

A R M E



Menu du soir

Evening Menu

FOCACCIA AUX HERBES 4/8 / HERB FOCACCIA 4/8

ENTRÉES

APPETIZERS

SOUPE À L'OIGNON / ONION SOUP

Flanc de porc, rondelle d'oignon

Pork belly, onion ring

16

SALADE ROMAINE FAÇON CÉSAR / CAESAR-STYLE ROMAINE SALAD

17

AVEC POULET OU SAUMON / WITH CHICKEN OR SALMON

EXTRA 10

ESCARGOTS / ESCARGOTS

22

Beurre persillé, citron confit, salicorne, croûtons

Parsley butter, lemon confit, samphire, croutons

CALMARS FRITS / FRIED CALAMARI

24

Aïoli à l'ail noir et à l'encre de seiche

Aioli with black garlic and squid ink

TARTARE DE BŒUF OU DE SAUMON

24

BEEF OR SALMON TARTARE

Façon classique

Classic-style

GRAVLAX DE TRUITE DE KENAUK À MATURATION

28

DRY AGED KENAUK TROUT GRAVLAX

Croustillant de sarrasin, gel de sapin baumier, crème fraîche au poivre d'andaliman

Buckwheat crisp, balsam fir gel, crème fraîche with andaliman pepper

ASSIETTE TEMPURA / TEMPURA PLATTER

22

Crevettes, légumes de saison, champignons, sauce wafu

Shrimp, seasonal vegetables, mushrooms, wafu sauce

DUO DE CANARD / DUCK DUO

26

Magret fumé, rillettes, moutarde de cassis, gelée de cassis, légumes marinés

Smoked duck breast, rillettes, blackcurrant mustard, blackcurrant jelly, marinated vegetables

BURRATA ET FOCACCIA / BURRATA AND FOCACCIA

32

Accompagnement de saison

Seasonal side

Consommer de la viande, des fruits de mer, des crustacés ou des œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de contracter une maladie d'origine alimentaire.

Consuming raw or undercooked meat, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Toutes les grillades sont servies avec des légumes
et des pommes de terre de saison et un choix de :
sauce au poivre ou demi-glace au vin rouge.

All grilled dishes are served with seasonal vegetables and potatoes and a choice of
pepper sauce or red wine demi-glace.

PLATS SIGNATURE

SIGNATURE DISHES

CÔTES LEVÉES AU WHISKY À LA POMME / APPLE WHISKY SPARE RIBS **45**
Choux de Bruxelles, pommes de terre, fromage bleu épicé
Brussels sprouts, potatoes, spicy blue cheese

FAUX-FILET DE BŒUF (16 oz/454 g) / DELMONICO STEAK (16 oz., 454 g) **72**
Vieilli maison 42 jours
Aged in-house for 42 days

ASSIETTE DE LA MER À PARTAGER / SEAFOOD PLATE TO SHARE **129**

L'EXPÉRIENCE BŒUF WAGYU DU QUÉBEC (17 oz/500 g) **PRIX DU MARCHÉ**
THE QUÉBEC WAGYU BEEF EXPERIENCE (17 oz., 500 g) **MARKET PRICE**
Pièce de bœuf Wagyu à partager, servie avec caquelon décadent de morilles
et de champignons à la crème gratinés au fromage Louis d'Or et Pommes Anna
Wagyu beef for sharing, with a decadent serving of morels and mushrooms in cream
with melted Louis d'Or cheese, accompanied by Anna potatoes

SPÉCIALITÉ DU GRILLARDIN / GRILL CHEF'S SPECIAL **60**

GRILLADES

GRILLS

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE (7 oz/198 g) **48**
GRILLED BEEF SKIRT STEAK (7 oz., 198 g)

CÔTE DE BŒUF EN CUISSON LENTE AU JUS (12 oz/340 g) **60**
SLOW-COOKED PRIME RIB AU JUS (12 oz., 340 g)

CONTRE-FILET DE BŒUF AAA GRILLÉ (12 oz/340 g) **62**
GRILLED AAA BEEF STRIPLOIN (12 oz., 340 g)

FILET DE BŒUF GRILLÉ (8 oz/226 g) **69**
GRILLED BEEF TENDERLOIN (8 oz., 226 g)

Toutes les grillades sont servies avec des légumes
et des pommes de terre de saison et un choix de :
sauce au poivre ou demi-glace au vin rouge.

All grilled dishes are served with seasonal vegetables and potatoes and a choice of
pepper sauce or red wine demi-glace.

PLATS

MAIN COURSES

RISOTTO DE SAISON / RISOTTO OF THE SEASON	50
Champignons, purée de céleri-rave, tournesol, beurre noisette, sauge, crevettes	
Mushrooms, celeriac purée, sunflower seeds, brown butter, sage, shrimp	
POITRINE DE POULET FERMIER CONFITE AU GRAS DE CANARD	48
FREE-RANGE CHICKEN BREAST CONFIT WITH DUCK FAT	
Röstis, légumes	
Röstis, vegetables	
ARRIVAGE DU JOUR, FAÇON DU CHEF / CHEF'S CATCH OF THE DAY	PRIX DU MARCHÉ MARKET PRICE
TARTARE DE BŒUF OU DE SAUMON	48
BEEF OR SALMON TARTARE	
Façon classique, servi avec frites	
Classic-style, served with fries	
PÂTES SELON L'INSPIRATION DU CHEF / CHEF'S CHOICE OF PASTA	58
Beurre blanc à la tomate et au safran, chorizo, fruits de mer, poivron, basilic	
Tomato-saffron beurre blanc sauce, chorizo, seafood, bell pepper, basil	

EN COMPLÉMENT

EXTRAS

SALADE CÉSAR / CESAR SALAD	5
RÔSTĪ / RÔSTI	7
FRITES / FRIES	10
ASPERGES / ASPARAGUS	14
CHAMPIGNONS / MUSHROOMS	14
CREVETTES (3) / SHRIMPS (3)	15
PÉTONCLES (3) / SCALLOPS (3)	18
QUEUE DE HOMARD / LOBSTER TAIL	26

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE DU JOUR / CRÈME BRÛLÉE OF THE DAY	14
DESSERT DU MOMENT / DESSERT OF THE DAY	14
TABLE DE DESSERTS / SWEETS TABLE	14
SORBET DU MOMENT / SORBET OF THE DAY	10