



UN MENU CONÇU POUR UNE FORMULE EN PARTAGE

Par Chef Riley Sturgeon

HUÎTRES & BAR CRU

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

Mignonette du jour, raifort, sauce cocktail, citron

Crues

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, parmesan et bacon. — 28\$

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

Bar Cru

Pétoncle vivant en coquille prunes marinées, granité concombre et menthe — 24\$

Arrivage de la semaine — PM

EN PARTAGE

Carrés (5) de pommes de terre frites 15 heures, Salsa de maïs, chorizo et ricotta fouettée — 19\$

Casarecci, pleurotes, pois verts et prosciutto — 32\$

Poisson grillé, servi entier en portefeuille, saveur du moment — PM

Chou-fleur tempura, érable épicé, crème sûre et tapenade d'oignons verts brûlés — 20\$

Courgettes rôties, panisse de pois chiches, aioli au citron, chips d'ail, tomates cerises — 20\$

Burrata, Houmous au poivron rouge, piments doux sautés, concombre compressé et câpres croustillantes — 28\$

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

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

New York steak, (Certified Angus beef) 8oz, poêlé, sauce porto bleuets, champignons sautés, rondelles d'oignons — 48\$

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

Crudo d'espadon Canadien, vinaigrette menthe et lime, carottes légèrement marinées — 31\$

Gravlax de saumon, tomates séchées et basilic, purée de tomates séchées, crème fraîche et tomates cerises — 28\$

Pastrami fumé de thon, petits légumes d'été marinés, crème sûre — 19\$

Bacon poivré de flétan maison, érable épicé et légumes marinés — 23\$

600 DEGRÉS – Directement de notre four à pizza

Romaine al taglio blanche

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

Rôti de boeuf, fromage bleu, pleurotes, échalotes confites, parmesan Mornay — 28\$ demi 16\$

Chou-fleur, sauce bbq piri-piri, poivrons doux marinés, échalotes frites, sauce raifort, cacio cavallo, fior di latte — 28\$ demi 16\$

Romaine al taglio rouge

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

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

Champignons mixtes, fior di latte, mozzarella, persillade et sauce tomate — 26\$ demi 15\$