

LES PLATEAUX, PAS PLATES

- | | |
|---|---|
|  Huîtres 6 un. / 21 12 un. / 34
<i>Mignonnette, Tabasco, citron</i> |  Plateau du pêcheur 56
<i>6 huîtres, 6 crevettes roses, patte de crabe, tartare de saumon façon asiatique</i> |
|  Plateau du terroir 27
<i>Saucisson du charcutier Gulo Gulo, fromage de La Suisse Normande, terrine, noix glacées</i> | Rockefeller (3) 16
<i>Béchamel, lardons de Cochon cent façons, roquette, fromage</i> |

LA PREMIÈRE IMPRESSION

- | | |
|--|---|
|  Flanc de porc croustillant 18
<i>Pomme de terre douce, gochujang, gel de saké, champignon mariné, noix de cajou</i> |  Pieuvre 22
<i>Houmous, pois chiche frit, zucchini grillé, halloumi, olive kalamata</i> |
| Soupe à l'oignon 16
<i>Bière noire de l'Apothicaire, lardons de Cochon cent façons fumés, fromage Louis d'Or, rondelles d'oignon</i> | Torchon de foie gras 21
<i>Chutney de figue, chipolini confit, oignon caraméliser, gel de poire</i> |
| Fondu de chèvre 18
<i>Fromage de la Suisse Normande frit, déclinaison de betterave, mangue, pesto de basilic</i> |   Tartare de betterave 17
<i>Féta, concombre, caramel de balsamique, vinaigrette au citron, orange</i> |

LES CRUS

- | | |
|---|--|
|  Tartare de saumon P: 24 G: 36
<i>Mousseline d'avocat, riz soufflé, coriandre, gel de Saké, taro</i> | Tartare de bison P: 25 G: 37
<i>Bison de la Terre des bisons, jaune d'oeuf, oignon croustillant, câpres frites, moutarde de Dijon, pecorino</i> |
|---|--|



Contient des noix



Sans gluten



Végé

AU COEUR DE LA TABLE

 Moule marinière 1 lbs / 22 2 lbs / 38 <i>Vin blanc, échalotte, ail, persil</i>	37	 Ravioli aux champignons <i>Pecorino, noix de pins, champignon, oignon rouge mariné, roquette</i>	28
 Jarret d'agneau <i>Polenta crémeuse, chimichuri, agrume, sauce marchand de vin</i>	37	 Doré <i>Crèmeux de pois vert, céleri-rave, chou-fleur rôti, amande torréfiée</i>	33
 Râble de lapin <i>Prosciutto, déclinaison de carotte, champignon</i>	31	Pizza cent façons Option  <i>Pepperoni, speck, lardons et saucisse de chez Cochon cent façons, San Marzano</i>	27

À LA FLAMME

Nos viandes sont cuisinées avec nos épices à steak maison et servies avec des frites, légumes selon nos maraîchers et un choix de sauce.

Bavette de boeuf Angus	42
Filet mignon de boeuf Angus	51
Contre-filet de boeuf Angus vieilli 21 jours	52
Côte de boeuf Angus vieillie 30 jours	62
Tomahawk de boeuf vieilli 45 jours pour 2 personnes	PM

VOTRE SÉLECTION

Changez vos frites pour : Émulsion de pomme de terre et bacon **+8**

Double légumes | Frite de patate douce **+2**

Ajoutez: Crevettes **+12** | Champignons sautés **+6**

NOS SAUCES

Marchand de vin | Béarnaise | Whisky *Distillerie du Grand dérangement*



Contient des noix



Sans gluten



Végé

L'EXPÉRIENCE AU ST-JACQUES

Un tomahawk vieilli sur place, accompagné d'un menu en quatre services, entièrement imaginé par notre équipe en cuisine. Complétez votre expérience avec le choix d'un accompagnement et d'une sauce.

Mises en bouche

Entrée du moment - À partager

Tomahawk de boeuf vieilli 45 jours pour 2 personnes

Un choix d'accompagnement et 1 choix de sauce par personne

Dessert du moment - À partager

Ajoutez 25\$ / personne au tomahawk pour le 4 services

**Nos tomahawks sont vieillis et coupés sur place —
informez-vous auprès de votre serveur pour les formats offerts.**



Contient des noix



Sans gluten



Végé

Au
StJacques