

MTL
àTABLE

31 OCT. – 17 NOV.

Présenté par

**AMERICAN
EXPRESS**

Une initiative de

**TOURISME /
MONTREAL**

**DE BONNES SOIRÉES
JUSQU'À LA DERNIÈRE BOUCHÉE**

DELICIOUS NIGHTS TO THE VERY LAST BITE.

MTL àTABLE

31 OCT. - 17 NOV.

Présenté par

AMERICAN
EXPRESS



Une initiative de
**TOURISME /
MONTREAL**



MISE EN BOUCHE APPETIZER

HUITRES DE L'ATLANTIQUE, ÉCHALOTES AU VINAIGRE DE CERISE, GINGEMBRE MARINÉ
ATLANTIC OYSTERS, SHALLOTS WITH CHERRY VINEGAR, MARINATED GINGER



ENTRÉES APPETIZERS

VELOUTÉ DE COURGES DE SAISON, BACON, VIEUX COMTÉ, PÂTE DE TRUFFE, NOIX
SEASONAL SQUASH SILKY SOUP, BACON, OLD COMTÉ CHEESE, TRUFFLE PASTE, NUTS



**BETTERAVES JAUNE CUITE AU SEL EN SALADE, CHIOGGIA MARINÉ, HERBES FRAICHES,
LABNEH ASSAISONNÉ DE TRUITE FUMÉE**



SALT-COOKED YELLOW BEETS IN SALAD, MARINATED CHIOGGIA BEETS, FRESH HERBS, LABNEH SEASONED WITH SMOKED TROUT



PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

**MACREUSE DE BŒUF CUITE À BASSE TEMPÉRATURE, COURGES, OIGNONS GRELOT
ET PANCETTA AU POÊLON À LA SAUGE, CONDIMENTS ÉCHALOTES/POMMES/CANNEBERGES SÉCHER**
SLOW-COOKED BEEF SHOULDER STEAK, SQUASH, PAN-FRIED SPRING ONIONS AND PANCETTA WITH SAGE, SHALLOTS,
DRIED APPLES AND CRANBERRIES AS CONDIMENTS

**ARRIVAGE DE LA MER POÊLÉ, HARICOTS COCO CUISINÉ AUX COQUILLAGES ET AROMATES,
FINE PURÉE DE CÉLERI RAVE, BOUILLON INFUSÉ AU LAURIER FRAIS**



PAN-FRIED DAILY CATCH, WHITE BEANS COOKED WITH SHELLFISH AND HERBS, FINE CELERY ROOT PURÉE,
BROTH INFUSED WITH FRESH LAUREL



DESSERTS

**CRÉMEUX AU YUZU ET À LA MANDARINE, COMPOTE D'ARGOUSES, GANACHE DULCEY,
BISCUIT MADELEINE AUX ZESTES D'ORANGE**



YUZU AND MANDARIN ORANGE CRÉMEUX, SEA-BUCKTHORN COMPOTE, DULCEY GANACHE,
MADELEINE CAKE WITH ORANGE ZEST











Huitres, truite, bœuf, porc - labneh - céleri rave, haricots, échalotes, betteraves, courges, gingembre, pommes, canneberges et argouses. Oysters, trout, beef, pork - labneh - celery root, beans, shallots, beets, squash, ginger, apples, cranberries and sea-buckthorn.

 **ENTRÉES**
APPETIZERS

MENU À LA CARTE
À LA CARTE MENU

- POTAGE DU MOMENT / INFORMEZ-VOUS AUPRÈS DU SERVEUR** 12
SOUP OF THE DAY / ASK YOUR WAITER
- FOCACCIA AUX GRAINES DE CITROUILLE ET À L'ESTRAGON /** 6
CRUMBLE AU CHEDDAR / GARNITURE DU MOMENT 20
• AVEC FROMAGE BURRATA
- PUMPKIN SEED AND TARRAGON FOCACCIA / CHEDDAR CRUMBLE / GARNISH OF THE DAY**
• WITH BURRATA CHEESE
- TEMPURA DE CREVETTES / MAYONNAISE AU MISO ET AU YUZU, LÉGUMES MARINÉS** 24
SHRIMP TEMPURA / MISO AND YUZU MAYONNAISE, PICKLED VEGETABLES
- SAUMON DE L'ATLANTIQUE FAÇON GRAVLAX / CONCOMBRE LIBANAIS COMPRESSÉ**  21
AU GIN KM12, CRÈME SURE, ANETH, RADIS, SALICORNE
GRAVLAX-STYLE ATLANTIC SALMON / LEBANESE CUCUMBER COMPRESSED
WITH KM12 GIN, SOUR CREAM, DILL, RADISHES, SAMPHIRE
- TARTARE DE FILET DE BŒUF AU COUTEAU / MAYONNAISE AU RAIFORT, ARTICHAUTS,**  24
ROQUETTE, PARMIGIANO REGGIANO
HAND-CUT BEEF TENDERLOIN TARTARE / HORSERADISH MAYONNAISE, ARTICHOKE, ARUGULA, PARMIGIANO REGGIANO
- LAITUE ROMAINE FAÇON CÉSAR / BACON FERMIER, PARMESAN DE LA FERME VALLÉE VERTE,** 17
ANCHOIS BLANCS MARINÉS
CAESAR-STYLE ROMAINE LETTUCE / FARM-FRESH BACON, FERME VALLÉE VERTE PARMESAN, MARINATED WHITE ANCHOVIES
- TOUR DES TENTATIONS À PARTAGER / TEMPURA DE CREVETTES, SAUMON FAÇON GRAVLAX,** 49
TARTARE DE FILET DE BŒUF AU COUTEAU
MADE-TO-SHARE TOWER OF DELIGHTS / SHRIMP TEMPURA, GRAVLAX-STYLE SALMON, HAND-CUT BEEF TENDERLOIN TARTARE

 **PLATS PRINCIPAUX**
MAIN COURSES

- PÉTONCLES POÊLÉS / AVOINE NUE, MAÏS EN DEUX FAÇONS**   49
(EN FIN VELOUTÉ ET EN CONDIMENT), VINAIGRETTE AU CHORIZO ET AU PAPRIKA FUMÉ
STIR-FRIED SCALLOPS / NAKED OATS, CORN TWO WAYS (SILKY SOUP AND CONDIMENT),
CHORIZO AND SMOKED PAPRIKA VINAIGRETTE
- SAUMON DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ / SAUCE VIERGE AUX TOMATES CERISES ET AU BASILIC,**   39
POMMES DE TERRE RATTES AUX OLIVES NOIRES, LÉGUMES DE SAISON
GRILLED ATLANTIC SALMON / SAUCE VIERGE WITH CHERRY TOMATOES AND BASIL,
FINGERLING POTATOES WITH BLACK OLIVES, SEASONAL VEGETABLES
- TARTARE DE FILET DE BŒUF AU COUTEAU / MAYONNAISE AU RAIFORT, ARTICHAUTS,**  42
ROQUETTE, PARMIGIANO REGGIANO
HAND-CUT BEEF TENDERLOIN TARTARE / HORSERADISH MAYONNAISE, ARTICHOKE, ARUGULA, PARMIGIANO REGGIANO
- CREVETTES GÉANTES POÊLÉES / CAROTTES NOUVELLES, OIGNON VERT**  41
ET FENOUIL CONFIT PARFUMÉS AU CARI JAUNE, PISTOU À LA CORIANDRE
STIR-FRIED JUMBO SHRIMP / NEW CARROTS, GREEN ONION AND CANDIED FENNEL INFUSED
WITH YELLOW CURRY, CILANTRO PISTOU
- FALAFEL DE POIS FOURRAGERS DU QUÉBEC / PURÉE DE CAROTTES RÔTIÉS, LÉGUMES,**   32
MAYONNAISE VÉGÉTALE AU CURCUMA, OIGNON ROUGE MARINÉ (PLAT VÉGANE)
QUÉBEC FIELD PEA FALAFELS / ROASTED CARROT PURÉE, TURMERIC VEGETABLE MAYONNAISE,
MARINATED RED ONION (VEGAN DISH)
- FILET DE BŒUF GRILLÉ** 51
GRILLED BEEF TENDERLOIN (200g)
- CONTRE-FILET DE BŒUF GRILLÉ** 45
GRILLED STRIP LOIN STEAK (300g)



PLATS SIGNATURE
SIGNATURE DISHES

FAUX-FILET DE BŒUF / VIEILLI MAISON PENDANT 42 JOURS (454g)
DELMONICO STEAK / AGED IN-HOUSE FOR 42 DAYS

79

ASSIETTE DE LA MER À PARTAGER / PIEUVRE, CREVETTES, PÉTONCLES, QUEUES DE HOMARD, STEAK DE CALMAR

146

MADE-TO-SHARE SEAFOOD PLATE / OCTOPUS, SHRIMP, SCALLOPS, LOBSTER TAILS, CALAMARI STEAK

Les grillades sont servies avec une sauce et un accompagnement.
Choisissez selon vos goûts.

ACCOMPAGNEMENTS :

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE RATTES,
PURÉE DE POMMES DE TERRE,
FRITES FRAÎCHES OU AVOINE NUE

Grilled meats are served with your choice of sauce and side dish.

SIDES: SMASHED FINGERLING POTATOES,
MASHED POTATOS, HOMEMADE FRENCH FRIES
OR NAKED OATS

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE
EXTRA SIDE 5\$

SAUCES :

AU POIVRE
OU AUX CHAMPIGNONS

SAUCES: PEPPERCORN
OR MUSHROOM SAUCE

SAUCE EN EXTRA
EXTRA SAUCE 5\$



EN COMPLÉMENT
EXTRAS

Ajoutez des fruits de mer à votre plat principal.
Add seafood to your main course.

19\$



DESSERTS

13\$

CREVETTES
SHRIMP

PÉTONCLES
SCALLOPS

QUEUE
DE HOMARD
LOBSTER TAIL

TEMPURA
DE CREVETTES
SHRIMP TEMPURA

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

VANILLA CRÈME BRÛLÉE



TARTELETTE CHOUQUETTE / CRÈME LÉGÈRE À LA FRAMBOISE, FRUITS ROUGES CONFITS, SAUCE CRÉMEUSE À LA VANILLE

CHOU PUFF TARTLET / RASPBERRY LIGHT CREAM, RED BERRY CONFIT, CREAMY VANILLA SAUCE

ENTREMETS À LA FÈVE DE CACAO / CHOCOLAT ARAGUANI (72 % DE CACAO), NOISETTES GRILLÉES
COCOA BEAN ENTREMETS / ARAGUANI CHOCOLATE (72% COCOA), GRILLED HAZELNUTS

TIRAMISU REVISITÉ / BISCUIT AU TIA MARIA, CRUMBLE AUX AMANDES

TIRAMISU REVISITED / TIA MARIA COOKIE, ALMOND CRUMBLE

Les ingrédients ne sont pas tous indiqués. Veuillez aviser votre serveur de toute allergie ou intolérance alimentaire.
Un pourboire taxable de 15 % est automatiquement ajouté pour les groupes de huit personnes ou plus.

Not all ingredients are listed. Please inform your server of any allergy or food intolerance.
Please note that a 15% taxable gratuity applies to parties of 8 or more.