






LES PLATEAUX, PAS PLATES

-  **Huîtres** 6 un. / 21 | 12 un. / 39
Mignonnette, Tabasco, citron
-  **Plateau du pêcheur** **PM**
6 huîtres, 6 crevettes roses, patte de crabe, tartare de saumon façon asiatique
-  **Plateau du terroir** **34**
Saucisson du charcutier Gulo Gulo, fromage de La Suisse Normande, terrine, noix glacées
- Rockefeller (3)** **18**
Béchamel, lardons de Cochon cent façons, roquette, fromage

LA PREMIÈRE IMPRESSION

-  **Burrata** **24**
Déclinaison de poire, fenouil, basilic, pancetta
-  **Pieuvre** **22**
Sauce romesco, tomate rôtie, artichaut, pignon de pin, sauce vierge
- Crabe cake** **PM**
Rémoulade de céleri-rave, mangue, jalapeno, maïs grillé, aioli
- Carpaccio de betterave** **18**
Olive kalamata, tomate confite, oignon croustillant, roquette, fêta, citron
-  **Pétoncle poêlé** **23**
Choux-fleur rôti, romanesco, amande, fromage de chèvre, proscuitto
-   **Flanc de porcelet croustillant** **19**
Mousseline de carotte, gingembre, gel de soya et miel, cajou, agrume

LES CRUS

-  **Tartare de saumon** **P: 26 | G: 38**
Fraise, avocat, mangue, coriandre, câpre frite, tobiko
-  **Tartare de bison** **P: 27 | G: 39**
Bison de la Terre des bisons, champignon de Champimignon, pecorino, neige de foie gras

AU COEUR DE LA TABLE

Vivaneau <i>Asperge, crumble de parmesan, mousseline de pois vert, citron</i>	36	 Ravioli au homard <i>Beurre blanc à l'estragon, chorizo, champignon de Champimignon, oignon mariné, noix</i>	38
 Pintade <i>Purée de pomme de terre, truffe, légume racine, sauce porto</i>	43	  Magret de canard Goulu <i>Mousseline de betterave rôtie, croustillant de chèvre, endive, noisette torréfiée, porto</i>	39
  Cavatelli ricotta <i>San Marzano, olive, câpre, roquette, noix de pin, parmesan, basilic</i>	34	Pizza Margherita Option  <i>Burrata, basilic, San Marzano</i>	29

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	46
Filet mignon de boeuf Angus	57
Contre-filet de boeuf Angus vieilli 21 jours	59
Côte de boeuf Angus vieillie 30 jours	68
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 de *Champimignon* sautés **+6**

NOS SAUCES

Marchand de vin | Béarnaise | whisky *Distillerie du Grand Dérangement*

 Contient des noix

 Sans gluten

 Végé

 **St Jacques**

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
St Jacques