



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

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, bacon, émulsion au jaune d'œuf. — 28\$

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

Bar Cru

Pétoncle vivant en coquille espuma céleri-rave fumé, pommes vertes, yuzu-truffe et huile verte — 24\$

Crevettes tigre sur glace (3), sauce cocktail et raifort — 31\$

Demi Homard ou Homard entier, sauce cocktail et raifort — PM

Demi Crabe des neiges de la Manicouagan sur glace, sauce cocktail et raifort — PM

EN PARTAGE

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

Magret de canard piri-piri, cerises noires, Doctor Pepper et citrouille — 50\$

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

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\$

Lasagnote bolognese, Bolognese de Wagyu, pecorino et ciboulette — 40\$

Wagyu, (Contrefilet ou Filet mignon) sauce ponzu truffé jaune d'oeuf, PDT 15 heures et légumes marinés — PM

Sashimi de thon bluefin, maïs, nduja, graines de moutarde et orange — PM

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

Brie fondant, anchois, marmelade de bacon, poire, basilic — 26\$ demi 15\$

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\$

Romaine al taglio rouge

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

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

Ragôut de saucisse blanche, caccio cavallo fumé, zucchini, ail confit, persil et citron — 28\$ demi 16\$