# MENU SOIR

DISPONIBLE DU MARDI AU SAMEDI ENTRE 17H ET 22H

| | | |
|---|---|---|
| SG | **HUÎTRES FRAÎCHES • 6 / 12 / 24** mignonnettes maison | 16 / 30 / 55 |
| SG | **HUÎTRES CONDIMENTÉES • 2 / 4 / 6** poiré de glace, noix de grenoble, crème sûre à l'estragon | 7 / 12 / 17 |
| SG | **HUÎTRES ROCKEFELLER DU MOMENT • 2 / 4 / 6** | 7 / 12 / 17 |



| | | |
|---|---|---|
| VG | **FOCACCIA & BEURRE DU MOMENT** | 6 |
| VG | **FOCACCIA & DIP** stracciatella di burrata, cerises noires confites au romarin, pistaches, menthe | 18 |
| VL SG | **OLIVES** | 6 |
| VL SG | **CHAMPIGNONS MARINÉS AU SÉSAME** | 7 |
| VG SG | **VELOUTÉ DE COURGE AUX ÉPICES D'AUTOMNE** miel épicé, pepitas, chèvre | 10 |
| VG | **HOUMOUS DE BETTERAVE** feta, betterave marinée, arilles, persil, naan maison | 13 |
| SG | **PATATES AU GRAS DE CANARD** crème à la sauge, pecorino romano | 11 |
| SG | **GRAVLAX DE SAUMON** salade de fenouil, yogourt pamplemousse, edamame glacés au sésame, arilles | 22 |
| | **TARTARE DE CANARD FRAIS ET FUMÉ** chèvre, romarin, rémoulade, cerises, peau de canard, croûtons | 28 |
| SG | **RISOTTO AUX CHAMPIGNONS** purée de champignons, pecorino, crème sauge, poireaux frits | 24 |
| SG | **JOUE DE PORC BRAISÉE** demi-glace stout-café-chocolat, champignons, topinambours, crème truffée | 28 |
| | **ORECCHIETTE ALLA CALABRESE** nduja, bourgots, crevettes, tomate, mezcal, orange, olives, câpres | 29 |



| | |
|---|---|
| **PÂTES DU MOMENT** | PM |
| **POISSON DU MOMENT** | PM |
| **VIANDE DU MOMENT** | PM |

| | | |
|---|---|---|
| | **PLATEAU TERRE & MER** 4 huîtres fraîches, tartare de canard, salade gravlax, rillettes de saumon | 70 |
| | **PLATEAU DE CHARCUTERIES & FROMAGES • 2 / 4 PERS** chutney, croûtons, condiments, pickles | 20 / 38 |
| | **ASSIETTE DE RILLETTES DU MOMENT** chutney, mousse de chèvre, croûtons, cornichons | 15 |

VG VÉGÉTARIEN VL VÉGÉTALIEN SG SANS GLUTEN

ALIMENTS DU QUÉBEC · RESTAURANT AU MENU

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

# DINNER

## MENU

AVAILABLE TUESDAY TO SATURDAY BETWEEN 5PM & 10PM

| | |
|---|---|
| SG **OYSTERS ON THE SHELL • 6 / 12 / 24** house mignonnettes | 16 / 30 / 55 |
| SG **GARNISHED OYSTERS • 2 / 4 / 6** ice perry, walnuts, tarragon sour cream | 7 / 12 / 17 |
| SG **ROCKEFELLER OYSTERS OF THE MOMENT • 2 / 4 / 6** | 7 / 12 / 17 |



| | |
|---|---|
| VG **FOCACCIA & WHIPPED BUTTER OF THE MOMENT** | 6 |
| VG **FOCACCIA & DIP** stracciatella di burrata, black cherry and rosemary confit, pistachios, mint | 18 |
| VL SG **OLIVES** | 6 |
| VL SG **MARINATED MUSHROOMS WITH SESAME** | 7 |
| VG SG **SQUASH SOUP WITH FALLS SPICES** hot honey, pepitas, goat cheese | 10 |
| VG **BEETROOT HUMMUS** feta, pickled beets, pomegranate seeds, parsley, homemade naan bread | 13 |
| SG **DUCK FAT POTATOES** sage cream, pecorino romano | 11 |
| SG **SALMON GRAVLAX** fennel salad, grapefruit yogurt, sesame glazed edamame, pomegranate seeds | 22 |
| **FRESH & SMOKED DUCK TARTARE** goat cheese, rosemary, remoulade, cherries, duck skin, croutons | 28 |
| SG **WILD MUSHROOM RISOTTO** mushroom purée, pecorino, sage cream, fried leeks | 24 |
| SG **BRAISED PORK CHEEK** stout-coffee-chocolate sauce, mushrooms, jerusalem artichoke, truffle cream | 28 |
| **ORECCHIETTE ALLA CALABRESE** nduja, whelks, shrimps, tomato, mezcal, orange, olives, capers | 29 |
| **PASTA OF THE MOMENT** | MP |
| **CATCH OF THE MOMENT** | MP |
| **MEAT SPECIAL OF THE MOMENT** | MP |
| **LAND & SEA PLATTER** 4 raw oysters, duck tartare, salmon gravlax salad, salmon rillettes | 70 |
| **CHARCUTERIE & CHEESE BOARD • 2 / 4 PERS** chutney, croutons, condiments, pickles | 20 / 38 |
| **HOMEMADE RILLETTES OF THE MOMENT** chutney, goat cheese mousse, croutons, pickles | 15 |



VG VEGETARIAN VL VEGAN SG GLUTEN FREE

ALIMENTS DU QUÉBEC RESTAURANT AU MENU

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