



## MENU GRAND PRIX 2023

Du 16 au 18 Juin Inclusivement

June 16<sup>th</sup> to June 18<sup>th</sup> inclusively

### FRUITS DE MER

#### HUITRES SELON ARRIVAGE PM

Avec Raifort, Mignonette, Citron

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

#### CREVETTES COCKTAIL 25

Avec Sauce Cocktail et Citron

*Shrimp Cocktail with Cocktail Sauce & Lemon*

#### PLATEAU HENRI 135

Huîtres, Homard, Crevettes

*Oysters, Lobster, Shrimps*

#### PLATEAU HENRI GRAND PRIX 190

Huîtres, Homard, Crevettes, Tartare de Thon Rouge, Tartare de Pétoncle

*Oysters, Lobster, Shrimps, Red Tuna Tartar, Scallop Tartar*

#### DÉGUSTATION DE CAVIAR

Blinis et Ses Petites Garnitures, Caviar 30g

*Blinis and Delicate Garnishes, Caviar 30g*

Caviar Beluga 230

Caviar Ossetra 190

Caviar Sevruga 160

### ENTRÉES

#### SOUPE DU JOUR 21

*Soup of the Day*

#### PLANCHE HENRI BIRKS 48

Terrine du Moment, Foie Gras, Charcuteries Québécoises et Fromages

*Terrine of the Moment, Foie Gras, Quebec Charcuteries and Cheese*

#### SAUMON FUMÉ MAISON 29

Citron Confit, Crème à l'Aneth, Craquelins

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

#### TARTARE DE THON ROUGE ET CAVIAR 45

Avocat, Tomates, Roquette Ciselée et Crème de Caviar

*Avocado, Tomatoes, Chopped Arugula and Caviar Cream*

#### FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 32

Condiments de Raisin/Bleuet, Croutons Grillés

*Grape/Blueberry Condiments, Roasted Croutons*



## PLATS

### BURGER DE BŒUF ANGUS 41

Champignons Portobello Grillés, Frites Gourmandes Truffées

*Ajoutez du Bacon Fumé Maison +3*

*Grilled Portobello Mushrooms, Truffled Gourmet Fries*

*Add a Slice of Home Smoked Bacon +3*

### RISOTTO AUX PÉTONCLES 48

Crème de Parmesan Torréfiée, Huile d'Estragon

*Roasted Parmesan Cream, Tarragon Oil*

### FILET DE BAR 50

Mousseline de Panais, Sauce Champagne Caviar, Huile d'Herbes Fraîches

*Parsnip Mousseline, Champagne Caviar Sauce, Fresh Herb Oil*

### CÔTE DE BŒUF 145

1.2kg Côte de Bœuf Vieilli, Sauce aux Truffes, Pommes de Terre Rattes Rôties

*1.2kg Aged Prime Rib, Truffle Sauce, Roasted Rattes Potatoes*

### CONTRE-FILET DE BŒUF 48

250g de Contre Filet, Sauce Marchand de Vin, Frites Maison et Salade

*250g Striploin Steak, Marchand de Vin Sauce, Home Fries and Salad*

### FRAICHEUR DE HOMARD 55

Duo de Quinoa aux Agrumes, Roquette, Noisettes Torréfiées, Vinaigrette Exotique

*Quinoa and Citrus Duo, Arugula, Roasted Hazelnuts, Exotic Vinaigrette*

## LES À-CÔTÉS

FRITES MAISON 9

*Homemade Fries*

SALADE VERTE 8

*Green Salad*

CASSOLETTE DE LÉGUMES 12

*Cassolette of Vegetables*