

## FRUITS DE MER

### HUÎTRES SELON ARRIVAGE PM

Avec Raifort, Mignonette et Citron

*Oysters (Market Availability) with Horseradish, Mignonette & Lemon*

### CREVETTES COCKTAIL 23

Avec Sauce Cocktail et Citron

*Shrimp Cocktail with Cocktail Sauce & Lemon*

### PLATEAU HENRI 118

Plateau d'Huîtres, Homard et Crevettes

*Platter with Oysters, Lobster & Shrimps*

## ENTRÉES

### PLANCHE HENRI BIRKS 32

Sélection de Fromages et Charcuteries, Pain Grillé et Condiments

*Selection of Cheeses & Cold Cuts, Toasted Bread & Condiments*

### SOUPE DU JOUR 13

*Soup of the Day*

### SALADE DE BETTERAVES 24

Vinaigrette À L'érable, Mousse Mascarpone, Pacanes Caramélisées

*Maple Vinaigrette, Mascarpone Mousse, Caramelized Pecans*

### FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 27

Cidre De Glace Du Québec, Chutney de Figues

*Quebec Ice Cider, Fig Chutney*

### TARTARE DE BŒUF 23

Pain Banique Grillé

*Beef Tartare with Grilled Artisan Bread*

### SAUMON FUMÉ MAISON 27

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 et Croûtons

*Homemade Caesar Dressing, Big Lardons, Egg Parfait & Croutons*

### SALADE DE HOMARD 35

Salsifis Boisé, Duxelles de Champignons, Marrons

*Woody Salsify, Mushrooms Duxelles, Chestnuts*



## PLATS

### BURGER DE BŒUF ANGUS 29

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

### RISOTTO AUX CHAMPIGNONS 35

Champignons du Québec, Purée de Truffe et Noisettes Torréfiées  
*Quebec Mushrooms, Truffle Puree & Roasted Hazelnuts*

### TARTARE DE BŒUF 35

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

### RISOTTO AUX FRUITS DE MER 45

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

### CUISSE DE CANARD CONFITE 35

Sauce Acidulée à l'Orange et Légumes de Saison  
*Confit Duck Leg, Acidulated Orange Sauce, Seasonal Vegetables*

### HOMARD THERMIDOR 50

Sauce Homardine, Mesclun et Frites Maison  
*Lobster sauce, Mesclun & Homemade Fries*

### POISSON SELON ARRIVAGE PM

*Catch of the Day*

### FILET MIGNON DE BOEUF Î.-P.-É 55

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

### JARRET D'AGNEAU BRAISÉ 45

Jus D'agneau Au Thym, Purée De Légumes Racines et Gremolata  
*Lamb Juice with Thyme, Mashed Root Vegetables & Gremolata*

## LES À-CÔTÉS

FRITES MAISON 9

*Homemade Fries*

SALADE VERTE 8

*Green Salad*

CASSOLETTE DE LÉGUMES 11

*Cassolette of Vegetables*

