PADAM

À PARTAGER

PATA NEGRA — 34
Pan con tomate, huile d'olive

MINI TRUFFLE GRILLED CHEESE — 29
Comté, truffe

LOBSTER ROLLS — 36
Homard, brioche toastée, sauce cocktail épicée

CRISPY ARTICHOKES — 19
Parmesan, citron, mascarpone

AVOCADO TOSTADA — 24
Avocat, feuille de brick, citron vert

ENTRÉES

YELLOWTAIL CRUDO — 30
Jalapeño, citron

TARTARE DE THON ROUGE — 29
Avocat, herbes fraîches

TARTARE DE BŒUF — 24
Œuf confit, potato chips

SALADE D'HARICOTS VERTS — 28
Parmesan, vinaigrette truffée

KING CRAB SALAD — 49
Avocat, sucrine, herbes fraîches,
vinaigrette olive & citron

PLATS

SAUMON MISO — 39
Épinards façon « Mac & Cheese »

MEATBALLS — 34
Sauce tomate, ricotta crémeuse, garlic bread

ROASTED CHICKEN — 36
Lemon butter, coleslaw

FILET DE BŒUF — 49
Sauce au poivre, frites

TRUFFLE & MUSHROOM CANNELLONI — 38
Épinards, champignons, béchamel truffe, gratinés au four

ACCOMPAGNEMENTS

FRENCH FRIES — 10 / 22
• Classic • Parmesan & Black truffle shaving

PURÉE DE POMMES DE TERRE — 10

SUCRINE — 12
Vinaigrette citronnée

ÉPINARDS FAÇON « MAC & CHEESE » — 14

DESSERTS

PROFITEROLES — 16
Glace vanille, chocolat chaud

COOKIE MINUTE — 16
Glace vanille

CHEESECAKE — 16
Coulis passion

PADAM SUNDAE — 18
Glace vanille, chocolat chaud, caramel,
cacahuètes grillées, chantilly

FRUITS FRAIS EXOTIQUES — 22
Citron vert, menthe