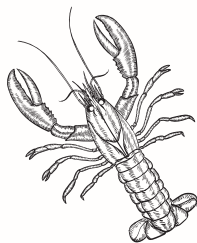


*Avez-vous
commandé
votre brunch de la
fête des mères ?*



MENU POUR 2 4 SERVICES

COCKTAIL D'HUITRES (4) ET CREVETTES (4)

SASHIMI DE SAUMON
Wakame, tempura frit et soya

CONTREFILET DE BOEUF ET DEMI HOMARD THERMIDOR
Purée de pomme de terre et légumes rôtis

DÉLICE AUX FRAISES

1 BOUTEILLE DE VIN EN
IMPORTATION PRIVÉE

1 2 9 \$

ENTRÉES

TATAKI DE BOEUF 18\$
Roquette, mayonnaise à la truffe, champignon mariné et noisette

CREVETTES POP CORN 17\$
Épinard, radis et sweet chili

CEVICHE DE THON 19\$
Chorizo, coriandre, mujol, agrume et maïs croquant

PIEVRE 22\$
Haricot, encre de seiche, pico de gallo et salsa verde

GUÉDILLE DE HOMARD 1 POUR 15\$ / 2 POUR 28\$
Céleri, aïoli, échalote frite et citron

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\$
Chou nappa, coriandre, soya et sésame

FISH & CHIPS 22\$
Salade de chou, wedges de pomme de terre et sauce tartare

MORUE NOIRE 28\$
Miso, asperge, tomate, pomme de terre et bette à carde

MAC & CHEESE AU HOMARD 32\$
Asperge, bisque, cheddar, mozzarella et suisse

CÔTE DE VEAU POUR 2 46\$
Linguini, crème, vin blanc, champignon, bacon et parmesan

DESSERT

Tarte au babeurre 7\$

Biscuit mi-cuit 9\$

Délice aux fraises 9\$



DE LA MER

HUITRE NATURE ET MIGNONETTE Non ouverte 1\$
Ouverte 2\$

HUITRE ROCKEFELLER Non ouverte 1.50\$
Ouverte 3\$

PLATEAU DE FRUITS DE MER 89\$
(pour 2 personnes)



SECTION BBQ

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\$

ENFANT

Pâte sauce rosée 12\$
Poulet frit et wedges de pomme de terre 12\$
Pizza pochette maison et salade césar 12\$

ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte 7\$
Wedges de pomme de terre 7\$
César classique 9\$