LES PLATS

Huîtres
Mignonette, citron & sauce piquante

À l'unité	**3.75**
12 unités	**42**
24 unités	**78**
Oyster Shot	**16**

Caviar Baenki & vodka Chopin

Caviars
Blinis & crème aigrelette · 20 grammes

Baenki	**110**
Oscietre	**125**
Kristal	**150**

Plateaux de la mer
Arrivages du moment

Le Plateau	**89**
La Tour	**200**

Huîtres chaudes | 3u **17**
Crémeux à l'estragon | Parmesan

Blini & gravlax **3.5**
Saumon | Betterave | Crème aigrelette
Caviar Baenki +8

Croquetas d'aubergine | 4u **16**
Crème fraîche | Miel épicé

Olives chaudes **8.5**

Cocktail de crevettes **22**

...

Fromages du moment | 1 choix **9.5**
Assiette de fromages | 3 choix **26**
Focaccia & Condiments de saison · 40 gr
Alfred le Fermier · *Fromagerie La Station de Compton*
Pied-de-Vent · *Fromagerie du Pied-de-Vent*
Tomme de Kamouraska · *Fromagerie du Mouton Blanc*
Cheval Noir · *Fromagerie de l'Île-aux-Grues*

Pots & Conserves | 1 choix **15**
Servis avec focaccia grillée
Rillettes du moment
Sardines au citron
Sardines pimentées à la tomate

Carottes rôties **17**
Purée de pois verts | Amandes
Croquant de parmesan | Menthe

Pommes de terre écrasées **16**
Tapenade de poivrons et carottes rôtis
Chimichurri à l'ail noir | Oignon vert

Gravlax de canard **25**
Olives Cerignola | Tomates séchées | Tournesol
Échalotes marinées | Mayonnaise basilic | Whisky
Foie gras au torchon · 50 gr + 15

Crudo de flétan **24**
Sauce vierge aux agrumes | Olives | Aneth
Échalotes | Graines de caméline confites
Huile d'olive infusée à la vodka

Stracciatella **25**
Courge rôtie et glacée | Pickles de betterave
Dukkah de citrouille et sésame

...

Homard **35 · 60**
Risotto | Louis d'Or | Huile de crustacés
Gel citronné | Persillade

Pétoncles poêlées **42**
Fruits de mer | Alfred le Fermier | Bisque
Chapelure | Pommes de terre au beurre

Poisson frit entier **49**
Grenobloise | Légumes de saison

Tomahawk de bœuf **145**
AAA Origine Québec | Sauce vin rouge
1,2 kilo | En quantité limitée
Foie gras au torchon · 50 gr + 15

...

Blondie **15**
Ganache chocolat & café
Citrouille heirloom | Épices d'automne

Fruits du Québec **16**
Sorbet | Fruits de saison frais au sirop
Chantilly Reine-des-prés | Sablé pur beurre

** Prière de mentionner toute allergie ou intolérance à votre hôte.*
Nous ne pouvons garantir l'absence de contact avec les fruits de mer, poisson ou autres allergènes.

THE PLATES

Oysters
Mignonette, lemon & hot sauce

Individual	**3.75**
12 units	**42**
24 units	**78**
Oyster Shot	**16**
Baenki Caviar & Chopin Vodka	

Caviars
Blinis & crème aigrelette · 20 grams

Baenki	**110**
Oscietre	**125**
Kristal	**150**

Sea Platters
Catch of the day

The Platter	**89**
The Tower	**200**

Warm Oysters | 3u 17
Tarragon Cream Sauce| Parmesan

Blini & Gravlax 3.5/u
Salmon | Beetroot | Aigrelette
Baenki Caviar +8

Eggplant Croquetas | 4u 16
Crème Fraîche | Hot Honey

Warm Olives 8.5

Shrimp Cocktail 22

...

Cheeses of the Moment | 1 choice 9.5
Cheese Platter | 3 choices 26
Focaccia & Seasonal Condiments · 40 gr
Alfred le Fermier · *Fromagerie La Station de Compton*
Pied-de-Vent · *Fromagerie du Pied-de-Vent*
Tomme de Kamouraska · *Fromagerie du Mouton Blanc*
Cheval Noir · *Fromagerie de l'Île-aux-Grues*

Jars & Preserves | 1 choice 15
Served with grilled focaccia
Rillettes of the moment
Sardines in Lemon Sauce
Sardines in Spicy Tomato Sauce

Roasted Carrots 17
Green Pea Purée | Almonds
Parmesan Crisp | Mint

Smashed Potatoes 16
Roasted Red Pepper and Carrot Tapenade
Black Garlic Chimichurri | Scallion

Duck Breast Gravlax 25
Cerignola Olives | Sun-Dried Tomatoes | Whisky
Sunflower | Pickled Shallots | Basil Mayonnaise
Foie gras au torchon · 50 gr + 15

Halibut Crudo 24
Citrus Sauce Vierge | Olives | Dill
Shallots | Candied Camelina Seeds
Vodka Infused Olive Oil

Stracciatella 25
Roasted and Glazed Squash | Pickled Beets
Pumpkin and Sesame Dukkah

...

Lobster 35 · 60
Risotto | Louis d'Or | Shellfish oil
Lemon gel | Persillade

Seared Scallops 42
Seafood | Alfred le Fermier | Bisque
Breadcrumbs | Buttered Potatoes

Whole Fried Fish 49
Grenobloise | Seasonal vegetables

Beef Tomahawk 145
AAA Origine Quebec | Red Wine Sauce
45oz | Limited quantity
Foie gras au torchon · 50 gr + 15

...

Blondie 15
Chocolate & Coffee Ganache
Heirloom Pumpkin | Autumn Spices

Quebec Seasonal Fruits 16
Sorbet | Fresh Seasonal Fruits in Syrup
Meadowsweet Chantilly | Shortbread

** Please mention any allergies or intolerances with your host.*
We cannot guarantee the absence of direct contact with seafood, fish or all other allergens.