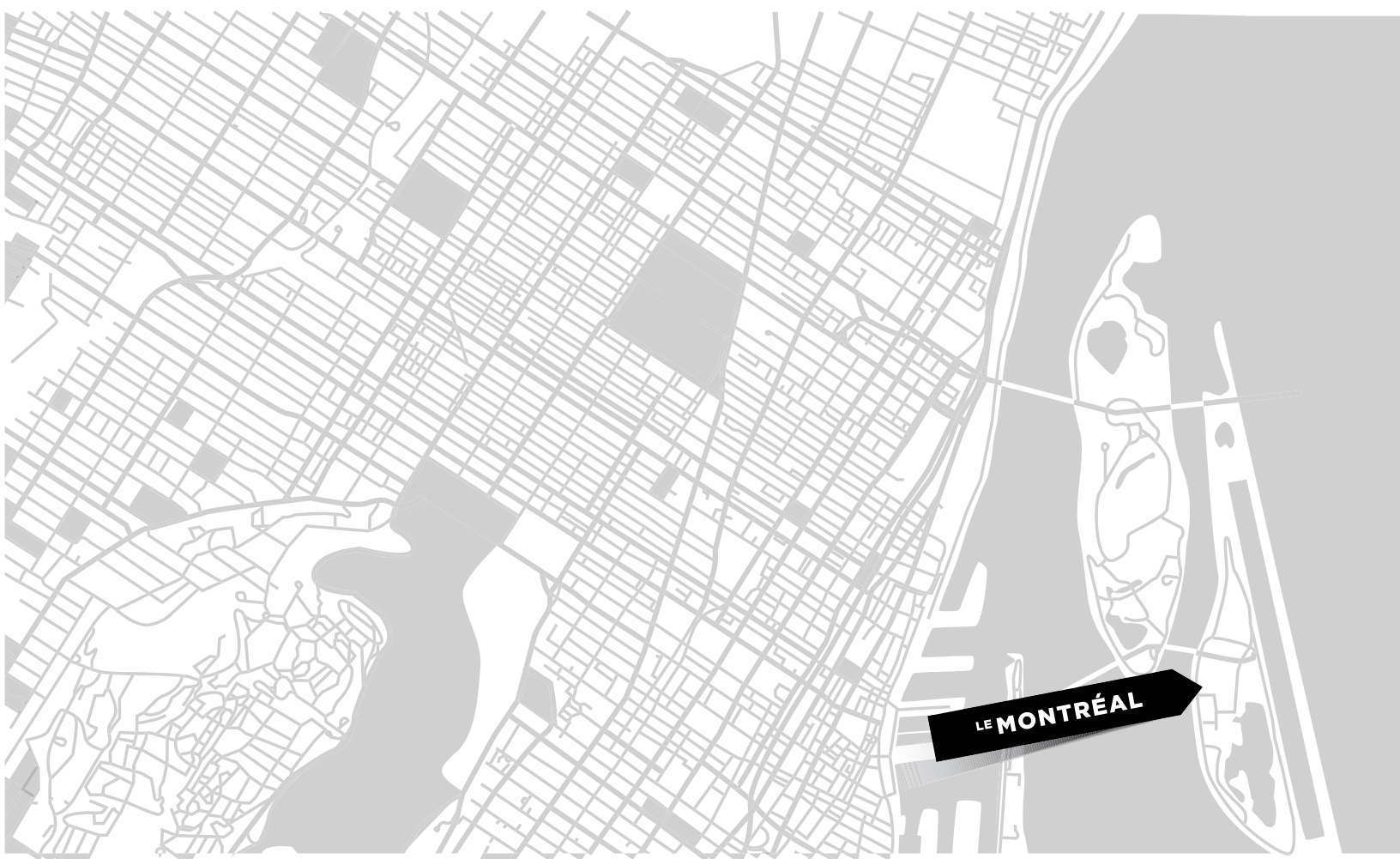


DANS LE GRAND DIAMANT SE CACHE UN DES TRÉSORS DE LA MÉTROPOLE :
VÉRITABLE FORME D'ART, IL ENGAGE NOS CINQ SENS. DES PLAISIRS À PARTAGER!

TUCKED AWAY INSIDE THE CASINO IS ONE OF THE CITY'S HIDDEN GEMS.
LIKE A WORK OF ART, THE FARE IS MEANT TO INDULGE EACH AND EVERY ONE OF YOUR SENSES.





MENU EXPÉRIENCE
DU 3 OCTOBRE AU 20 NOVEMBRE
 FROM OCTOBER 3 TO NOVEMBER 20

65\$

SAUF 31 OCTOBRE AU 17 NOVEMBRE
 EXCEPT FROM OCTOBER 31 TO NOVEMBER 17

 **ENTRÉES**
 APPETIZERS

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



BETTERAVES JAUNES CUITES SUR UN LIT DE SEL EN SALADE, BETTERAVES CHIOGGIA MARINÉES, HERBES FRAÎCHES, LABNEH ACCOMPAGNÉ DE TRUITE FUMÉE



BEETS COOKED ON A BED OF SALT SALAD, MARINATED CHIOGGA BEETS, FRESH HERBS, LABNEH WITH SMOKED TROUT

TERRINE DE CANARD MAISON AUX MORILLES ET AUX GIROLLES, RABIOLES ROUGES ET BLANCHES AU VINAIGRE, MOUTARDE AUX NOIX, MARMELADE DE CERISES



HOUSE DUCK TERRINE WITH MORELS AND GIROLLE MUSHROOMS, RED AND WHITE TURNIPS WITH VINEGAR, NUT MUSTARD, CHERRY MARMALADE

POIREAUX CUIFS FONDANTS, VINAIGRETTE FAÇON SAUCE GRIBICHE, MAGRET DE CANARD FUMÉ



TENDER COOKED LEEKS, SAUCE GRIBICHE-STYLE VINAIGRETTE, DUCK BREAST

EXTRA 6\$

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



 **PLATS PRINCIPAUX**
 MAIN COURSES

MACREUSE DE BŒUF CUITE À BASSE TEMPÉRATURE, COURGES, OIGNONS GRELOTS ET PANCETTA À LA SAUGE AU POËLON, ÉCHALOTES, POMMES, CANNEBERGES SÉCHÉES
 SLOW-COOKED BEEF SHOULDER STEAK, SQUASH, PAN-FRIED SPRING ONIONS AND PANCETTA WITH SAGE, SHALLOTS, APPLES, DRIED CRANBERRIES

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI DE LA FERME LA ROSE DES VENTS, BETTES À CARDE AU MISO MASSAWIPPI, PURÉE DE MAÏS, AUBERGINES AU PONZU, JUS DE VOLAILLE

ROASTED CHICKEN SUPREME FROM FERME LA ROSE DES VENTS, SWISS CHARD WITH MASSAWIPPI MISO CORN PURÉE, EGGPLANT WITH PONZU, POULTRY JUS

PÂTES DU MOMENT À LA RATATOUILLE NIÇOISE RUSTIQUE, OLIVES, FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS L'ÉCU DE LA FROMAGERIE RUBAN BLEU, ROQUETTE

PASTA OF THE DAY WITH RUSTIC RATATOUILLE NIÇOISE, OLIVES, L'ÉCU GOAT CHEESE FROM RUBAN BLEU, ARUGULA

EXTRA 10\$

HAMPE DE BISON DE L'ALBERTA GRILLÉE, RUTABAGA CONFIT ET CARAMÉLISÉ AU MIEL D'ANICET, OIGNONS CIPOLLINI, PURÉE DE POIREAUX, JUS DE BISON

GRILLED ALBERTA BISON SHANK, CONFIT AND CARAMELIZED RUTABAGA WITH ANICET HONEY, CIPOLLINI ONIONS, LEEK PURÉE, BISON JUS

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



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



 **DESSERT**

CRÉMEUX AU YUZU ET À LA MANDARINE, COMPOTE D'ARGOUSES, GANACHE DULCEY, MADELEINE AU ZESTE D'ORANGE









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

 **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 RÔTIES, 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.