

ENTRÉES



COQUILLAGES

PLANCHE HENRI BIRKS 26

Sélection de Fromages et Charcuteries, Pain Grillé, Condiments
Selection of Cheeses and Cold Cuts, Toasted Bread, Condiments

SOUPE DU JOUR 10

Soup of the Day

SALADE DE BETTERAVES 14

Vinaigrette à la Camerise, Chèvre, Pacanes Caramélisées
Beet Salad, Camerise Vinaigrette, Goat Cheese, Candied Pecans

TARTARE DE TRUITE DE BOBINE 18

Quinoa Croustillant, Agrumes
Spool Trout Tartare, Crispy Quinoa, Citrus

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE 18

Pain Banique Grillé
Classic Beef Tartare with Grilled Artisan Bread

SAUMON FUMÉ 18

Citrons Confits, Crème à l'Aneth, Craquelins et Marinades
Smoked Salmon, Lemon Confit, Dill Cream, Crackers, Marinades

SALADE HENRI 22

Sauce César, Lardons Fumés, Œuf Poché, Croutons
Henri Salad, Caesar Dressing, Smoked Lardon, Poached Egg and Croutons

SALADE DE HOMARD

Millet, Vinaigrette Pamplemousse, Yuzu
Lobster Salad, Millet, Grapefruit Vinaigrette, Yuzu
Demi Half 24 / Entier Whole 44

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 11

Parfumée au Mélilot *Sweet Clover Infused Crème brûlée*

BISCUIT FINANCIER 11

Crème Diplômée au Citron, Framboises Fraîches
Biscuit Financier, Lemon Diplômée Cream, Fresh Raspberries

L'ÎLE FLOTTANTE 12

Crème Anglaise, Caramel au Beurre Salé, Tuile Gavotte
Crème Anglaise, Salted Butter Caramel, Gavotte Tuile

PROFITEROLE 12

Façon Paris-Brest, Sauce au Chocolat
Profiterole, Paris-Brest Style, Chocolate Sauce

SÉLECTION DE FROMAGE DU QUÉBEC

Selection of Quebec Cheese
3 morceaux / pieces 18 6 morceaux / pieces 30

HUITRES SELON ARRIVAGE PM

Avec Raifort, Mignonette, Citron
Oysters (Market Availability) with Horseradish, Mignonette, Lemon PM

CREVETTES COCKTAIL 18

Avec Sauce Cocktail et Citron
Shrimp Cocktail with Cocktail Sauce and Lemon

PLATEAU HENRI 85

Plateau d'Huîtres, Homard, Crevettes (Selon Arrivage)
Platter with Oysters, Lobster, Shrimps (Market Availability)

PLATS

BURGER DE BŒUF ANGUS 25

Frites et Salade
Angus Beef Burger with Fries and Salad

MOZZARELLA DI BUFFALA 26

Gâteau de Maïs au Parmesan, Légumes de Saison
Mozzarella Di Buffalo, Parmesan Corn Cake, Seasonal Vegetables

TARTARE DE TRUITE DE BOBINE 30

Quinoa Croustillant, Agrumes, Frites et Salade
Spool Trout Tartare, Crispy Quinoa, Citrus, Fries & Salad

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE 30

Pain Banique Grillé, Frites et Salade
Classic Beef Tartare with Grilled Artisan Bread, Fries & Salad

RISOTTO AUX FRUITS DE MER 38

Jus Réduit au Homard
Seafood Risotto, Reduced Lobster Jus

CUISSE DE CANARD CONFITE 30

Haricots Coco, Tomates, Citrons Confits, Herbes Fraîches
Duck Leg Confit, Coco Beans, Tomatoes, Confit Lemon, Fresh Herbs

BAVETTE DE BŒUF 29

Sauce à l'Échalote, Frites et Salade
Grilled Flank Steak with Shallot Sauce, Fries and Salad

MORUE POÊLÉE 32

Purée de Carottes Fumées, Beurre au Fenouil
Seared Cod, Smoked Carrot Purée, Fennel Butter

FILET MIGNON DE BOEUF Î.-P.-É 48

Champignons, Légumes Glacés, Sauce Truffe et Foie Gras
Beef Filet Mignon P.E.I., Mushrooms, Glazed Vegetables, Truffle and Foie Gras Sauce

