

## ENTRÉES

### BURRATA 125g

Poutargue, Pâtes de Légumes Rôtis, Basilic  
*Burrata Cheese, Bottarga, Roasted Vegetable Pasta, Basil*

35

### SALADE HENRI

Laitue Artisan, Sauce César, Câpres Frites, Bacon, Croûtons,  
Parmesan

*Artisan Lettuce, Caesar Dressing, Fried Capers, Bacon Bits,  
Croutons, Parmesan*

15

### HAMACHI

Huile de Vadouvan, Vinaigre de Citron, Radis Noir  
*Japanese Amberjack, French Curry Oil, Citrus Vinegar,  
Black Radish*

30

### TARTARE D'OMBLE ET CAVIAR

Crème Sûre, Millet Croustillant, Huile de Sapin  
*Artic Char Tartar & Caviar, Sour Cream,  
Crispy Millet, Fir Tree Oil*

28

### ASPERGES DU QUÉBEC

Sauce Maltaise  
*Quebec Asparagus, Maltaise Sauce*

22

CHEF ROMAIN ABRIVARD ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN

*bon appetit*

FROM CHEF ROMAIN ABRIVARD AND HIS TEAM

## FRUITS DE MER

### LE HENRI

Plateau pour 1 / Platter for 1  
6 Huîtres, ½ Homard, 6 Crevettes,  
250g Crabe Royal  
*6 Oysters, ½ Lobster, 6 Shrimps, 250g King Crab*

90

Ajout d'OURSINS +12  
*With Sea Urchins*

Ajout de PÉTONCLE +22  
*With Saint-Jacques Scallop*

### HUÎTRES

Variété et Prix Selon Arrivage  
*Variety & Price Based on Market Selection*

CAVIAR OSCIETRA 28 Grammes  
230

CAVIAR NORTHERN DIVINE 28 Grammes  
175



PÉTONCLES EN COQUILLE  
Beurre Moderne aux Agrumes  
*Saint-Jacques Scallops, Citrus Modern Butter*  
33

### OURSINS EN COCOTTE

Oeuf Cuit Vapeur, Émulsion d'Oursins  
*Sea Urchins "En Cocotte", Steamed Egg, Sea Ursins  
Emulsion*

25

### GUÉDILLE

Crabe Royal, Homard, Mayonnaise à la Truffe,  
Céleris, Pommes Vertes, Oignons Verts  
*King Crab & Lobster Roll, Truffle Mayonnaise, Celery,  
Green Apples, Green Onions*

45



## PLATS PRINCIPAUX

### FINE FEUILLES DE BŒUF WAGYU

Pâte de Citron Brûlé, Herbes fraîches  
*Thin Layers of Wagyu Beef,  
Burnt Lemon Paste, Fresh Herbs*

125

### CONTREFILET SNACK RIVER FARM

Béarnaise, Pommes Dauphines, Mayonnaise à la Truffe  
*Snack River Farm Beef Strip Loin, Bearnaise Sauce,  
Dauphine Potatoes, Truffle Mayonnaise*

57

### SAUMON CONFIT ÔRA KING

Argousier, Oseille, Cresson, Crème de Raifort  
*Confit Ôra King Salmon, Watercress, Sorrel,  
Horseradish Cream*

35

### FLÉTAN DU QUÉBEC

Sauce Romesco, Amandes, Morilles, Coques  
*Quebec Halibut, Romesco Sauce, Almonds, Morels, Cockles*

38

### ORZO

Têtes de Violon, Jambon Serrano, Truffe  
*Fiddleheads, Serrano Ham, Truffle*

30

## ACCOMPAGNEMENTS

### FRITES MAISON

*Homemade Fries*

7

### POÊLÉES DE CHAMPIGNONS

*Pan-Seared Mushrooms*

10

## À PARTAGER

### CÔTE DE BŒUF (Pour 2 / For 2)

Beurre Café de Paris, Pomme Anna, Cocotte de Légumes  
*Rib Steak with « Beurre Café de Paris », Pomme Anna,  
Vegetables*

160

### ROUGET FARCI

Jus de Ratatouille  
*Stuffed Mullet, Ratatouille Juice*

PM

### CUISSES DE GRENOUILLE

*Frog Legs*

20

## DESSERTS

### LA TARTE AU CITRON

Crèmeux au Citron, Crumble à la Noisette, Sorbet Yogourt  
*Lemon Pie with Hazelnut Crumble, Yogurt Sorbet*

13

### FRAISIER

Fraises, Sorbet Fraise, Crème Diplomate, Gâteau Éponge  
*Strawberries, Strawberries Sorbet, Diplomate Cream  
Sponge Cake*

14

### ÉCLAIR CHOCOLAT PRALINE

*Chocolate and Praline Eclair*

14

### TROPEZIENNE

Chocolat Blanc, Pêche (À Partager)  
*Tropeziennne Cake (To Share), White Chocolate, Peach*

24

Pain sur demande | *Bread on request*

Optez pour notre SALON PHILLIPS et notre SALLE DE CONFÉRENCE BIRKS pour vos prochains événements.

[k.zemani@hotelbirksmontreal.com](mailto:k.zemani@hotelbirksmontreal.com)

