

*Grillades et fruits de mer*

**A R O M E**

*Seafood and Grill*

# Menu Expérience

EXPERIENCE MENU

78

## ENTRÉES APPETIZERS

### Focaccia aux herbes 4 / 8

*Herb Focaccia*

### Potage du moment

*Soup of the Day*

### Salade d'endives

Fromage bleu Ermite, amandes, roquette, vinaigrette à la caméline et à l'orange sanguine

*Endive Salad*

*Ermite blue cheese, almonds, arugula, camelina and blood orange vinaigrette*

### Salade romaine façon César

*Caesar-Style Romaine Salad*

### Fondue au fromage Zacharie Cloutier

Champignons, escargots, pain croûté

*Zacharie Cloutier Cheese Fondue*

*Mushrooms, snails, crusted bread*

### Carpaccio de bœuf en croûte de café et de copeaux de fromage BellaVitano à l'espresso

Croustillant de pain noir, crème fraîche, marinades

*Beef Carpaccio Crusted with Coffee and Espresso Bellavitano Cheese Shavings*

*Black bread crisp, fresh cream, marinades*

EXTRA

6

## PLATS MAIN COURSES

### Côtes levées

Sauce barbecue à la cerise noire

*Ribs*

*Black cherry BBQ sauce*

### Côte de boeuf en cuisson lente

*Slow-Cooked Prime Rib*

### Risotto aux betteraves poêlées

« Pétoncles » de champignons, crémeux au fromage de chèvre, pesto à la roquette et aux noisettes torréfiées

*Stir-fried Beet Risotto*

*Mushroom "scallops", goat cheese crémeux, arugula and roasted hazelnuts pesto*

### Arrivage du jour, façon du chef

*Chef's Catch of the Day*

## DESSERTS

### Crème brûlée du jour

*Crème Brûlée of the Day*

### Délice moka-caramel

Crémeux au chocolat et au café, chantilly au caramel

*Mocha Caramel Delight*

*Chocolate and coffee crémeux, caramel whipped cream*

### Gâteau au fromage, coulis aux petits fruits, biscuit Graham

*Cheesecake, berry coulis, Graham cracker*

### Dessert du moment

*Dessert of the Day*

# 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*

extra 10

#### 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, aïoli à la truffe

*Beef Tartare*

*Classic tartare, truffle aioli*

#### Gravlax de saumon à la betterave et à l'érable 28

Blinis à l'encre de seiche, caviar

*Salmon Gravlax with Beet and Maple*

*Cuttlefish ink blinis, caviar*

#### Crevettes tempura et pétoncles fumés 29

Velouté de pois verts à la menthe,  
fondue aux poireaux

*Shrimp Tempura and Smoked 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 terre et mer 32

Carpaccio de bœuf en croûte de café et gravlax  
de saumon à la betterave et à l'érable

*Surf and Turf Duo*

*Beef Carpaccio Crusted with Coffee and  
beet and maple salmon gravlax*

#### 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

Carpaccio de bœuf en croûte de café, gravlax  
de saumon à la betterave et à l'érable,  
crevettes tempura, aïoli au safran,  
demi-focaccia avec burrata

*Plate of Delights for Two*

*Beef Carpaccio Crusted with  
Coffee, beet and maple salmon  
gravlax, tempura shrimp, saffron  
aioli, 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

<b>Côtes levées</b> Sauce barbecue à la cerise <i>Ribs</i> <i>Cherry barbecue sauce</i>	45	<b>Risotto aux betteraves poêlées</b> « Pétoncles » de champignons, crémeux au fromage de chèvre, pesto à la roquette et aux noisettes torréfiées <i>Stir-fried Beet Risotto</i> <i>Mushroom "scallops", goat cheese crémeux, arugula and roasted hazelnuts pesto</i>	52
<b>Arrivage du jour, façon du chef</b> <i>Chef's Catch of the Day</i>	à partir de 48 <i>starting at</i>	<b>Côte de bœuf en cuisson lente</b> <i>Slow-Cooked Prime Rib</i>	60
<b>Bavette de bœuf grillée</b> <i>Grilled Beef Flank Steak</i>	48	<b>Contre-filet de bœuf AAA grillé (340 g)</b> <i>Grilled AAA Beef Striploin (12 oz)</i>	69
<b>Tartare de bœuf</b> Façon classique, aioli à la truffe <i>Beef Tartare</i> <i>Classic tartare, truffle aioli</i>	48	<b>Spécialité du grillardin</b> <i>Grill Chef's Special</i>	69
<b>Volaille de la Ferme aux saveurs des monts</b> Pommes de terre fondantes, ragoût de légumes racine au jus de viande <i>Poultry from Ferme aux saveurs des monts</i> <i>Tender potatoes, root vegetable stew with meat jus</i>	48	<b>Filet de bœuf grillé (226 g)</b> <i>Grilled Beef Tenderloin (8 oz)</i>	72

**En complément :**

*Extras:*

**Frites**  
*Fries*

10

**Champignons**  
*Mushrooms*

14

**Asperges**  
*Asparagus*

14

**Escalope de foie gras**  
*Foie Gras Cutlet*

26

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*