

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
26

Crevettes nordiques, rémoulade de céleri-rave, raisins verts, xérès, érable, pecorino, poivre noir
24

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

Carpaccio de saumon royal, Émulsion de citrouille au miso, aji Amarillo, chips de patate douce, huile verte aux agrumes, fleurs
25

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
13

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

Burrata, 110gr, Pdt, chips, champignons, romarin, oignons marinés
PM

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

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 29

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
26

Nordic shrimps, celery root remoulade, green grapes, xeres, maple, pecorino and pepper
24

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

25

King salmon carpaccio, pumpkin miso emulsion, aji Amarillo, sweet potato chips green citrus oil, flowers

25

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

23

VEGETABLE

Half broccoli, grilled, ginger, kaffir

13

Crispy Brussel sprouts, kimchi sauce, bonito, lime

14

Burrata, 110 gr, potatoes, chips, mushrooms, rosemary, pickled onions

PM

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

21

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

29

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