

ENTRÉES

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

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

LES À-CÔTÉS

FRITES MAISON 9

Homemade Fries

SALADE VERTE 8

Green Salad

CASSOLETTE DE LÉGUMES 11

Cassolette of Vegetables

Chef Exécutif, Xavier Dalmon

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

Oysters Platter, Lobster, Shrimps

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 Walnuts

TARTARE DE BŒUF 35

Frites et Salade Vinaigrette au Miel du Québec

Fries and Vinaigrette Salad with Quebec Honey

Dressing

TRILOGIE DE LA MER 42

Pétoncle, Crevettes, Poisson Selon Arrivage et sa Vierge

Provençale à l'Huile d'Estragon

Scallops, Shrimps, Fish according to Availability and Virgin

Provençale Sauce with Tarragon Oil

CONTRE-FILET DE BŒUF 39

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 Acidulée

Quinoa and Citrus Duo, Arugula, Roasted Hazelnuts, Acidulated

Vinaigrette