

ENTRÉES



COQUILLAGES

PLANCHE HENRI BIRKS 29
Sélection de Fromages et Charcuteries, Pain Grillé, Condiments
Selection of Cheeses and Cold Cuts, Toasted Bread, Condiments

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

SALADE DE HOMARD
Quinoa, Vinaigrette Pamplemousse, Yuzu
Lobster Salad, Quinoa, Grapefruit Vinaigrette, Yuzu
Demi Half 28 / Entier Whole 48

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 12
Parfumée au Mélilot *Sweet Clover Infused Crème brûlée*

FINANCIER 12
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 14
Façon Paris-Brest, Sauce au Chocolat
Profiterole, Paris-Brest Style, Chocolate Sauce

**SÉLECTION DE FROMAGE
DU QUÉBEC**
Selection of Quebec Cheeses
3 morceaux / pieces 20 6 morceaux / pieces 33

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

BURGER DE BŒUF ANGUS 27
Frites et Salade
Angus Beef Burger with Fries & Salad

MOZZARELLA DI BUFALA 28
Gâteau de Maïs 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

CUISSE DE CANARD CONFITE 34
Pomme de Terre Ratte, Salade d'Herbes
Confit Duck Leg, Fingerling Potatoes, Herb Salad

BAVETTE DE BŒUF 33
Sauce à l'Échalote, Frites et Salade
Grilled Flank Steak with Shallot Sauce, Fries & Salad

MORUE POÊLÉE 35
Purée de Carottes Fumées, Beurre au Fenouil
Seared Cod, Smoked Carrot Purée, Fennel Butter

FILET MIGNON DE BOEUF Î.-P.-É 49
Champignons, Légumes Glacés, Sauce Truffe et Foie Gras
Beef Filet Mignon P.E.I., Mushrooms, Glazed Vegetables, Truffle and Foie Gras Sauce

