

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

31 DÉCEMBRE 2025 • 17H30



- ENTRÉE -

CHOIX DE :

TARTARE SAUMON ŌRA KING

Avocat, huile de piment, câpres, crostini

HUÎTRES FRAÎCHES

½ dz. Huîtres cocktail, sauce mignonnette

CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ

Saumon fumé maison, asperges, laitue frisée, aneth, ciboulette, vinaigrette aux agrumes

TATAKI DE THON JAUNE

Thon en croûte de sésame, daikon, wakamé, aioli au wasabi, sauce miso-mirin

HUÎTRES ROCKEFELLER (4)

Épinards sautés, champignons, sauce Mornay

SALADE ALIKI

Tomates, concombres, oignons Français, olives Kalamata, origan, câpres, fromage Feta du baril, huile d'olive vierge

SALADE CÉSAR

Romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons à l'ail faits maison, chips de prosciutto, anchois

- PLAT PRINCIPAL -

CHOIX DE :

FILET MIGNON 8oz

Purée de pomme terre à l'ail, champignons sauvages, réduction de veau au Porto

STEAK FRITES 12oz

Contre filet, frites maison, sauce Béarnaise

BAR DU CHILI

Ail caramélisé, salade de lentilles tièdes aux champignons sauvages, réduction de veau au Porto

- DESSERT -

CHOIX DE :

PROFITEROLE

GÂTEAU AU FROMAGE

BREUVAGE

CAFÉ | THÉ

\$150

Les taxes applicables et les frais de service de 18 % seront ajoutés à votre facture

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

31 DÉCEMBRE 2025 • 20H00



- ENTRÉE - CHOIX DE :

TARTARE SAUMON ŌRA KING

Avocat, huile de piment, câpres, crostini

HUÎTRES FRAÎCHES

½ dz. Huîtres cocktail, sauce mignonette

CARPACCIO DE FILET MIGNON

Filet de bœuf, copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette, glaçage balsamique

TATAKI DE THON JAUNE

Thon en croûte de sésame, daikon, wakamé, aioli au wasabi, sauce miso-mirin

HUÎTRES ROCKEFELLER (4)

Épinards sautés, champignons, sauce Mornay

PIEUVRE GRILLÉES

Oignons rouges, câpres, origan

- SALADE -

CHOIX DE :

L'ALIKI

Tomates, concombres, oignons Français, olives Kalamata, origan, fromage Feta du baril, huile d'olive vierge

CÉSAR

Romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons à l'ail faits maison, chips de prosciutto, anchois

- PLAT PRINCIPAL -

CHOIX DE :

ENTRECÔTE VIEILLI À SEC 18oz

Choix de pomme de terre!

O & TERRE 8oz

Filet mignon 8oz, purée de pommes de terre à l'ail, champignons sauvages avec ¼ lb de crevettes, réduction de veau au Porto

BAR DU CHILI

Ail caramélisé, salade de lentilles tièdes aux champignons sauvages, réduction de veau au Porto

- DESSERT -

CHOIX DE :

PROFITEROLE

GÂTEAU AU FROMAGE

BREUVAGE

CAFÉ | THÉ

- CHAMPAGNE -

LAURENT-PERRIER, LA CUVÉE BRUT 750ml

Du champagne à minuit pour célébrer la nouvelle année !

(1 bouteille pour 4 convives !)

\$250

Les taxes applicables et les frais de service de 18 % seront ajoutés à votre facture