

JELLYFISH

CRUDO + CHARBON

CRUDO

Huîtres

demi-douzaine
21

douzaine
41

Crudo de pieuvre, putanesca, huile njuda et shiso
29

Tataki de veau émulsion aux champignons-nori, shitake mariné, chips d'ail, laque miel-soya
29

Pani-puri, (5), Homard façon guédille, avocat-wasabi, coriandre, caviar de mujol
30

Crudo de thon rouge, lait de coco, curry rouge, chilmole tempura, chimichurri asiatique, légèrement épicé
29

Carpaccio de boeuf, mousse de mascarpone et câpres, graines de moutarde, anchois, roquette et pecorino
28

Crevettes tigrées, (4), agua chile aux tomates, salsa aigre-douce à la courge, emulsion aji panka
38

LEGUME

Épinards et maïs frits courge butternut, tofu, tom kha et huile d'ail verte
22

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

Burrata, 110gr, caviar d'aubergine, pomme grenade marinée, émulsion miso-yuzu, chips de courgette
32

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

Polenta frite (3), champignons poêlés, purée de dattes confites, jus de viande corsé et pecorino
24

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

CARRÉ D'AGNEAU (4)

Sauce arrabiata, crème sûre,
zaatar et menthe
70

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 fromage bleu
d'Elizabeth, chips et raifort -
ajoutez un os à moelle +8\$

58

MORUE D'ISLANDE

Bisque de homard, salade de
morue marinée, caviar de mujol,
beurre gojuchang
42

FILET MIGNON C.A.B.

6 oz, Certified Angus beef, sauce
porto et cipolini, purée de PdT au
beurre de prosciutto
57

PAIN SUR DEMANDE

JELLYFISH

CRUDO + CHARBON

CRUDO

Oysters

half dozen

21

dozen

41

Octopus crudo, putanesca, nduja oil et shiso

29

Veal tataki, nori-mushroom emulsion, pickled shitake, garlic chips and honey-soy glaze

29

Pani puri, (5), lobster rool style, avocado-wasabi, cilantro, mullet caviar

30

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

29

Beef carpaccio, caper mascarpone mousse, mustard seeds, anchovies, arugula and pecorino

28

Tiger shrimps, (4), tomato agua chile, sweet and sour butternut squash salsa, aji panka emulsion

38

VEGETABLE

Fried spinach and corn, butternut squash, tofu, tom kha and green garlic oil

22

Crispy Brussel sprouts, kimchi sauce, bonito, lime

17

Burrata, 110 gr., eggplant caviar, pickled pomegranate, yuzu-miso emulsion, zucchini chips

32

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

23

Fried polenta, (3), pan seared mushrooms, candied date puree, corsed meat stock and pecorino

24

HOT

Rotelle, mushrooms and oxtail ragout, butter, parmesan, bone marrow

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

LAMB RACK (4)

Arrabiata sauce, sour cream, zaatar and mint

70

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, bleu d'Elisabeth cheese sauce, chips and horseradish add a bone marrow +8

58

ISLAND COD

Lobster bisque, marinated cod salad, mullet caviar and gojuchang butter

42

FILET MIGNON « CAB »

6 oz, Certified Angus Beef, porto and cipollini sauce, prosciutto butter mashed potatoes

57

BREAD ON REQUEST