



## 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 bœuf, 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\$