ARÔME



Menu du soir

Evening Menu

FOCACCIA AUX HERBES 4/8 / HERB FOCACCIA 4/8

ENTRÉES
APPETIZERS

SOUPE À L'OIGNON / ONION SOUP 16
Flanc de porc, rondelle d'oignon
Pork belly, onion ring

SALADE ROMAINE, FAÇON CÉSAR / CAESAR-STYLE ROMAINE SALAD 17
Lardon, *Pangrattato*, fromage BellaVitano Espresso, citron, aneth, vinaigrette César
Bacon, *Pangrattato*, Espresso BellaVitano cheese, lemon, dill, Caesar salad dressing
AVEC POULET OU SAUMON / WITH CHICKEN OR SALMON EXTRA 10

ESCARGOTS / ESCARGOTS 22
Beurre persillé, citron confit, salicorne, croûtons
Parsley butter, lemon confit, samphire, croutons

CALMARS FRITS / FRIED CALAMARI 24
Aïoli à l'ail noir et à l'encre de seiche
Aioli with black garlic and squid ink

TARTARE DE BŒUF OU DE SAUMON 24
BEEF OR SALMON TARTARE
Façon classique
Classic-style

GRAVLAX DE TRUITE DE KENAUK À MATURATION 22
DRY AGED KENAUK TROUT GRAVLAX
Croustillant de sarrasin, gel de sapin baumier, crème fraîche au poivre d'andaliman
Buckwheat crisp, balsam fir gel, crème fraîche with andaliman pepper

ASSIETTE TEMPURA / TEMPURA PLATTER 22
Crevettes, légumes de saison, champignons, sauce wafu
Shrimp, seasonal vegetables, mushrooms, wafu sauce

DUO DE CANARD / DUCK DUO 26
Magret fumé, rillettes, moutarde de cassis, gelée de cassis, légumes marinés
Smoked duck breast, rillettes, blackcurrant mustard, blackcurrant jelly, marinated vegetables

BURRATA ET FOCACCIA / BURRATA AND FOCACCIA 32
Accompagnement de saison
Seasonal side

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
et des pommes de terre de saison et un choix de :
sauce au poivre ou demi-glace au vin rouge.

All grilled dishes are served with seasonal vegetables and potatoes and a choice of
pepper sauce or red wine demi-glace.

PLATS SIGNATURE
SIGNATURE DISHES

CÔTES LEVÉES AU WHISKY À LA POMME / APPLE WHISKY SPARE RIBS — 45
Choux de Bruxelles, pommes de terre, fromage bleu épicé
Brussels sprouts, potatoes, spicy blue cheese

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 caquelon décadent de morilles
et de champignons à la crème gratinés au fromage Louis d'Or et Pommes Anna
Wagyu beef for sharing, with a decadent serving of morels and mushrooms in cream
with melted Louis d'Or cheese, accompanied by Anna potatoes

SPÉCIALITÉ DU GRILLARDIN / GRILL CHEF'S SPECIAL — 60
Parmentier de canard, os à moelle, sauce bordelaise
Duck and potato Parmentier, bone marrow, Bordelaise sauce

GRILLADES
GRILLS

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE (7 oz/198 g) — 48
GRILLED BEEF SKIRT 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)

Toutes les grillades sont servies avec des légumes
et des pommes de terre de saison et un choix de :
sauce au poivre ou demi-glace au vin rouge.

All grilled dishes are served with seasonal vegetables and potatoes and a choice of
pepper sauce or red wine demi-glace.

PLATS
MAIN COURSES

RISOTTO DE SAISON / RISOTTO OF THE SEASON — **50**
Champignons, purée de céleri-rave, tournesol, beurre noisette, sauge, crevettes
Mushrooms, celeriac purée, sunflower seeds, brown butter, sage, shrimp

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 — **PRIX DU MARCHÉ / MARKET PRICE**

TARTARE DE BŒUF OU DE SAUMON — **48**
BEEF OR SALMON TARTARE
Façon classique, servi avec frites
Classic-style, served with fries

PÂTES SELON L'INSPIRATION DU CHEF / CHEF'S CHOICE OF PASTA — **58**
Beurre blanc à la tomate et au safran, chorizo, fruits de mer, poivron, basilic
Tomato-saffron beurre blanc sauce, chorizo, seafood, bell pepper, basil

EN COMPLÉMENT
EXTRAS

SALADE CÉSAR / CESAR SALAD — **5**
RÔSTÏ / RÔSTI — **7**
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**

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE DU JOUR / CRÈME BRÛLÉE OF THE DAY — **14**
DESSERT DU MOMENT / DESSERT OF THE DAY — **14**
TABLE DE DESSERTS / SWEETS TABLE — **14**
SORBET DU MOMENT / SORBET OF THE DAY — **10**

Taxes et service en sus
Plus taxes and service.

2026-10-09