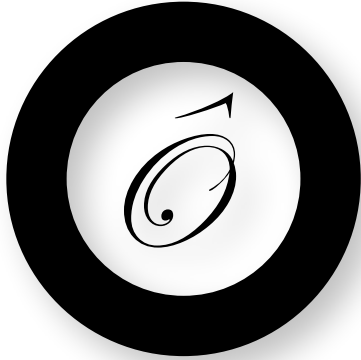


A R  M E



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, escargots, crusted bread	22
CALMARS FRITS / FRIED CALAMARI Sauce à l'ail (toum) Garlic sauce (toum)	24
TARTARE DE BŒUF / BEEF TARTARE Façon classique, crémeux de jaune d'œuf fumé Classic-style, smoked egg yolk crémeux	28
TATAKI DE THON LAQUÉ À L'ASIATIQUE / ASIAN-STYLE GLAZED TUNA TATAKI Galette de riz frite, salade de concombres et de radis, huile de chili croquant Fried rice cake, cucumber and radish salad, crunchy chili oil	28
CREVETTES ET PÉTONCLES POÊLÉS / PAN-SEARED SHRIMPS AND SCALLOPS Bouillon milanais, rouille au safran du Québec, huile de persil Milanese broth, rouille with Québec saffron, parsley oil	30
HUÎTRES / OYSTERS Garnitures 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, Saskatoon berry mustard, pearl onions with blackcurrant	29

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 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 BŒUF WAGYU DU QUÉBEC (17 oz/500 g)

PRIX DU MARCHÉ
MARKET PRICE

THE QUÉBEC WAGYU BEEF EXPERIENCE (17 oz., 500 g)

Pièce de bœuf Wagyu à partager, servie avec pommes de terre gourmandes, farcies au cheddar fumé
et au bœuf Wagyu braisé, garnitures de saison

Wagyu beef cut to share, served with gourmet potatoes stuffed with smoked cheddar
and braised Wagyu beef, seasonal toppings

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**

ASSIETTE DES TENTATIONS POUR DEUX / PLATE OF DELIGHTS FOR TWO **69**

Tartare de bœuf façon classique, crémeux de jaune d'œuf fumé, calmars frits avec sauce à l'ail (toum),
demi-focaccia avec burrata

Classic-style beef tartare, smoked egg yolk crémeux, fried calamari with garlic sauce (toum),
half focaccia with burrata

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 AGRUMES ET AUX HERBES / CITRUS AND HERB RISOTTO 40

Rubans de courgettes, tomates cerises rôties, vinaigrette au piment d'Espelette

Zucchini ribbon, roasted cherry tomatoes, Espelette pepper vinaigrette

CASARECCE AU CITRON ET AU BASILIC / LEMON AND BASIL CASARECCE 58

Piperade au paprika fumé, fruits de mer poêlés

Smoked paprika piperade, pan-fried seafood

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 **À PARTIR DE 48**
STARTING AT

TARTARE DE BŒUF (6 oz/170 g) / BEEF TARTARE (6 oz., 170 g) 48

Façon classique, crémeux de jaune d'œuf fumé, servi avec frites

Classic-style, smoked egg yolk crémeux, served with fries

CÔTES LEVÉES AUX POMMES ET AU BRANDY 45

SPARE RIBS WITH APPLE AND BRANDY

Sauce barbecue, garnitures de saison

BBQ sauce, seasonal garnish

SPÉCIALITÉ DU GRILLARDIN / GRILL CHEF'S SPECIAL 60

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE (7 oz/198 g) 48

GRILLED BEEF FLANK 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)

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE DU JOUR / CRÈME BRÛLÉE OF THE DAY 14

TABLE DE DESSERTS / SWEETS TABLE 14