

JELLYFISH

CRUDO + CHARBON

CRUDO

Huîtres

demi-douzaine 21 douzaine 41

Crudo de pétoncle, concombres libanais marinés, relish de gingembre, oignons verts, soya et sésame
26

Tartare de Bœuf au poireau carbonisé, foccacia maison à l'ail confit, beurre au foie gras
28

Pani-puri, (5), tartare de canard épicé, teriyaki à la cerise, arachides, daikon, carottes
27

Crudo de thon rouge, lait de coco, curry rouge, chilmole tempura, chimichurri asiatique, légèrement épicé
29

Céviche Homard et crevettes nordiques, aguachile aux tomates du Québec, maïs sucré, peau croustillante de canard et canchas
38

Tartare de thon, émulsion de thon fumé, câpres, cornichons maison, chips de bruxelles et parmesan
27

LEGUME

Brocolini, salsa d'oignons verts brûlés, beurre gingembre lime kéfir
15

Choux de Bruxelles croustillants, sauce au kimchi, bonite, lime
17

Burrata, 110gr, hummus, pois chiches frits, shichimi, tartare de concombre
29

Carpaccio d'avocat, aioli sésame, champignons king, truffes noires, parmesan, tempura
23

Tomates ancestrales du Québec mascarpone fouetté au citron, chimichurri au fenouil, panko épicé
21

CHAUD

Rotelle, ragoût de champignons et queue de bœuf, beurre, parmesan, os à moelle 33

Nachos d'huîtres façon Jellyfish, (6), tomatillos, marmelade de short ribs, gruyère 28

Pieuvre tempura, confiture de bacon, aioli aji panca, hummus au citron 27

Dorade entière frite, à la japonaise, aioli aux arachides, kimchi brûlé PM

CHARBON

SERVI AVEC UN À-CÔTÉ AU CHOIX - FRITES OU LÉGUME AU CHOIX DU CHEF

POULET

Demi-poulet Boursin
beurre miso jaune
35

CÔTE DE VEAU

10 oz, moutarde Karashi au sésame, bette à carde grillée au ponzu et bacon, chips d'ail
40

SHORT RIBS de VEAU

Kimchi maison, arachides, soya, gingembre
36

ONGLET DE BOEUF

8oz, chimichurri asiatique
38

LA PIÈCE

Choix du Chef
PM

COUPE NEW-YORK C.A.B.

12 oz, sauce vierge aux légumes carbonnés, chorizo, olives et rasifort
58

MORUE ISLANDE

Sur le grill, sauce porto et chanterelles, caviar de mujol et salade de feuilles de bruxelles
37

FILET MIGNON C.A.B.

6 oz, Certified Angus beef, demi-glace au poivre, café et cognac, burrata et purée à la truffe
57

PAIN SUR DEMANDE

JELLYFISH

CRUDO + CHARBON

CRUDO

Oysters

half dozen 21 dozen 41

Scallop crudo, Lebanese marinated cucumbers, ginger relish, green onions, soy and sesame
26

Beef tartare, charcoaled leek, garlic confit homemade focaccia, foie gras butter
28

Pani puri, (5), spicy duck tartar, cherry teriyaki, peanuts, daikon and carrots
27

Tuna crudo, coconut milk, red curry, chilmole tempura, asian chimichurri, lightly spicy

29

Lobster and nordic shrimp ceviche, Quebec tomatoe aguachile, sweet corn, crispy duck skin and canchas

38

Tuna tartare, smoked tuna emulsion, capers, homemade pickles, brussel sprout chips and parmesan

27

VEGETABLE

Broccolini, charred green onion salsa, kaffir lime ginger butter

15

Crispy Brussel sprouts, kimchi sauce, bonito, lime

17

Burrata, 110 gr., hummus, fried chickpeas, shichimi, cucumber tartare

29

Avocado carpaccio, king mushrooms, sesame aioli, black truffles, parmesan, tempura

23

Québec Heirloom tomatoes, whipped lemon mascarpone, fennel chimichurri, spicy panko

21

HOT

Rotelle, mushrooms and oxtail ragout, butter, parmesan

33

Oysters nachos Jellyfish, (6) tomatillas, short ribs marmelade, gruyère

28

Octopus tempura, bacon jam, aji panca aioli, lemon hummus

27

Whole Japanese fried sea bream, peanut aioli, burnt kimchi

PM

CHARCOAL

SERVED WITH ONE CHOICE OF SIDE – FRIES OR A VEGETABLE

VEAL CHOP

10 oz, karashi sesame mustard, ponzu and bacon grilled swiss chard, garlic chips

40

CHICKEN

Half-chicken, Boursin, yellow miso butter

35

VEAL SHORT RIBS

Kimchi, peanuts, soya, ginger

36

HANGER STEAK

8 oz, Asian chimichurri

38

LA PIÈCE

Chef's recommendation

MP

NEW-YORK CUT « CAB »

12 oz, charcoaled vegetables virgin sauce, chorizo, olives and horseradish

58

GRILLED ISLAND COD

Chanterelles and porto sauce, charred brussel sprout leaves salad

37

FILET MIGNON « CAB »

6 oz, Certified Angus Beef, cognac, coffee and pepper demi-glace, burrata and truffle mash

57

BREAD ON REQUEST