

ENTRÉES

SALADE HENRI	10
Laitue Artisan, Sauce César, Câpres Frites, Bacon, Croûtons, Parmesan	
<i>Artisan Lettuce, Ceasar Dressing, Fried Capers, Bacon Bits, Croutons, Parmesan</i>	
PÂTÉ EN CROÛTE	24
Porc, Foie Gras, Canneberges, Pacanes	
<i>Pork, Foie Gras, Cranberries, Pecans</i>	
HAMACHI	26
Huile de Vadouvan, Vinaigre de Citron, Radis Noir	
<i>Japanese Amberjack, French Curry Oil, Citrus Vinegar, Black Radish</i>	
POIREAUX VINAIGRETTE	16
Pommes de Terre, Vinaigrette à la Truffe	
<i>Leek Salad, Potatoes, Truffle Vinaigrette</i>	
SAUMON FUMÉ MAISON	19
Légumes en Escabèche, Yogourt au Safran, Citron Meyer	
<i>Homemade Smoked Salmon, Vegetable Escabeche, Saffron Yogurt, Meyer Lemon</i>	
TARTARE D'OMBLE	23
Crème Sûre, Millet Croustillant & Huile de Sapin	
<i>Artic Char Tartare, Sour Cream, Crispy Millet, Fir Tree Oil</i>	
FOIE GRAS MAISON	23
Marmelade de Champignons, Brioche Maison	
<i>Foie Gras, Mushroom Marmalade, Homemade Brioche</i>	

CHEF ROMAIN ABRIVARD ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN

bon appétit

FROM CHEF ROMAIN ABRIVARD AND HIS TEAM

FRUITS DE MER

LE HENRI

Huîtres, Homard, Crevettes, Arrivage du Moment
Oysters, Lobster, Shrimps With Market Availability

Plateau pour 1 / Platter for 1 85

Plateau pour 2 / Platter for 2 170

Plateau pour 4 / Platter for 4 340

HUÎTRES

Variété et Prix Selon Arrivage

Selection & Price Based on Market Availability

DEMI-HOMARD MAYONNAISE

Half Lobster Mayonnaise

28

CREVETTES

Sauce Cocktail - *Cocktail Sauce*

21

DEMI-HOMARD THERMIDOR

Demi-Homard Thermidor

34



BOURGOT À LA BOURGUIGNONNE

Ail Noir & Beurre aux Herbes

Black Garlic & Herbs Butter

(Selon Arrivage / Availability Market)

17

PÉTONCLE EN COQUILLE

Beurre Moderne aux Agrumes

Saint-Jacques Scallops, Citrus Modern Butter

(Selon Arrivage / Availability Market)

33

OURSINS EN COCOTTE

Oursins, Oeuf Cuit Vapeur, Émulsion

Sea Urchins, Steamed Egg, Emulsion

(Selon Arrivage / Availability Market)

23



PLATS PRINCIPAUX

HOMARD VADOUVAN Chou-Fleur, Sarrasin, Bisque <i>Lobster, French Curry, Cauliflower, Buckwheat, Bisque</i>	31
CARDEAU RÔTI SUR OS Pleurotes, Amandes, Citron Meyer, Sauce Choisy <i>Roasted Bone-In Flounder, Oyster Mushroom, Almond, Meyer Lemon, Choisy Sauce</i>	26
FLÉTAN DU QUÉBEC VAPEUR Racine de Persil, Oeufs de Poisson <i>Steamed Halibut, Parsley Root, Fish Eggs</i>	39
SHORT RIBS DE BŒUF Miso Massawippi, Camerise, Laitue Romaine Grillée <i>Massawippi Miso, HoneyBerry, Grilled Romaine Lettuce</i>	29
MARINIÈRE DE COQUILLAGES <i>(Selon Arrivage / Availability Market)</i> Jus de Bardes, Crevettes, Huile de Crevettes <i>Shellfish Marinière, Scallops Bard Sauce, Shrimp Oil</i>	28
TOURNEDOS ROSSINI Pleurotes Rôties, Sauce Périgueux & Foie Gras Poêlé <i>Tournedos Rossini, Roasted Oyster Mushroom, Périgueux Sauce & Pan-Seared Foie Gras</i>	53
COQUILLETTES CANAILLES Pâtes Coquillettes, Jambon, Truffe Noire, Parmesan <i>Pasta Shells, Ham, Black Truffle, Parmesan</i>	23

A PARTAGER SELON DISPONIBILITÉ

CÔTE DE BŒUF Beurre Café de Paris, Pomme Anna, Cocotte de Légumes <i>Rib Steak with 'Beurre Café de Paris', Pomme Anna, Vegetables</i>	PM/MP
DORADE EN PORTE-FEUILLE Salade de Fenouil et Agrumes, Sauce Tartare <i>Fennel Salad and Citrus, Tartar Sauce</i>	55

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES MAISON <i>Homemade Fries</i>	6
SALADE VERTE <i>Green Salad</i>	5
COCOTTE DE LÉGUMES GLACÉS <i>Seasonal Vegetable Casserole</i>	8
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS <i>Pan Seared Mushrooms</i>	10

Pain sur demande | *Bread upon request*

Optez pour notre SALON PHILLIPS et notre SALLE DE CONFÉRENCE BIRKS pour votre prochain événement.

Pour obtenir plus d'informations, communiquer avec notre coordonnatrice

k.zemani@hotelbirksmontreal.com

