

MENU POUR 2 PERSONNES 4 SERVICES

COBB AU HOMARD

Fromage bleu, œuf, tomate, bacon, avocat

PÉTONCLES POÊLÉS (2)

Crèmeux de betterave, huile de chorizo et épinard

CONTREFILET

Croquette de pomme de terre et légumes rôtis

BISCUIT MI-CUIT

1 BOUTEILLE DE VIN EN IMPORTATION PRIVÉE

129\$

LOBSTER FEST

FOU DU HOMARD 99\$

2 homards entiers, 4 queues de homard et beurre à l'ail

GUÉDILLE DE HOMARD

1 POUR 15\$ / 2 POUR 28\$

Céleri, aioli, échalote frite et citron

MAC & CHEESE AU HOMARD 32\$

Asperge, bisque, cheddar, mozzarella et suisse

LOBSTER BAKE (pour 2) 79\$

Maïs, pomme de terre, oignon, chorizo, palourde, crevette, épice cajun

KIT À POUTINE 22\$

Pomme de terre, homard, fromage en grains et sauce à la bisque

COBB AU HOMARD 20\$

Fromage bleu, œuf, tomate, bacon, avocat

ENTRÉES

TATAKI DE THON 19\$

Melon, menthe et jalapeños

CEVICHE DE BAR RAYÉ 18\$

Lait de coco, avocat, pitaya et piment

SALADE D'ÉTÉ 16\$

Agrume, asperge du Québec, verdure, radis, fève de soya

PLATS PRINCIPAUX

KIT À FISH TACOS (6) 30\$

Mayonnaise harissa-chipotle, feta et pico de gallo

TARTARE DE SAUMON 22\$

Crème sûre lime et jalapeño, concombre, poivron et menthe

TARTARE DE BOEUF 22\$

Câpre, cornichon, Dijon, champignon mariné et échalote frite

FISH & CHIPS 22\$

Salade de chou, wedges de pomme de terre et sauce tartare

FLÉTAN 28\$

Chou-fleur, asperge, tomate, roquette et ail des ours

SECTION



NOS VIANDES SONT SOUS-VIDES
ET PRÊTES À CUIRE

RIB EYE AAA 14oz	38\$
CONTREFILET AAA 12oz	31\$
BAVETTE 7oz	12\$
FILET MIGNON 7oz	17\$
CÔTE DE VEAU 14 oz	28\$
TOMAHAWK DE BISON 30 oz	55\$

DE LA MER



HUÎTRE NATURE ET MIGNONETTE

Non ouverte 1\$

Ouverte 2\$

HUÎTRE ROCKEFELLER

Non ouverte 1.50\$

Ouverte 3\$

PLATEAU DE FRUITS DE MER 89\$

(pour 2 personnes)

ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte 7\$

Wedges de pomme de terre 7\$

César classique 9\$

MENU ENFANT

Pâte sauce rosée 12\$

Poulet frit et wedges de pomme de terre 12\$

DESSERTS

Tarte au babeurre 7\$

Biscuit mi-cuit 9\$