

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 1^{er} JUIN AU 19 JUILLET
FROM JUNE 1 TO JULY 19

65\$



ENTRÉES
APPETIZERS

HOMARD DES ÎLES À L'ESTRAGON, RHUBARBE, VARIATION DE PETITS POIS, MAYONNAISE AU CARI DE TRINIDAD

LOBSTER WITH TARRAGON, RHUBARB, PEAS, TRINIDADIAN CURRY MAYONNAISE

FIN VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DE PARIS, CHORIZO, PERSIL, PAIN RÔTI

SILKY BUTTON MUSHROOM SOUP, CHORIZO, PARSLEY, TOASTED BREAD

CREVETTES NORDIQUES DU GOLFE DU SAINT-LAURENT, CONCOMBRE, RADIS, BACON DE MER, YOGOURT RELEVÉ AU WASABI

GULF OF ST. LAWRENCE NORDIC SHRIMP, CUCUMBER, RADISH, DULSE, YOGURT WITH WASABI

ASPERGES VERTES AUX HERBES EN SALADE, MOUSSE AÉRIENNE DE BURRATA, JAMBON SPECK

GREEN ASPARAGUS AND HERB SALAD, FROTHY BURRATA MOUSSE, SPECK HAM

CARPACCIO DE FILET DE BŒUF, PESTO À LA ROQUETTE ET AUX NOISETTES, SHIITAKÉ AVEC OIGNONS ROUGES MARINÉS

BEEF TENDERLOIN CARPACCIO, ARUGULA AND HAZELNUT PESTO, SHIITAKE MUSHROOMS WITH PICKLED RED ONIONS

**EXTRA
10\$**



PLATS PRINCIPAUX
MAIN COURSES

COURTE CÔTE DE BŒUF BRAISÉ AU VIN ROUGE, CHAMPIGNONS BLANC DE GRIS EN PERSILLADE, PURÉE DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES DE SAISON

BRAISED BEEF SHORT RIB WITH RED WINE, BLANC DE GRIS MUSHROOMS IN PERSILLADE, POTATO PURÉE, SEASONAL VEGETABLES

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, PURÉE D'OIGNONS DOUX, POMMES DE TERRE GRELOTS RÔTIES

ET CONFITES AU BACON, ASPERGES ET MORILLES AU VIN JAUNE

SLOW-COOKED CHICKEN SUPREME, SWEET ONION PURÉE, ROASTED AND BACON CONFIT NEW POTATOES, MOREL WITH VIN JAUNE

ORECCHIETTES CUISINÉES AUX RAPINIS, VELOUTÉ AU PARMESAN, TOMATES CERISES ET POUSSÉS D'ÉPINARDS

RAPINI ORECCHIETTE, PARMESAN VELOUTÉ, CHERRY TOMATOES, BABY SPINACH

AGNEAU DU BAS-DU-FLEUVE RÔTI, PURÉE D'AUBERGINE FUMÉE, COURGETTES, CÉBETTES ET AIL CONFIT AU POËLON, JUS D'AGNEAU

AVEC TOMATES SÉCHÉES ET OLIVES NOIRES EN CONDIMENT

ROAST BAS-DU-FLEUVE LAMB, SMOKED EGGPLANT PURÉE, SQUASH, GREEN ONION AND GARLIC CONFIT, LAMB JUS WITH SUNDRIED TOMATOES AND BLACK OLIVES

**EXTRA
10\$**

ARRIVAGE DE LA MER POËLÉ, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU MAQUEREAU FUMÉ, LÉGUMES DE SAISON, ÉMULSION D'ŒUF MOLLET

AUX HERBES FRAÎCHES

PAN-FRIED FRESH FISH OF THE DAY, MASHED POTATOES WITH SMOKED MACKEREL, SEASONAL VEGETABLES, EGG AND FRESH HERB FOAM



DESSERT

SABLÉ, GELÉE DE BASILIC, RHUBARBE ET FRAISES CONFITES

SHORTBREAD, BASIL JELLY, RHUBARB AND STRAWBERRY CONFIT

 **ENTRÉES**
APPETIZERS

MENU À LA CARTE
À LA CARTE MENU

POTAGE DU MOMENT / INFORMEZ-VOUS AUPRÈS DU SERVEUR SOUP OF THE DAY / ASK YOUR WAITER	12
FOCACCIA À L'ORIGAN ET AU PARMESAN / GARNITURE DU MOMENT • AVEC FROMAGE BURRATA OREGANO AND PARMESAN FOCACCIA / GARNISH OF THE DAY • WITH BURRATA CHEESE	6 20
TEMPURA DE CREVETTES / MAYONNAISE AU MISO ET AU YUZU, LÉGUMES MARINÉS SHRIMP TEMPURA / MISO AND YUZU MAYONNAISE, PICKLED VEGETABLES	24
SAUMON FUMÉ MAISON / VODKA ALCHIMIA EN GEL FLUIDE, CŒUR DE QUENOUILLE, POLLEN DE FENOUIL HOME-SMOKED SALMON / ALCHIMIA VODKA FLUID GEL, CATTAIL HEART, FENNEL POLLEN	21
TARTARE DE FILET DE BŒUF AU COUTEAU / PURÉE DE BETTERAVES, CHIPS DE POMME RATTE LA GABRIELLE HAND-CUT BEEF TENDERLOIN TARTARE / BEET PUREE, LA GABRIELLE FINGERLING POTATO CHIPS	24
LAITUE ROMAINE FAÇON CÉSAR / BACON FERMIER, PARMESAN DE LA FERME VALLÉE VERTE, ANCHOIS BLANCS MARINÉS CAESAR-STYLE ROMAINE LETTUCE / FARM-FRESH BACON, FERME VALLÉE VERTE PARMESAN, MARINATED WHITE ANCHOVIES	17
TOUR DES TENTATIONS À PARTAGER / TEMPURA DE CREVETTES, SAUMON FUMÉ ET TARTARE DE BŒUF MADE-TO-SHARE TOWER OF DELIGHTS / SHRIMP TEMPURA, SMOKED SALMON AND BEEF TARTARE	49

 **PLATS PRINCIPAUX**
MAIN COURSES

PÉTONCLES POÊLÉS / AVOINE NUE, PURÉE DE LAITUE LÉGÈREMENT CRÉMÉE, VINAIGRETTE À L'OIGNON, PANCETTA, PERSIL PAN-SEARED SCALLOPS / NAKED OATS, LIGHTLY CREAMED LETTUCE PURÉE, ONION VINAIGRETTE, PANCETTA, PARSLEY	49
SAUMON GRILLÉ / SAUCE VIERGE AUX TOMATES CERISES ET AU BASILIC, LÉGUMES DE SAISON, POMMES DE TERRE RATTES À L'OSEILLE GRILLED SALMON / CHERRY TOMATO AND BASIL SAUCE VIERGE, SEASONAL VEGETABLES, FINGERLING POTATOES WITH SORREL	39
TARTARE DE FILET DE BŒUF AU COUTEAU / PURÉE DE BETTERAVES, CHIPS DE POMME RATTE LA GABRIELLE HAND-CUT BEEF TENDERLOIN TARTARE / BEET PURÉE, LA GABRIELLE FINGERLING POTATO CHIPS	42
CREVETTES GÉANTES À LA PLANCHA / CAROTTE, LIVÈCHE, SAUCE CRÉMEUSE À L'ARTICHAUT ET AU SARRASIN GRILLED JUMBO SHRIMP / CARROT, LOVAGE, ARTICHOKE AND BUCKWHEAT CREAMY SAUCE	41
RISOTTO D'AVOINE NUE AUX AROMATES / TEMPEH FRIT, LÉGUMES, MAYONNAISE VÉGÉTALE À L'AIL NOIR (PLAT VÉGANE) NAKED OAT RISOTTO WITH HERBS / FRIED TEMPEH, VEGETABLES, BLACK GARLICK VEGAN MAYONNAISE (VEGAN DISH)	32
FILET DE BŒUF GRILLÉ GRILLED BEEF TENDERLOIN (200g)	51
CONTRE-FILET DE BŒUF GRILLÉ GRILLED STRIP-LOIN STEAK (300g)	45



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 \$

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE
VANILLA CRÈME BRÛLÉE

ENTREMETS À LA PISTACHE ET AUX FRAISES
PISTACHIO AND STRAWBERRY SWEETS

CHOU CYLINDRIQUE AU CHOCOLAT
CHOCOLATE CYLINDER CHOUX

TARTELETTE AU CITRON ET AU MIEL
HONEY-LEMON TARTLETS

CREVETTE
SHRIMP

PÉTONCLES
SCALLOPS

**QUEUE
DE HOMARD**
LOBSTER TAIL

**TEMPURA
DE CREVETTES**
SHRIMP TEMPURA

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 allergie or food intolerance.
Please note that a 15% taxable gratuity applies to parties of 8 or more.