

JELLYFISH

CRUDO + CHARBON

CRUDO

Huîtres

demi-douzaine 21 douzaine 41

Couteaux de mer (4), balsamique blanc, tomatillos et avocat
35

Tataki de boeuf émulsion miel et wasabi, bokchoy et laque au soya
29

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

Ceviche 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
16

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

Burrata, 110gr, pesto de brocolini et pistaches, brocolini carbonisé, émulsion de chlorophylle, citron
30

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

Carottes Heirloom rôties façon Shish Taouk, hummus, crème ail, tartare de légumes marinés et érable sumac
25

CHAUD

Rotelle, ragoût de champignons et queue de bœuf, beurre, parmesan, os à moelle 34

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

Pieuvre tempura, confiture de bacon, aioli aji panca, hummus au citron 28

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
37

FLANC DE PORC BRAISÉ

croustillant, pétoncles poêlés (2),
sauce XO maison et salsa de maïs
52

SHORT RIBS de VEAU

Kimchi maison, arachides,
soya, gingembre
38

ONGLET DE BOEUF

8oz, chimichurri asiatique
39

LA PIÈCE

Choix du Chef
PM

COUPE NEW-YORK C.A.B.

12 oz, sauce style bourguignonne,
tomates cerises carbonisées et raifort
58

MORUE ISLANDE

Sur le grill, sauce porto et chanterelles, caviar de mujol et salade de feuilles de bruxelles
41

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

Razor clams (4), white balsamic, tomatillos and avocado
35

Beef tataki, wasabi and honey emulsion, bokchoy and soy glaze
29

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
16

Crispy Brussel sprouts, kimchi sauce, bonito, lime
17

Burrata, 110 gr., pistachio and broccolini pesto, charcoaled broccolini, chlorophyl emulsion, lemon
30

Avocado carpaccio, king mushrooms, sesame aioli, black truffles, parmesan, tempura
23

Roasted Heirloom carrots, Shish taouk style, hummus, garlic cream, pickled vegetables tartare and sumac maple
25

HOT

- Rotelle**, mushrooms and oxtail ragout, butter, parmesan 34
- Oysters nachos Jellyfish**, (6) tomatillas, short ribs marmelade, gruyère 28
- Octopus tempura**, bacon jam, aji panca aioli, lemon hummus 28
- Whole Japanese fried sea bream**, peanut aioli, burnt kimchi PM

CHARCOAL

SERVED WITH ONE CHOICE OF SIDE – FRIES OR A VEGETABLE

BRAISED CRISPY PORK BELLY

Seared scallops (2), homemade XO sauce and corn salsa
52

CHICKEN

Half-chicken, Boursin, yellow miso butter
37

VEAL SHORT RIBS

Kimchi, peanuts, soya, ginger
38

HANGER STEAK

8 oz, Asian chimichurri
39

LA PIÈCE

Chef's recommendation
MP

NEW-YORK CUT « CAB »

12 oz, bourguignon style sauce, charcoaled cherry tomatoes and horseradish
58

ICELAND COD

Chanterelles and porto sauce, charred brussel sprout leaves salad
41

FILET MIGNON « CAB »

6 oz, Certified Angus Beef, cognac, coffee and pepper demi-glace, burrata and truffle mash
57

BREAD ON REQUEST