

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

Soupe à l'oignon 14

À la bière, gratinée au fromage
Tête à Papineau

Onion Soup

With beer, Tête à Papineau cheese

Salade romaine façon César 17

Caesar-Style Romaine Salad

Avec poulet ou saumon

With chicken or salmon

Steak de calmar 22

Sauce vierge, crème fraîche au citron,
chips de chorizo

Calamari Steak

*Sauce vierge, lemon crème fraîche,
chorizo chips*

Tartare de bœuf 28

Façon classique, aioli à la truffe

Beef Tartare

Classic tartare, truffle aioli

Tartare de saumon 28

Saumon frais et fumé, aneth, échalotes,
pamplemousse, betteraves marinées

Salmon Tartare

*Fresh and smoked salmon, dill, shallots,
grapefruit, pickled beet*

Crevettes tempura et pétoncles poêlés 29

Velouté de pois verts à la menthe,
fondue aux poireaux

Shrimp Tempura and Pan-Seared Scallops

*Cream of green pea soup with mint,
leek fondue*

Burrata à la tomate confite 32

Pesto, réduction de vinaigre balsamique
à la mûre

Burrata with Candied Tomato

Pesto, blackberry balsamic vinegar reduction

Duo de tartares terre et mer 32

Tartares de bœuf classique et de saumon

Surf and Turf Tartare Duo

Classic beef and salmon tartare

Foie gras poêlé 36

Escalope de foie gras poêlé, tarte Tatin aux
pommes et au Calvados

Pan-Fried Foie Gras

*Pan-fried foie gras cutlet, apple tarte Tatin
with Calvados*

Assiette des tentations pour deux

Duo de tartares terre et mer,
crevettes tempura, aioli au safran,
demi-focaccia avec burrata

Plate of Delights for Two

*Surf and turf tartare duo,
shrimp tempura, saffron aioli,
half a 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.

PLATS
MAIN COURSES

Côtes levées	45	Risotto à la truffe	52
Sauce barbecue à la cerise, pommes de terre dauphine		Asperges grillées, citron confit, noix de pin	
<i>Ribs</i>		<i>Truffle Risotto</i>	
<i>Cherry barbecue sauce,</i>		<i>Grilled asparagus, lemon confit, pine nuts</i>	
<i>Dauphinoise potatoes</i>		Avec foie gras	extra 26
		<i>With foie gras</i>	
Arrivage du jour, façon du chef	à partir de 48 <i>starting at</i>	Côte de bœuf en cuisson lente	60
<i>Chef's Catch of the Day</i>		<i>Slow-Cooked Prime Rib</i>	
Bavette de bœuf grillée	48	Contre-filet de bœuf AAA grillé (340 g)	69
<i>Grilled Beef Flank Steak</i>		<i>Grilled AAA Beef Striploin (12 oz)</i>	
Tartare de bœuf	48	Spécialité du grillardin	69
Façon classique, aïoli à la truffe		<i>Grill Chef's Special</i>	
<i>Beef Tartare</i>		Filet de bœuf grillé (226 g)	72
<i>Classic tartare, truffle aioli</i>		<i>Grilled Beef Tenderloin (8 oz)</i>	
Volaille de la Ferme aux saveurs des monts	48		
Lentilles crémeuses aux champignons sauvages et au chou frisé			
<i>Poultry from Ferme aux saveurs des monts</i>			
<i>Creamy lentils with wild mushrooms and kale</i>			

En complément :

Extras:

Frites
Fries

10

Champignons
Mushrooms

14

Asperges
Asparagus

14

Escalope de foie gras
Foie Gras Cutlet

26

LA SUITE AU VERSO
MORE ON THE BACK



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 (454 g)

Vieilli maison 42 jours

*Delmonico Steak (16 oz)
Aged in-house for 42 days*

72

L'expérience viande vieillie à partager (1 kg)

Côte de bœuf vieillie avec l'os au whisky
canadien d'Artist in Residence Distillerie,
servie avec une pomme de terre gourmande
aux fruits de mer, au vin blanc et à la
ciboulette, garniture de saison

200

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

Dry Aged Beef to Share (1 kg)

*Prime rib on the bone aged with Artist in
Residence Distillerie Canadian whisky,
served with a gourmet potato with seafood,
white wine and chives, seasonal vegetables*

En complément :

Extras:

Crevettes (3)
Shrimp (3)

15

Pétoncles (3)
Scallops (3)

18

Queue de homard
Lopster tail

26

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*

14

Gâteau au fromage, coulis aux petits fruits, biscuit Graham

Cheesecake, berry coulis, Graham cracker

Dessert du moment

Dessert of the Day

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.

78

ENTRÉES APPETIZERS

Focaccia aux herbes 4 / 8

Herb Focaccia

Potage du moment

Soup of the Day

Salade de légumes-racines

Grenade, fromage de chèvre, pacanes

Root Vegetable Salad

Pomegranate, goat cheese, pecans

Salade romaine façon César

Caesar-Style Romaine Salad

Pavé de panisse

Purée de tomates, chou frisé frit,
réduction de vinaigre balsamique

Panisse Steak

*Tomato purée, fried kale, balsamic vinegar
reduction*

Tartare de bœuf

Façon classique, aïoli à la truffe

Beef Tartare

Classic tartare, truffle aioli

EXTRA

6

DESSERTS

Crème brûlée du jour

Crème Brûlée of the Day

Délice moka-caramel

Mocha Caramel Delight

PLATS MAIN COURSES

Côtes levées

Sauce barbecue à la cerise noire, pommes de terre dauphine,
choux de Bruxelles, lardons frits

Ribs

*Black cherry BBQ sauce, dauphine potatoes,
Brussels sprouts, fried bacon*

Côte de bœuf en cuisson lente

Slow-Cooked Prime Rib

Risotto à la truffe

Asperges grillées, citron confit, noix de pin

Truffle Risotto

Grilled asparagus, lemon confit, pine nuts

Arrivage du jour, façon du chef

Chef's Catch of the Day

Gâteau au fromage, coulis aux petits fruits, biscuit Graham

Cheesecake, berry coulis, Graham cracker

Dessert du moment

Dessert of the Day