



UN MENU CONÇU POUR UNE FORMULE EN PARTAGE

Par Chef Mathieu Masson-Duceppe

HUÎTRES & BAR CRU

3 pour 11\$ - 6 pour 21\$ - 12 pour 41\$

Mignonette du jour, raifort, sauce cocktail, citron

Cru

La St-Simon, Nouveau Brunswick, truffe de la mer, dynamique, saveurs complexes

White magic, IPE, goût unique, légèrement iodée avec des saveurs de concombre

Gowanbrae, IPE, ferme, légèrement salée avec une finition sucrée

Chebooktook, Nouveau Brunswick, salée, charnue au goût doux

Village Bay, Nouveau Brunswick, chair laiteuse, onctueuse et légèrement iodée

La belle du jour, Nouveau Brunswick, légèrement iodée, sucrée et juteuse

Cuites

Huîtres « Carbonara » (6), béchamel, bacon, émulsion au jaune d'œuf. — 28\$

Huîtres rôties (6), inspiration du chef — 26\$

Bar Cru

Pétoncle vivant en coquille saumon fumé, salade fattouche et ikura — 24\$

Arrivage de la semaine — PM

EN PARTAGE

Carrés (5) de pommes de terre frites 15 heures, marmelade de mortadelle, cerfeuil et crème sûre — 19\$

Calamarata, ragoût d'agneau et fenouil, piment bomba, fond de viande corsé et pecorino — 36\$

Joue de bœuf braisé aux cèpes, polenta crémeuse, haricots blanc cacio e pepe et jus de cuisson — 46\$

Chou-fleur tempura, érable épicé, crème sûre et tapenade d'oignons verts brûlés — 17\$

Légumes bagna cauda, sardines marinées, émulsion au thon fumé — 28\$

Burrata, avocat, compote de tomate, courge butternut et pistaches — 28\$

Homard et crevettes, avocat, Green goddess et chips multicolores maison — 32\$

Pieuvre poêlée, sauce Romesco, pdt vapeur et chimichurri — 29\$

New York steak, (Certified Angus beef) 8oz, poêlé, sauce Diane, oignons frits et raifort — 48\$

Tartare de boeuf, 5oz, émulsion béarnaise, l'arrière-cour, cerfeuil et jaune d'œuf — 33\$

Crudo d'espadon Canadien, clémentine, graines de moutarde, nduja et basilic — 31\$

Tataki de saumon, chimichurri à la fleur d'ail fermentée, canchas au wasabi et Ikura — 28\$

Pastrami fumé de thon, petits légumes d'été marinés, crème sûre — 19\$ ajoutez un shot Vodka (2oz) +3\$

Bacon poivré de flétan maison, érable épicé et légumes marinés — PM

600 DEGRÉS – Directement de notre four à pizza

Romaine al taglio blanche

Mortadelle, roquette, pesto, fior di latte et pistaches — 25\$ demi 15\$

Jarret de bœuf braisé 12h, pleurotes à l'ail confit, oignons caramélisés, boursin et buffalo — 28\$ demi 16\$

Béchamel (poireaux, bacon, citron), pommes de terre grelot, échalotes et moutarde marinés, caciocavello, fior di latte — 28\$ demi 16\$

Romaine al taglio rouge

Fior di latte, ail confit, basilic et sauce tomate — 24\$ demi 15\$

Pancetta épicée, olives kalamata, mousse de fromage de chèvre, Buffalo, oignons sautés et sauce tomate — 26\$ demi 15\$

Champignons mixtes, buffalo, mozzarella, persillades et sauce tomate — 26\$ demi 15\$