

FRUITS DE MER

HUITRES SELON ARRIVAGE PM

Avec Raifort, Mignonette, Citron

Oysters (Market Availability) with Horseradish, Mignonette, Lemon

CREVETTES COCKTAIL 22

Avec Sauce Cocktail et Citron

Shrimp Cocktail with Cocktail Sauce & Lemon

PLATEAU HENRI 113

Plateau d'Huitres, Homard, Crevettes

Platter with Oysters, Lobster, Shrimps

ENTRÉES

PLANCHE HENRI BIRKS 30

Sélection de Fromages et Charcuteries, Pain Grillé, Condiments

Selection of Cheeses & Cold Cuts, Toasted Bread, Condiments

SOUPE DU JOUR 12

Soup of the Day

CARPACCIO DE BETTERAVES 26

Mozzarella du Québec, Pomme Granny Smith, Orange Sanguine, Basilic

Beetroot Carpaccio, Quebec Mozzarella, Granny Smith Apple, Blood Orange, Basil

CEVICHE DE PÉTONCLES 23

Fraises Fraîches du Québec, Comcombre, Menthe Fraîche

Scallop Ceviche, Quebec Strawberries, Cucumber, Fresh Mint

TARTARE DE BŒUF 22

Pain Banique Grillé

Beef Tartare with Grilled Artisan Bread

SAUMON FUMÉ MAISON 26

Citron Confit, Crème à l'Aneth, Craquelins et Marinades

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

NOTRE SALADE CÉSAR 23

Sauce César Maison, Gros Lardons, Œuf Parfait, Croutons

Homemade Caesar Dressing, Big Lardons, Egg Parfait, Croutons

SALADE DE HOMARD FUMÉ 31

Légumes Verts, Petits Fruits, Huile d'Olive Extra Vierge

Smoked Lobster Salad, Green Vegetables, Berries, Extra Virgin Olive Oil

PLATS

BURGER DE BŒUF ANGUS 28

Frites Maison et Salade
Ajouter du Bacon Fumé Maison +3
Homemade Fries & Salad
Add a Slice of Home Smoked Bacon +3

CAROTTES DU QUÉBEC 30

Carottes Fanes Rôties, Tomates Confites, Pois Verts, Cromesquis
Quebec Carrots, Whole Roasted Carrots, Pickled Tomatoes, Green Peas, Cromesquis

NOTRE SALADE CÉSAR 32

Sauce César Maison, Poitrine de Volaille Grillée, Gros Lardons, Œuf Parfait, Croutons
Homemade Ceaser Dressing, Grilled Chicken Breast, Big Lardons, Egg Parfait, Croutons

TARTARE DE BŒUF 34

Pain Bannique Grillé, Frites Maison et Salade
Beef Tartare with Grilled Artisan Bread, Homemade Fries & Salad

RISOTTO AUX FRUITS DE MER 42

Pétoncles Rôtis, Crevettes Sautées, Jus Réduit au Homard
Seafood Risotto, Roasted Scallops, Pan-Seared Shrimps, Reduced Lobster Jus

CUISSE DE CANARD CONFITE 35

Sauce Acidulée aux Camerises, Légumes de Saison
Confit Duck Leg, Camerise Sauce, Seasonal Vegetables

ENTRECÔTE 39

Sauce Béarnaise, Légumes Rôtis
Rib Steak, Bearnaise Sauce, Roasted Vegetables

FILET DE BAR 38

Salade de Mangue et Papaye, Vinaigrette au Gingembre, Beurre Blanc aux Agrûmes
Sea Bass Filet, Mango & Papaya Salad, Ginger Dressing, Citrus Beurre Blanc

FILET MIGNON DE BOEUF Î.-P.-É 51

Champignons, Pommes de Terre Rattées, Sauce au Foie Gras et à la Truffe
Beef Filet Mignon P.E.I., Mushrooms, Fingerling Potatoes, Foie Gras & Truffle Sauce

LES À-CÔTÉS

FRITES MAISON 8
Homemade Fries 8

SALADE VERTE 8
Green Salad 8

COCOTTE DE LÉGUMES 10
Cassolette of Vegetables 10