


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 À la bière, gratinée au fromage Tête à Papineau With beer, Tête à Papineau cheese	14
SALADE ROMAINE FAÇON CÉSAR / CAESAR-STYLE ROMAINE SALAD AVEC POULET OU SAUMON / WITH CHICKEN OR SALMON	17 EXTRA 10
FONDUE AU FROMAGE ZACHARIE CLOUTIER ZACHARIE CLOUTIER CHEESE FONDUE Champignons, escargots, pain croûté Mushrooms, snails, crusted bread	22
CALMARS FRITS / FRIED CALAMARI Sauce à l'ail (toum) Garlic sauce (toum)	24
TARTARE DE BŒUF / BEEF TARTARE Façon classique, crèmeux de jaune d'œuf fumé Classic style, smoked egg yolk crèmeux	28
TATAKI DE THON LAQUÉ À L'ASIATIQUE / ASIAN-STYLE GLAZED TUNA TATAKI Galette de riz frit, salade de concombres et radis, huile de chili croquant Fried rice cake, cucumber and radish salad, crunchy chili oil	28
CREVETTES ET PÉTONCLES POÊLÉS / SEARED-FRIED SHRIMPS AND SCALLOPS Bouillon milanais, rouille au safran du Québec, huile de persil Milanese broth, rouille with Québec saffron, parsley oil	30
HUÎTRES / OYSTERS Garniture du moment Garnish of the day	6 HUÎTRES / 6 OYSTERS 32 12 HUÎTRES / 12 OYSTERS 42
BURRATA / BURRATA Chutney aux champignons, lardons, coulis de courge au gingembre et à l'ail noir Mushroom chutney, bacon, squash coulis with ginger and black garlic	32
PÂTÉ EN CROUTE / PÂTÉ EN CROUTE Foie gras et sanglier, moutarde aux amélanches, oignons perlés au cassis Foie gras and boar, mustard with Saskatoon berry, pearl onions with blackcurrant	38
ASSIETTE DES TENTATIONS POUR DEUX / PLATE OF DELIGHTS FOR TWO Tartare de bœuf façon classique, crèmeux de jaune d'œuf fumé, calmars frits sauce à l'ail (toum), demi-focaccia avec burrata Classic-style beef tartare, smoked egg yolk crèmeux, fried calamari with garlic sauce (toum), half focaccia with burrata	69

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 de saison,
des röstis à l'estragon et un choix de :
sauce au poivre ou demi-glace au vin rouge et à la moutarde de Dijon.

All grilled meats are served with seasonal vegetables tarragon röstis and your choice of:
peppercorn sauce or red wine-Dijon demi-glace.

PLATS

MAIN COURSES

RISOTTO AUX LÉGUMES RACINES / ROOT VEGETABLE RISOTTO Crème de céleri-rave au beurre noisette, panais et champignons poêlés, rubans de carottes marinées, cheddar fumé Celery root cream with hazelnut butter, stir-fried parsnip and mushrooms, marinated carrot ribbons, smoked cheddar	40
CÔTES LEVÉES AUX POMMES ET AU BRANDY SPARE RIBS WITH APPLE AND BRANDY Sauce barbecue, garniture de saison BBQ sauce, seasonal garnish	45
ARRIVAGE DU JOUR, FAÇON DU CHEF / CHEF'S CATCH OF THE DAY	À PARTIR DE 48 STARTING AT
BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE (7 oz/198 g) / GRILLED BEEF FLANK STEAK (7 oz., 198 g)	48
TARTARE DE BŒUF (6 oz/170 g) / BEEF TARTARE (6 oz., 170 g) Façon classique, crémeux de jaune d'œuf fumé, servi avec frites Classic style, smoked egg yolk crémeux, served with fries	48
POULET DE CORNOUAILLES / CORNISH HEN Röstis, légumes Röstis, vegetables	48
DUO : DEMI-CÔTES LEVÉES ET DEMI-POULET DE CORNOUAILLES DUO: HALF SPARE RIBS AND HALF CORNISH HEN Sauce barbecue, garniture de saison BBQ sauce, seasonal garnish	56
PÂTES À L'ENCRE DE SEICHE / CUTTLEFISH INK PASTA Crémeux de miso aux fruits de mer et aux chanterelles Miso crémeux with seafood and chanterelles	58
CÔTE DE BŒUF EN CUISSON LENTE AU JUS (12 oz/340 g) SLOW-COOKED PRIME RIB AU JUS (12 oz., 340 g)	60
SPÉCIALITÉ DU GRILLARDIN / GRILL CHEF'S SPECIAL	60
CONTRE-FILET DE BŒUF AAA GRILLÉ (12 oz/340 g) GRILLED AAA BEEF STRIPLOIN (12 oz., 340 g)	62
FILET DE BŒUF GRILLÉ (8 oz/226 g) / GRILLED BEEF TENDERLOIN (8 oz., 226 g)	69

Toutes les grillades sont servies avec des légumes de saison,
des röstis à l'estragon et un choix de :
sauce au poivre ou demi-glace au vin rouge et à la moutarde de Dijon.

All grilled meats are served with seasonal vegetables tarragon röstis and your choice of:
peppercorn sauce or red wine-Dijon demi-glace.

PLATS SIGNATURE

SIGNATURE DISHES

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 VIANDE VIEILLIE À PARTAGER (2,2 lb, 1 kg) 200

AGED MEAT EXPERIENCE TO SHARE (2.2 lb, 1 kg)

Côte de bœuf vieillie avec l'os au whisky canadien de la distillerie Artist in Residence, servie avec
des pommes de terre pont-neuf, cheddar fumé, bisque de homard aux poivres, garniture de saison

Aged bone-in prime rib with Canadian whisky from the Artist in Residence Distillerie, served with Pont-Neuf potatoes,
smoked cheddar, lobster bisque with peppercorns, seasonal garnish

EN COMPLÉMENT

EXTRAS

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

FOIE GRAS POÊLÉ / PAN-SEARED FOIE GRAS 26

DESSERTS

CRÈME BRULÉE DU JOUR / CRÈME BRÛLÉE OF THE DAY 14

TABLE DES DESSERTS / SWEETS TABLE 14