

JELLYFISH

CRUDO + CHARBON

CRUDO

Huîtres

demi-douzaine douzaine
19 37

Pani Puri, (5) crevettes nordique,
guacamole au wasabi, petits pois, yuzu
menthe
21

Carpaccio de Bœuf, réduction de
bisque ponzu, asperges du Québec et
son émulsion, caviar de mujol
25

Carpaccio tomates Heirloom & Homard,
émulsion fumée d'Aji Panka, tempura de
charbon et basilic
27

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

Ceviche Homard du Québec, agua chile d'aji
amarillo et bacon, shiso, maïs brûlé, canchas
26

Tartare de boeuf, salsa de fèves vertes
et poivrons rouges, gel d'oignons brûlés,
arachides, vinaigrette Madame Thai
21

LEGUME

Demi brocoli, rôti, gingembre, ail, kaffir
12

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

Burrata, 110gr, tomates Heirloom,
betteraves, vinaigrette yuzu miso,
chapelure à l'ail
PM

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

Maïs 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, un os à moelle 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

BAR EUROPÉEN

En portefeuille divorcé, salsa verte à
l'ail vert du Québec, tapenade épicée
à l'aji panka, pico de gallo maïs
carbonisé
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

Pani puri, (5) Nordic shrimps, wasabi guacamole, peas, yuzu, mint
21

Beef carpaccio, ponzu bisque, fresh Québec asparagus, mujol caviar, asparagus emulsion
25

Heirloom tomatoes & Lobster carpaccio, smoked aji panka emulsion, charcoal tempura and basil
27

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

25

Québec lobster ceviche, bacon aji Amarillo agua chile, shiso, burnt corn, canchas

26

Beef tartare, green bean and red pepper salsa, burnt onion gel, peanuts, Madame Thai dressing

21

VEGETABLE

Half broccoli, grilled, ginger, kaffir

12

Crispy Brussel sprouts, kimchi sauce, bonito, lime

14

Burrata, 110 gr, Heirloom tomatoes, beets, yuzu miso dressing, garlic breadcrumbs

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

BASS

European Bass, Québec green garlic salsa verde, aji panka spicy tapenade, burnt corn pico de gallo

34

FILET MIGNON « CAB »

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

55

BREAD ON REQUEST