

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR 11

Soup of the Day

SALADE DE BETTERAVES 18

Vinaigrette à la Camerise, Chèvre, Pacanes Caramélisées

Beet Salad, Camerise Vinaigrette, Goat Cheese, Candied Pecans

TARTARE DE TRUITE DES BOBINES 20

Quinoa Croustillant, Agrumes

Spool Trout Tartare, Crispy Quinoa, Citrus

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE 20

Pain Banique Grillé

Classic Beef Tartare with Grilled Artisan Bread

SAUMON FUMÉ 20

Citrons Confits, Crème à l'Aneth, Craquelins et Marinades

Smoked Salmon, Lemon Confit, Dill Cream, Crackers, Marinades

SALADE HENRI 24

Sauce César, Lardons Fumés, Œuf Poché, Croustons

Henri Salad, Caesar Dressing, Smoked Lardon, Poached Egg and Croutons

SALADE DE HOMARD 28

Quinoa, Vinaigrette Pamplemousse, Yuzu

Lobster Salad, Quinoa, Grapefruit Vinaigrette, Yuzu

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 12

Parfumée au Mélilot *Sweet Clover Infused Crème brûlée*

FINANCIER 12

Crème Diplôme au Citron, Framboises Fraîches

Biscuit Financier, Lemon Diplôme Cream, Fresh Raspberries

L'ÎLE FLOTTANTE 12

Crème Anglaise, Caramel au Beurre Salé, Tuile Gavotte

Crème Anglaise, Salted Butter Caramel, Gavotte Tuile

PROFITEROLE 14

Façon Paris-Brest, Sauce au Chocolat

Profiterole, Paris-Brest Style, Chocolate Sauce

COQUILLAGES

HUITRES SELON ARRIVAGE PM

Avec Raifort, Mignonette, Citron

Oysters (Market Availability) with Horseradish, Mignonette, Lemon

CREVETTES COCKTAIL 20

Avec Sauce Cocktail et Citron

Shrimp Cocktail with Cocktail Sauce & Lemon

PLATEAU HENRI 95

Plateau d'Huîtres, Homard, Crevettes (Selon Arrivage)

Platter with Oysters, Lobster, Shrimps (Market Availability)

PLATS

SUGGESTION DU MOMENT PM

Daily Special

BURGER DE BŒUF ANGUS 27

Frites et Salade

Angus Beef Burger with Fries & Salad

MOZZARELLA DI BUFALA 29

Gâteau de Mais au Parmesan, Légumes de Saison

Mozzarella Di Buffalo, Parmesan Corn Cake, Seasonal Vegetables

TARTARE DE TRUITE DES BOBINES 32

Quinoa Croustillant, Agrumes, Frites et Salade

Spool Trout Tartare, Crispy Quinoa, Citrus, Fries & Salad

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE 32

Pain Banique Grillé, Frites et Salade

Classic Beef Tartare with Grilled Artisan Bread, Fries & Salad

RISOTTO AUX FRUITS DE MER 42

Jus Réduit au Homard

Seafood Risotto, Reduced Lobster Jus

POISSON SELON ARRIVAGE PM

Catch of the Day

BAVETTE DE BŒUF 33

Sauce à l'Échalote, Frites et Salade

Grilled Flank Steak with Shallot Sauce, Fries & Salad

CUISSE DE CANARD CONFITE 34

Pomme de Terre Ratte, Salade d'Herbes

Confit Duck Leg, Fingerling Potatoes, Herb Salad