

JELLYFISH

CRUDO + CHARBON

CRUDO

Huîtres

demi-douzaine 24 douzaine 47

Crudo de pétoncle, concombres libanais marinés, relish de gingembre, oignons verts, soya et sésame
29

Tartare de Bœuf au poireau carbonisé, foccacia maison à l'ail confit, beurre au foie gras
31

Pani-puri, (5), Homard épicé, caviar de mujol, guacamole au wasabi
32

Crudo de thon rouge, lait de coco, curry rouge, chilmole tempura, chimichurri asiatique, légèrement épicé
31

Céviche Homard du Québec, 115gr, salsa verte, bacon croustillant, maïs carbonisé, lime et coriandre
42

Tartare de thon, émulsion de thon fumé, câpres, cornichons maison, chips de bruxelles et parmesan
29

LEGUME

Demi brocoli, rôti, gingembre, ail, kaffir
15

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

Burrata, 110gr, gremolata de courgette, chips de zucchini, compote de tomate, basilic et pecorino
30

Carpaccio d'avocat, aioli sésame, champignons king, truffes noires, parmesan, tempura
24

Asperges du Québec pesto de basilic et pistaches
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 29

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, champignons au ponzu, ail croustillant
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, tomates cerise brûlées, raifort, sauce charcutière au chorizo
58

MORUE ISLANDE

Sur le grill, beurre blanc, palourdes, caviar et asperges du Québec
37

FILET MIGNON C.A.B

6 oz, Certified Angus beef, burrata, champignons sauvages du Qc, réduction de porto
57

PAIN SUR DEMANDE

JELLYFISH

CRUDO + CHARBON

CRUDO

Oysters

half dozen 24 dozen 47

Scallop crudo, Lebanese marinated cucumbers, ginger relish, green onions, soy and sesame
29

Beef tartare, charcoaled leek, garlic confit homemade focaccia, foie gras butter
31

Pani puri, (5), Spicy lobster, mujol caviar, wasabi guacamole
32

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

31

Lobster ceviche, 115gr, salsa verde, crispy bacon, roasted corn, lime and cilantro

42

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

29

VEGETABLE

Half broccoli, grilled, ginger, kaffir

15

Crispy Brussel sprouts, kimchi sauce, bonito, lime

17

Burrata, 110 gr, zucchini gremolata, tomato compote, zucchini chips, basil and pecorino

30

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

24

Québec asparagus, basil pesto, pistachio

21

HOT

Rotelle, mushrooms and oxtail ragout, butter, parmesan

33

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

29

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 mushroom, crispy garlic

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, burnt cherry tomatoes, horseradish, sauce charcutière with chorizo

58

GRILLED ISLAND COD

Clams and caviar, miso beurre blanc and Québec asparagus

37

FILET MIGNON « CAB »

6 oz, Certified Angus Beef, burrata, Québec wild mushrooms and porto reduction

57

BREAD ON REQUEST