

JELLYFISH

CRUDO + CHARBON

CRUDO

Huîtres

demi-douzaine 19 douzaine 37

Crudo de pétoncle, sauce ponzu truffe, concombre, fraises, menthe, aneth
26

Tartare de Bœuf au poireau carbonisé, foccacia maison à l'ail confit, beurre au foie gras
25

Crevettes nordiques, laitue artisan des Jardins du Saint-Laurent, xérès, érable, citron, pecorino et poivre noir
22

Crudo de thon rouge, lait de coco, curry rouge, chilmole tempura, chimichurri asiatique, légèrement épicé
25

Carpaccio de saumon royal, aji Amarillo, crème sûre, radis des Jardins du Saint-Laurent, huile verte, fleurs
24

Pani Puri, (5) tartare de thon rouge épicé, caviar de mujol, sauce hoisin à la rhubarbe du Québec, guacamole wasabi
23

LEGUME

Demi brocoli, rôti, gingembre, ail, kaffir
12

Choux de Bruxelles croustillants, sauce au kimchi, bonite, lime
14

Burrata, 110gr, pesto de basilic Thai, avocat, pistaches
PM

Carpaccio d'avocat, aioli sésame, champignons king, truffes noires, parmesan, tempura
21

Mais déguisé, émulsion aji panka, parmesan, coriandre, lime
10

CHAUD

Rotelle, ragoût de champignons et queue de bœuf, beurre, parmesan, un os à moelle 27

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

Pieuvre tempura, confiture de bacon, aioli aju panca, hummus au citron 22

Vivaneau entier frit, à la japonaise, aioli aux arachides, wakame PM

CHARBON

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

POULET

Demi-poulet Boursin
beurre miso jaune
32

FILET DE VEAU

10 oz, moutarde Karashi au sésame, champignons au ponzu, ail croustillant
38

SHORT RIBS de VEAU

Kimchi maison, arachides, soya, gingembre
33

ONGLET DE BOEUF

8oz, chimichurri asiatique
36

LA PIÈCE

Choix du Chef
PM

COUPE NEW-YORK C.A.B.

12 oz, tomates cerise brûlées, raifort, sauce charcutière au chorizo
58

MORUE ISLANDE

Sur le grill, beurre blanc palourde et caviar, salsa maïs et chorizo
34

FILET MIGNON C.A.B

6 oz, Certified Angus beef, burrata, salade de pois frais du Québec, caramel de fond brun
55

PAIN SUR DEMANDE

JELLYFISH

CRUDO + CHARBON

CRUDO

Oysters

half dozen 19 dozen 37

Scallop crudo, ponzu truffle sauce, cucumber, strawberries, mint, dill
26

Beef tartare, charcoaled leek, garlic confit homemade focaccia, foie gras butter
25

Nordic shrimps, artisan lettuce from Les Jardins du Saint-Laurent, xeres, maple, lemon, pecorino and pepper
22

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

25

King salmon carpaccio, aji Amarillo, sour cream, radishes from Les Jardins du Saint-Laurent, green oil, flowers

24

Pani puri, (5) Spicy tuna tartare, mujol caviar, Québec rhubarb hoisin sauce, wasabi guacamole

23

VEGETABLE

Half broccoli, grilled, ginger, kaffir

12

Crispy Brussel sprouts, kimchi sauce, bonito, lime

14

Burrata, 110 gr, thai basil pesto, pistachios, avocado

PM

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

21

Disguised corn on the cob, aji panka emulsion, parmesan, coriander, lime

10

HOT

Rotelle, mushrooms and oxtail ragout, butter, parmesan, bone marrow 27

Oysters nachos Jellyfish, (6) tomatillas, short ribs marmelade, gruyère 28

Octopus tempura, bacon jam, aji panca aioli, lemon hummus 22

Whole Japanese fried snapper, peanut aioli, wakame PM

CHARCOAL

SERVED WITH ONE CHOICE OF SIDE – FRIES OR A VEGETABLE

VEAL FILET

10 oz, karashi sesame mustard, ponzu mushroom, crispy garlic
38

CHICKEN

Half-chicken, Boursin, yellow miso butter
32

VEAL SHORT RIBS

Kimchi, peanuts, soya, ginger
33

HANGER STEAK

8 oz, Asian chimichurri
36

LA PIÈCE

Chef's recommendation
MP

NEW-YORK CUT « CAB »

12 oz, burnt cherry tomatoes, horseradish, sauce charcutière with chorizo
58

GRILLED ISLAND COD

Clams and caviar beurre blanc, corn and chorizo salsa

34

FILET MIGNON « CAB »

6 oz, Certified Angus Beef, burrata, fresh Quebec peas salad, meat stock caramel

55

BREAD ON REQUEST