RÉVEILLON DU NOUVEL AN

31 DÉCEMBRE 2026 • 17H00 - 19H30

(Dernière réservation à 18H45)

- ENTRÉE -

CHOIX DE :

TARTARE DE SAUMON BIO
Avocat, huile de piment, câpres, crostini

HUÎTRES FRAÎCHES
½ dz. Huîtres cocktail, sauce mignonette

SAUMON FUMÉ
Saumon fumé maison, tranches d'oranges, crème fraîche, zeste de citron, poivre rouge, pistaches, huile d'olive extra-vierge

TATAKI DE THON JAUNE
Thon en croûte de sésame, daikon, wakamé, aïoli au wasabi, sauce miso-mirin

HUÎTRES ROCKEFELLER
Épinards sautés, champignons, sauce Mornay

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

CÉSAR AU CHOU FRISÉ
Tomates cerises, avocat, croûtons à l'ail faits maison

- PLAT PRINCIPAL -

CHOIX DE :

FILET MIGNON *8oz*
Purée de pomme terre à l'ail, champignons sauvages, réduction de veau au Porto

STEAK FRITES *16oz*
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

125 $

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

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

31 DÉCEMBRE 2026 • 20H00 - 01H00

(Dernière réservation à 22H30)

- ENTRÉE -

CHOIX DE :

TARTARE SAUMON BIO
Avocat, huile de piment, câpres, crostini

HUÎTRES FRAÎCHES
½ dz. Huîtres cocktail, sauce mignonette

CARPACCIO DE FILET MIGNON
Filet de bœuf, sauce crémeuse à la moutarde et à la mayonnaise, copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette, huile d'olive extra-vierge

TATAKI DE THON JAUNE
Thon en croûte de sésame, daikon, wakamé, aïoli au wasabi, sauce miso-mirin

HUÎTRES ROCKEFELLER
Épinards sautés, champignons, sauce Mornay

PIEUVRE MAROCAIN
Oignons rouges, câpres, origan

- SALADE -

CHOIX DE :

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

CÉSAR AU CHOU FRISÉ
Tomates cerises, avocat, croûtons à l'ail faits maison

- 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

$225

Applicable taxes & 18% service charge will be added to your bill