

MENU SOIR



DISPONIBLE DU MARDI AU SAMEDI ENTRE 17H ET 22H00

POUR PATIENTER

HUÎTRES ROCKEFELLER • 2 / 4 / 6 SG	7 / 12 / 17
Mornay, louis d'or	
OLIVES VL SG	6
FOCACCIA & BEURRE DU MOMENT VG	6
FOCACCIA & DIP VG	17
Stracciatella di burrata, miel épicé, persil, pistaches, zeste de citron, huile d'olive	
VERDURE DU MOMENT VG SG	7
GASPACHO DU MOMENT VG SG	9
QUARTIERS DE POMMES DE TERRE VG SG	8
Mayonnaise ail noir et miso	
PLANCHE DE FROMAGES & CHARCUTERIES	38
Marinades, olives, croûtons	

BAR À CRU

HUÎTRES FRAÎCHES • 6 / 12 / 24 SG	16 / 30 / 55
Mignonnettes maison	
HUÎTRES FAÇON KIR ROYAL • 2 / 4 / 6 SG	7 / 12 / 17
Cassis confites, champagne réserve 2021	
TARTARE DE TRUITE	26
Mayo aux courgettes, pomme verte, concombre, caviar de moutarde, coriandre, oignons verts	
TARTARE DE CERF	26
Purée de cassis et sauge, champignons, chèvre, poivre des dunes, chips de topinambours	
PLATEAU TERRE & MER	60
4 huîtres fraîches, tartare de truite, tartare de cerf, arrivage du moment	

TAPAS À PARTAGER... OU PAS

BURRATINA	26
Chutney d'abricots au thym, purée d'oignons, proscuitto, oignons perlés glacés, amandes, pain multigrains	
HOUMOUS DE COURGETTES VG	18
Courgettes grillées, halloumi, dukkah, naan	
MAÏS GRILLÉ SG	20
Purée de maïs, guanciale, maïs grillé, feta, sarrasin frit, roquette	
PIEUVRE SG	34
Coulis de poivrons, chorizo, maïs, tapenade d'olives, pois chiches frits, piperade	
VITELLO TONNATO SG	34
Veau de grain rôti servi froid, sauce au thon gaspésien et raifort, câprons, olives kalamata, tomates séchées, caviar de moutarde, basilic	
SALADE GRAVLAX ET CONCOMBRE	26
Feta, menthe, olives, concombre grillé, gravlax de truite, croûtons de focaccia, vinaigrette yogourt, citron et fleur d'ail	
KEFTA D'AGNEAU	28
Yogourt menthe et érable, pistaches, concombre grillé, tomates cerises, coriandre, roquette, naan	
TAGLIATELLE AU SAUMON FUMÉ	32
Crème citronnée à l'aneth, câpres	
CAVATELLI SALSA CRUDA	24
Tomates, louis d'or, herbes, concombre, câpres, olives, citron, roquette	
POISSON DU MOMENT	32
RISOTTO DU MOMENT	28



VG VÉGÉTARIEN **VL** VÉGÉTALIEN **SG** SANS GLUTEN



Veuillez nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire afin de mieux vous servir.

DINNER

MENU

AVAILABLE TUESDAY THROUGH SATURDAY FROM 5PM TO 10PM



WHILE YOU WAIT

- ROCKEFELLER OYSTERS • 2 / 4 / 6** **SG** 7 / 12 / 17
Mornay sauce, louis d'or cheese
- OLIVES** **VL** **SG** 6
- FOCACCIA & WHIPPED BUTTER OF THE DAY** **VG** 6
- FOCACCIA & DIP** **VG** 17
Stracciatella di burrata, hot honey, parsley, pistachios, lemon zest, olive oil
- GREEN SALAD** **VG** **SG** 7
- GASPACHO OF THE DAY** **VG** **SG** 9
- POTATO WEDGES** **VG** **SG** 8
Black garlic and miso mayo
- CHEESE & CHARCUTERIE BOARD** 38
Pickles, olives, croûtons

RAW BAR

- OYSTERS ON THE SHELL • 6 / 12 / 24** **SG** 16 / 30 / 55
House mignonnettes
- KIR ROYAL OYSTERS • 2 / 4 / 6** **SG** 7 / 12 / 17
Confied blackcurrant, 2021 reserve champagne
- TROUT TARTARE** 26
Zucchini mayo, green apple, cucumber, pickled mustard seeds, cilantro, green onions
- VENISON TARTARE** 26
Blackcurrant and sage purée, mushrooms, goat cheese, dune pepper, jerusalem artichoke chips
- LAND & SEA PLATTER** 60
4 fresh oysters, trout tartare, venison tartare, catch of the day

TAPAS TO SHARE... OR NOT

- BURRATINA** 26
Thyme and apricot chutney, onion purée, prosciutto, roasted pearl onions, almonds, multigrain bread
- ZUCCHINI HUMMUS** **VG** 18
Grilled zucchini, halloumi cheese, dukkah, naan
- GRILLED CORN** **SG** 20
Corn purée, guanciale, grilled corn, feta, fried buckwheat, arugula
- OCTOPUS** **SG** 34
Bell pepper coulis, chorizo, corn, olive tapenade, chick peas, piperade
- VITELLO TONNATO** **SG** 34
Chilled roasted grain-fed veal, gaspesian tuna & horseradish sauce, caper berries, kalamata olives, sun-dried tomatoes, mustard caviar, basil
- GRAVLAX AND CUCUMBER SALAD** 26
Feta, mint, olives, grilled cucumber, trout gravlax, focaccia croutons, yogurt, lemon and garlic scape dressing
- LAMB KEFTA** 28
Mint and maple yogurt, pistachios, grilled cucumber, cherry tomatoes, cilantro, arugula, naan
- SMOKED SALMON TAGLIATELLE** 32
Lemon and dill cream, capers
- SALSA CRUDA CAVATELLI** 24
Tomatoes, louis d'or cheese, herbs, cucumber, capers, olives, lemon, arugula
- CATCH OF THE DAY** 32
- RISOTTO OF THE MOMENT** 28



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN FREE



Please advise us about any allergies or food restrictions so we can better serve you.