

Grillades et fruits de mer

A R O M E

Seafood and Grill

Menu du Soir

EVENING MENU

ENTRÉES APPETIZERS

Focaccia aux herbes

4 / 8

Herb Focaccia

avec burrata
with burrata

20

Soupe à l'oignon

*À la bière 5^e Baron, gratinée au fromage
Tête à Papineau*

Onion Soup

*With 5^e Baron beer and Tête à Papineau
cheese*

14

Salade romaine façon César

Avec crevettes ou saumon

*Caesar-Style Romaine Salad
With shrimp or salmon*

17

extra 10

Steak de calmar frit

*Rondelles d'échalotes frites et marinées,
salade de jeunes pousses, crémeuse
façon chimichurri*

Fried Calamari Steak

*Fried and pickled shallots, baby greens
and chimichurri cream*

24

Tartare de bœuf

Façon classique, jaune d'œuf frit

Beef Tartare

Classic tartare with fried egg yolk

28

Crevettes et pétoncles

*Purée de pommes de terre au Louis d'Or,
chips de champignon, sauce à l'ail noir,
poireaux frits*

Shrimp and Scallops

*Louis d'Or potato purée, mushroom
chips, black garlic sauce, fried leeks*

29

Tour des tentations pour deux

*Trois huîtres, tataki de bœuf,
steak de calmar frit*

*Tower of Delights for Two
Three oysters, beef tataki,
fried calamari steak*

49

*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.*

PLATS MAIN COURSES

Risotto aux graines de tournesol

*Champignons Le Coprin, fromage Louis d'Or,
réduction de balsamique, salade de champignons
et de pois mange-tout*

Risotto with Sunflower Seeds

*Le Coprin mushrooms, Louis d'Or cheese,
balsamic reduction, mushroom and snow pea
salad*

37

Saumon poêlé

Purée d'aubergines, asperges à l'orange, fenouil

Pan-Seared Salmon

Eggplant purée, asparagus with orange, fennel

46

Tartare de bœuf

Façon classique, jaune d'œuf frit

Beef Tartare

Classic tartare with fried egg yolk

48

Filet de bœuf grillé (170 g)

Grilled Beef Tenderloin (170 g)

52

Côte de bœuf en cuisson lente

Slow-Cooked Prime Rib

56

En complément : Frites
Extras:

Fries

10

Champignons
Mushrooms

14

Asperges
Asparagus

18

Toutes les grillades sont servies avec des légumes racines,
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 root vegetables, tarragon röstis and your choice of:
peppercorn sauce or red wine-Dijon demi-glace.

PLATS SIGNATURE SIGNATURE DISHES

Faux-filet de bœuf (454 g)

Vieilli maison 42 jours

Delmonico Steak (454 g)

Aged in-house for 42 days

72

Assiette de la mer à partager

*Pieuvre, crevettes, pétoncles, queues de homard,
steak de calmar*

Seafood Plate to Share

*Octopus, shrimp, scallops, lobster tails,
calamari steak*

146

En complément :
Crevettes (3) ou
Pétoncles (3) ou
Queue de homard

Extras:

*Shrimp (3) or
Scallops (3) or
Lobster tail*

19

DESSERTS

Crème brûlée du jour

Crème Brûlée of the Day

Délice moka-caramel

*Crèmeux au chocolat et au café,
chantilly au caramel*

Mocha Caramel Delight

*Chocolate and coffee crèmeux,
caramel whipped cream*

12

Gâteau au fromage, coulis aux petits fruits, biscuit Graham

Cheesecake, berry coulis, Graham cracker

Tarte à l'érable

Financier, mascarpone, guimauve

Maple Pie

Financier, mascarpone, marshmallow

Menu Expérience

EXPERIENCE MENU

Tous les plats du menu expérience sont également disponibles à la carte.
All items on the experience menu are also available à la carte.

72

ENTRÉES APPETIZERS

Potage du moment

Soup of the Day

Salade de verdure

Betteraves, rhubarbe, tire-éponge, vinaigrette crémeuse

Mixed Green Salad

Beet, rhubarb, sponge toffee, creamy vinaigrette

Fondue aux champignons

Pain au levain

Mushroom Fondue

Sourdough bread

Tataki de bœuf

Fenouil, sésame, laquage à l'érable, croustilles d'ail

Beef Tataki

Fennel, sesame, maple glaze, garlic chips

EXTRA

6

Huîtres (demi-douzaine)

Déclinaison de clémentines

Oysters

(half a dozen)

Clementine garnish

EXTRA

9

PLATS MAIN COURSES

Aloyau d'agneau

Pommes de terre douces, pesto aux pistaches, halloumi, jus d'agneau

Lamb Porterhouse

Sweet potatoes, pistachio pesto, halloumi, lamb jus

EXTRA

10

Coupe du boucher

Butcher's Cut

Tagliatelles aux betteraves

Crème de noix de cajou et de citron, homard à l'ail noir, aneth

Beet tagliatelle

Lemon and cashew cream, black garlic lobster, dill

Poitrine de pintade

Purée de chou-fleur, rabiote, baies de genièvre, sauce au Sortilège

Guinea Fowl Breast

Cauliflower purée, white turnip, juniper berries, Sortilège sauce

EXTRA

6

Flétan

Concombre, lentilles noires, beurre blanc

Halibut

Cucumber, black lentils, beurre blanc sauce

DESSERTS

Crème brûlée du jour

Crème Brûlée of the Day

EXTRA

4

Gâteau au fromage, coulis aux petits fruits, biscuit Graham

Cheesecake, berry coulis, Graham cracker

Délice moka-caramel

Mocha Caramel Delight

• Tarte à l'érable

Maple Pie

