

ENTRÉES

SALADE DE BETTERAVES DU QC

Ricotta Maison au Lait de Chèvre, Vinaigrette Cassis
*Quebec Beet Salad, Homemade Goat Milk Ricotta,
Blackcurrant Vinaigrette*

16

SALADE HENRI

Laitue Artisan, Sauce César, Câpres Frites, Bacon,
Croûtons, Parmesan
*Artisan Lettuce, Caesar Dressing, Fried Capers, Bacon
Bits, Croutons, Parmesan*

10

GALANTINE DE POULET DE GRAIN

Foie Gras et Suprême de Canard, Chutney de Poire au
Poivre Rose
*Grain Fed Chicken, Foie Gras and Duck, Pear and Pink
Peppercorn Chutney*

20

TARTARE D'OMBLE & CAVIAR

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

24

FOIE GRAS

Marmelade de Champignons, Brioche Maison
Foie Gras, Mushroom Marmalade, Homemade Brioche

23

POIREAUX VINAIGRETTE

Pommes de Terre, Vinaigrette à la Truffe
Leek Salad, Potatoes, Truffle Vinaigrette

16

SAUMON FUMÉ MAISON

Légumes en Escabèche, Yogourt au Safran,
Pâte de Citron Meyer
*Home Smoked Salmon, Vegetable Escabeche, Saffron
Yogurt, Meyer Lemon*

19

FROMAGE DE TÊTE

Sauce Ravigote
Headcheese, Ravigot Sauce

14

FRUITS DE MER

LE HENRI

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

85

HUÎTRES

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

DEMI-HOMARD MAYONNAISE

Half Lobster Mayonnaise

28

DEMI-HOMARD THERMIDOR

Half Lobster Thermidor

34



CREVETTES

Sauce Cocktail
Shrimps with Cocktail Sauce

21

CAVIAR OSCIETRA

28 Grammes

230

CAVIAR NORTHERN DIVINE

28 Grammes

175

PLATS PRINCIPAUX

BOUCHÉE À LA REINE

Ris De Veau, Chanterelles, Champignons Homard, Sauce au Noilly-Prat

Sweetbread, Chanterelles, Lobster Mushrooms, Noilly-Prat Sauce

31

AUBERGINE CONFITE

Bisque De Patate Douce, Amandes et Courges Musquées
Eggplant Confite, Sweet Potato Bisque, Almonds and Butternut Squash

17

CRÉPINETTE DE VEAU ET FOIE GRAS

Mousse de Pommes de Terre, Herbes Fraîches
Veal Crepinette, Potato Foam, Fresh Herbs

24

MAQUEREAU CUIT SOUS LA FLAMME

Pommes de Terre Fumées, Graines de Moutarde Marinées,
Vinaigrette au Jus de Viande

Torched Mackerel, Smoked Potatoes, Pickled Mustard Seeds, Beef Vinaigrette

22

FLÉTAN DU QUÉBEC

Choucroute de Daikon, Beurre Blanc, Oseille Verte
Quebec Halibut, Daikon Sauerkraut, Beurre Blanc, Green Sorrel

29

CÔTE DE COCHON

Jus Tranché au Beurre Noisette, Câpres Frites
Pork Chop, Brown Butter Jus, Fried Capers

23

TOURNEDOS ROSSINI

Pleurotes Rôties, Sauce Périgueux & Foie Gras Poêlé
Tournedos Rossini, Roasted Oyster Mushrooms, Périgueux Sauce & Pan-Seared Foie Gras

53

MORUE POÊLÉE

Endives Jaunes, Endives Rouges Marinées,
Marmelade, Zestes d'Orange Confits
Cod, Yellow Endives, Pickled Red Endives, Marmelade, Orange Zest Confit

28

À PARTAGER

CUISSSES DE GRENOUILLE EN PERSILLADE

"Persillade" Frog Legs

20

CÔTE DE BŒUF (Pour 2 / For 2)

Beurre Café de Paris, Pomme Anna
Rib Steak with « Beurre Café de Paris », Pomme Anna

155

QUEUE DE LOTTE RÔTIE (Pour 2 / For 2)

Gratin de Choux Fleur & Rigatoni, Purée d'Ail Noir,
Jus d'Arête au Vinaigre de Xeres

Roasted Monkfish Tail, Califlowers & Rigatoni Gratin, Black Garlic Purée, Sherry Vinaigier Fish Bone Jus

58

CANARD MATUREÉ CUIT SUR COFFRE

(Pour 2 / For 2)

Jus Canard À l'Orange et Poivre Voatsiperifery
Matured Duck Chest, Duck Jus With Orange and Voatsiperifery Pepper

65

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES MAISON

Homemade Fries

6

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS

Pan-Seared Mushrooms

10

COCOTTE DE LÉGUMES GLACÉS

Seasonal Vegetable Casserole

8

SALADE VERTE

Green Salad

5

GRATIN DE CHOUX FLEUR & RIGATONI

Califlowers & Rigatoni Gratin

9

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

k.zemani@hotelbirksmontreal.com



/RestaurantHenriBrasserieFrancaise



/restaurant_henri

