



## OYSTERS

### Raw

**3 for 11 - 6 for 21 - 12 for 41**

(Mignonnette of the day, horseradish, cocktail sauce, lemon)

Discover the authentic freshness of New Brunswick oysters, carefully harvested in the pure waters of the Atlantic.

### Cooked

Oyster « Carbonara » (6) / béchamel sauce / bacon / cheese — **28**

Roasted Oysters (6) / Chef's inspiration — **26**

## Sharing Plates

### Raw & Cured

Tuna tataki / cucumber labneh / harissa / charred cucumber / preserved lemon — **31**

Beef tartare (5oz) / oyster mushroom / dill / louis d'or cheese — **33**

Salmon gravlax / basil / tomato / crème fraiche — **28**

Smoked tuna pastrami / sour cream / marinated vegetables — **19**

Peppered halibut bacon / spicy maple syrup / marinated vegetables — **PM**

### Social Plates

15 hours fried potato / corn salsa / chorizo / whipped ricotta — **19**

Cauliflower tempura / spicy maple syrup / sour cream / burnt green onion tapenade — **20**

Roast winter vegetables / Brussel sprout / sweet potato / celery root / panisse — **25**

Burrata / roasted beet / apple / hazelnut / honey thyme vinaigrette — **28**

Lobster and shrimps / avocado / *Green goddess* / homemade chips — **32**

Scallop Seared / prosciutto broth / mushroom / gremolata — **33**

## Pizzas

Mortadella / pesto sauce / arugula / pistachio / fior di latte — **25 / half 15**

Roast beef / parmesan Mornay sauce / blue cheese / oyster mushroom / confit shallot — **28 / half 16**

Cauliflower / piri-piri sauce / mushroom / fried shallot / horseradish / cacioavallo — **28 / half 16**

Spicy pancetta / tomato sauce / goat cheese / kalamata olive / buffalo / onion — **26 / half 15**

Margherita / tomato sauce / garlic / basil / fior di latte — **24 / half 15**

Mixed mushrooms / tomato sauce / parsley purée / buffalo / mozzarella — **26 / half 15**

## Specialities

Grilled shrimps (3) / piri-piri and tomato butter — **21 Add lemon risotto +12**

Casarecci / sausage / rapini / oyster mushroom / sage — **32**

Grilled fish / whole fish served open / flavors of the moment — **PM**

Pan seared octopus / romesco sauce / potato / aioli / almond / chimichurri — **29**

New York steak C.A.B (8oz) / blueberry and Porto sauce / sauteed mushroom / onion ring — **48**

La pièce to share / Chef's recommendation — **PM**

### Sides (only with purchase of an item in the specialty section)

Roasted Potatoes / rosemary / garlic / thyme — **8**

Vegetables — **10**

Gratin / herb infused cream / parmesan — **10**



## HUÎTRES

### Crues

**3 pour 11 - 6 pour 21 - 12 pour 41**

(Mignonnette du jour, raifort, sauce cocktail, citron)

Découvrez la fraîcheur authentique des huîtres du Nouveau-Brunswick, récoltées avec soin dans les eaux pures de l'Atlantique

### Cuites

Huîtres « Carbonara » (6) / béchamel / bacon / fromage — **28**

Huîtres rôties (6) / inspiration du chef — **26**

## En Partage

### Crues et Séchées

Tataki de thon / labneh au concombre / harissa / concombre grillé / citron confit — **31**

Tartare de bœuf (5oz) / pleurote / aneth / fromage Louis d'or — **33**

Gravlax de saumon / tomate séchée / basilic / crème fraîche — **28**

Pastrami fumé de thon / crème sûre / légumes marinés — **19**

Bacon poivré de flétan / sirop d'érable épicé / légumes marinés — **23**

### Assiettes Conviviales

Pommes de terre 15 heures / salsa de maïs / chorizo / ricotta fouettée — **19**

Chou-fleur tempura / sirop d'érable épicé / crème sûre / tapenade d'oignon vert brûlé — **20**

Légumes d'hiver rôtis / chou de Bruxelles / pomme de terre douce / céleri-rave / panisse — **25**

Burrata / betterave / pomme / noisette / vinaigrette au miel et thym — **28**

Homard et crevette / avocat / *Green Goddess* / chips maison — **32**

Pétoncle poêlé / bouillon de prosciutto / champignon / gremolata — **33**

## Pizzas

Mortadelle / sauce pesto / roquette / pistache / fior di latte — **25 / demi 15**

Rôti de bœuf / fromage bleu / pleurote / échalote confite / mornay au parmesan — **28 / demi 16**

Chou-fleur / sauce bbq piri-piri / pleurote / échalote frite / raifort / caciovavallo — **28 / demi 16**

Margherita / sauce tomate / ail confit / basilic / fior di latte — **24 / demi 15**

Pancetta épicée / sauce tomate / chèvre / olive kalamata / oignon / buffalo — **26 / demi 15**

Champignons mixtes / sauce tomate / persillade / buffalo / mozzarella — **26 / demi 15**

## Spécialités

Crevettes grillées / beurre piri-piri tomaté — **21 Ajouter** un risotto au citron + **12**

Casarecci / saucisse italienne / rapini / pleurote / sauge — **32**

Poisson grillé / servi entier en portefeuille / saveur du moment — **PM**

Pieuvre poêlée / sauce romesco / pdt vapeur / aioli / amande / chimichurri — **29**

New York steak **C.A.B (8oz)** / sauce porto et bleuets / champignon / rondelle d'oignon — **48**

La pièce du chef à partager / Choix du Chef — **PM**

### Les À-côtés (seulement à l'achat d'un plat dans la section spécialité)

Pommes de terre rôties / romarin / ail / thym — **8**

Légumes du moment — **10**

Gratin / Crème infusée aux herbes / parmesan — **10**

Par Chef Riley Sturgeon