

# JELLYFISH

CRUDO + CHARBON

## CRUDO

### Huîtres

demi-douzaine 19      douzaine 37

**Crudo de pétoncle**, sauce ponzu truffe, babaganoush d'aubergines du Québec, pomme grenade, menthe  
26

**Tartare de Bœuf** au poireau carbonisé, foccacia maison à l'ail confit, beurre au foie gras  
27

**Rémoulade de crevettes nordiques**, gâteau de riz, céleri-rave, pecorino, poivre  
24

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

**Carpaccio de saumon**, Émulsion de carottes Jerk, escovitch, miso, lime et coriandre  
25

**Pani Puri**, (5) tartare de thon rouge épicé, caviar de mujol, pomme de terre douce, sauce hoisin, aji Amarillo, guacamole wasabi  
23

## LEGUME

**Demi brocoli**, rôti, gingembre, ail, kaffir  
13

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

**Burrata**, 110gr, compote de figes, oignons perlés, chips Bacon et Bruxelles, romarin  
PM

**Carpaccio d'avocat**, aioli sésame, champignons king, truffes noires, parmesan, tempura  
22

**Betteraves** Heirloom des Jardins du Saint-Laurent cuites à la braise, salsa verte, crème sûre, miel épicé, canchas, coriandre  
16

## CHAUD

**Rotelle**, ragoût de champignons et queue de bœuf, beurre, parmesan, os à moelle 30

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

**Pieuvre tempura**, confiture de bacon, aioli aji panca, hummus au citron 25

**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, champignons au ponzu, ail croustillant  
38

### 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, tomates cerise brûlées, raifort, sauce charcutière au chorizo  
58

### MORUE ISLANDE

Sur le grill, beurre blanc palourde et caviar, salsa maïs et chorizo  
35

### FILET MIGNON C.A.B

6 oz, Certified Angus beef, burrata, rapini des Jardins du Saint-Laurent, oignons perlés et réduction de porto  
57

PAIN SUR DEMANDE

# JELLYFISH

CRUDO + CHARBON

## CRUDO

### Oysters

half dozen 19      dozen 37

**Scallop crudo**, ponzu truffle sauce,  
Quebec eggplant babaganoush,  
pomegranate, mint  
26

**Beef tartare**, charcoaled leek, garlic  
confit homemade focaccia, foie gras  
butter  
27

**Nordic shrimps remoulade**, rice cake,  
celery root, pecorino, pepper  
24

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

25

**Salmon carpaccio**, Jerk carrot emulsion,  
escovitch, miso, lime, cilantro

25

**Pani puri**, (5) Spicy tuna tartare, mujol  
caviar, sweet potato, hoisin sauce, aji  
Amarillo, wasabi guacamole

23

## VEGETABLE

**Half broccoli**, grilled, ginger, kaffir

13

**Crispy Brussel sprouts**, kimchi sauce,  
bonito, lime

14

**Burrata**, 110 gr, stewed figs, pearly onions,  
brussels and bacon chips, rosemary

PM

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

22

**Heirloom beets**, from Jardins du Saint-  
Laurent cooked overcoals, salsa verde,  
sour cream, spicy honey, canchas,  
cilantro

16

## HOT

**Rotelle**, mushrooms and oxtail ragout, butter, parmesan

30

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

28

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

25

**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 mushroom, crispy garlic

38

### 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, burnt cherry tomatoes,  
horseradish, sauce charcutière  
with chorizo

58

### GRILLED ISLAND COD

Clams and caviar beurre blanc, corn  
and chorizo salsa

35

### FILET MIGNON « CAB »

6 oz, Certified Angus Beef, burrata,  
rapini from Les Jardins du St-  
Laurent, perled onions and porto  
reduction

57

BREAD ON REQUEST