



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

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

PLANCHE HENRI BIRKS 35

Sélection de Fromages et Charcuteries du Québec, Pain Grillé et Condiments

Selection of Cheeses & Charcuterie of Quebec, Toasted Bread & Condiments

SOUPE DU JOUR 13

Soup of the Day

MOZZARELLA DU QUÉBEC 28

Tomates Ancestrales, Pamplemousse, Pesto de Roquette et Noix de Pin

Ancestral Tomatoes, Grapefruit, Rocket Pesto and Pine Nuts

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 32

Condiments de Raisin/Bleuet, Croutons Grillés

Grape/Blueberry Condiments, Roasted Croutons

TARTARE DE BŒUF 23

Pain Banique Grillé

Beef Tartare with Grilled Bannock Bread

SAUMON FUMÉ MAISON 27

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

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

TARTARE DE THON ROUGE 29

Avocat, Tomates, Roquette Ciselée et Huile de Marjolaine

Avocado, Tomatos, Chopped Arugula and Marjoram Oil





PLATS

SUGGESTION DU MOMENT PM

Daily Special

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

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 32

Salade d'Endives, Garnitures Estivales, Noix Caramélisées

Endive Salad, Summer Garnishes, Caramelized Nuts

TARTARE DE BŒUF 35

Frites et Salade Vinaigrette au Miel du Québec

Fries and Salad with Quebec Honey Dressing

TRILOGIE DE LA MER 42

Pétoncle, Crevettes, Poisson Selon Arrivage et sa Vierge

Provençale à l'Huile d'Estragon

Scallop, Shrimp, Fish According to Availability and Virgin Provençale Sauce with Tarragon Oil

CUISSE DE CANARD CONFITE 35

Jus de Viande aux Bleuets et Légumes de Saison

Meat Juice with Blueberries and Seasonal Vegetables

FRAICHEUR DE HOMARD 55

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

Quinoa and Citrus Duo, Arugula, Roasted Hazelnuts, Acidulated Vinaigrette

FILET MIGNON DE BŒUF Î.-P.-É 55

Pommes de Terres Rôties Persillées, Sauce aux Trois Poivres, Légumes de Saison

Roasted Parsley Potatoes, Three-Pepper Sauce, Seasonal Vegetables

LES À-CÔTÉS

FRITES MAISON 9

Homemade Fries

SALADE VERTE 8

Green Salad

CASSOLETTE DE LÉGUMES 12

Cassolette of Vegetables

