

DANS LE GRAND DIAMANT SE CACHE UN DES TRÉSORS DE LA MÉTROPOLE :
VÉRITABLE FORME D'ART, IL ENGAGE NOS CINQ SENS. DES PLAISIRS À PARTAGER!

TUCKED AWAY INSIDE THE CASINO IS ONE OF THE CITY'S HIDDEN GEMS.
LIKE A WORK OF ART, THE FARE IS MEANT TO INDULGE EACH AND EVERY ONE OF YOUR SENSES.





MENU EXPÉRIENCE
DU 21 NOVEMBRE AU 21 DÉCEMBRE
FROM NOVEMBER 21 TO DECEMBER 20

65\$



ENTRÉES

APPETIZERS

VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE YUKON GOLD, LAPIN CONFIT, CIBOULETTE, CARVI SAUVAGE

YUKON GOLD POTATO SILKY SOUP, RABBIT CONFIT, GREEN ONION, WILD CARAWAY



**BETTERAVES JAUNES CUITES SUR UN LIT DE SEL EN SALADE,
BETTERAVES CHIOGGIA MARINÉES, HERBES FRAÎCHES, LABNEH
ACCOMPAGNÉ DE TRUITE FUMÉE**

BEETS COOKED ON A BED OF SALT SALAD, MARINATED CHIOGGA BEETS, FRESH HERBS,
LABNEH WITH SMOKED TROUT



EXTRA
6\$

**FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON MAISON, PRUNES MONT-ROYAL AU NATUREL,
SUC DE CLÉMENTINE, PAIN D'ÉPICES**

TORCHON-STYLE HOUSE DUCK FOIE GRAS, MOUNT ROYAL PLUMS SERVED PLAIN, CLEMENTINE GINGERBREAD



**POIREAUX CUIITS FONDANTS, VINAIGRETTE FAÇON SAUCE GRIBICHE,
MAGRET DE CANARD FUMÉ**

TENDER COOKED LEEKS, SAUCE GRIBICHE-STYLE VINAIGRETTE, DUCK BREAST



HUÎTRES DE L'ATLANTIQUE, ÉCHALOTES AU VINAIGRE DE CERISE, GINGEMBRE MARINÉ

ATLANTIC OYSTERS, SHALLOTS WITH CHERRY VINEGAR, MARINATED GINGER



PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

**OSSO BUCO DE SANGLIER, EMBEURRÉE DE CHOUX VERTS AUX OIGNONS, AUX POMMES
ET À LA PANCETTA, LÉGUMES DE SAISON, JUS DE CUISSON CORSÉ**

BOAR OSSO BUCO, BUTTERED KALE WITH ONIONS, APPLES AND PANCETTA, SEASONAL VEGETABLES,
SPICY COOKING JUS

**MAGRET DE CANARD RÔTI DE LA FERME LE CANARD GOULU, COINGS, TOPINAMBOURS
ET CHÂTAIGNES AU VINAIGRE DE CALAMONDIN, FINE PURÉE D'OIGNONS, JUS DE CANARD**

ROASTED DUCK BREAST FROM LE CANARD GOULU FARM, JERUSALEM ARTICHOKE AND CHESTNUTS
WITH CALAMANSI VINEGAR, FINE ONION PURÉE, DUCK JUS

**STROZZAPRETIS AUX TOMATES RÔTIES, HOMARD DE L'ATLANTIQUE, MASCARPONE,
CITRON CONFIT, HERBES FRAÎCHES**

STROZZAPRETI WITH ROASTED TOMATOES, ATLANTIC LOBSTER, MASCARPONE, LEMON CONFIT, FRESH HERBS

EXTRA
10\$

**HAMPE DE BISON DE L'ALBERTA GRILLÉE, RUTABAGA CONFIT
ET CARAMÉLISÉ AU MIEL D'ANICET, OIGNONS CIPOLLINI, PURÉE DE POIREAUX, JUS DE BISON**

GRILLED ALBERTA BISON SHANK, CONFIT AND CARAMELIZED RUTABAGA WITH ANICET HONEY,
CIPOLLINI ONIONS, LEEK PURÉE, BISON JUS

**ARRIVAGE DE LA MER POÊLÉ, HARICOTS COCO AUX COQUILLAGES ET AUX AROMATES,
FINE PURÉE DE CÉLERI-RAVE, BOUILLON INFUSÉ AU LAURIER FRAIS**

PAN-FRIED DAILY CATCH, WHITE BEANS WITH SHELLFISH AND HERBS, FINE CELERY ROOT PURÉE,
BROTH INFUSED WITH FRESH LAUREL



DESSERT

**TARTELETTE AUX POIRES POCHÉES, CRÉMEUX AU CHOCOLAT, BISCUIT AU CACAO,
CRÈME CHIBOUST**

POACHED PEAR TARTLET, CHOCOLATE CRÉMEUX, COCOA BISCUIT, CHIBOUST CREAM



ENTRÉES

APPETIZERS

MENU À LA CARTE

À LA CARTE MENU

POTAGE DU MOMENT / INFORMEZ-VOUS AUPRÈS DU SERVEUR SOUP OF THE DAY / ASK YOUR WAITER		12
FOCACCIA AUX TOMATES SÉCHÉES, AU BASILIC ET AUX GRAINES DE TOURNESOL, GARNITURE DU MOMENT SUN-DRIED TOMATO, BASIL AND SUNFLOWER SEED FOCACCIA / GARNISH OF THE DAY	• AVEC BURRATA WITH BURRATA	6 20
TEMPURA DE CREVETTES / MAYONNAISE AU MISO ET AU YUZU, LÉGUMES MARINÉS SHRIMP TEMPURA / MISO AND YUZU MAYONNAISE, PICKLED VEGETABLES		24
SAUMON DE L'ATLANTIQUE EN GRAVLAX / BETTERAVES CRUES, CUITES ET MARINÉES, CRÈME SURE, CARVI SAUVAGE ATLANTIC SALMON GRAVLAX / RAW, COOKED AND PICKLED BEETS, SOUR CREAM, WILD CARAWAY		21
TARTARE DE FILET DE BŒUF AU COUTEAU / PURÉE DE BETTERAVES, CHIPS DE POMME RATTE LA GABRIELLE HAND-CUT BEEF TENDERLOIN TARTARE / BEET PUREE, LA GABRIELLE FINGERLING POTATO CHIPS		24
LAITUE ROMAINE FAÇON CÉSAR / BACON FERMIER, PARMESAN DE LA FERME VALLÉE VERTE, ANCHOIS BLANCS MARINÉS CAESAR-STYLE ROMAINE LETTUCE / FARM-FRESH BACON, FERME VALLÉE VERTE PARMESAN, MARINATED WHITE ANCHOVIES		17
TOUR DES TENTATIONS À PARTAGER / TEMPURA DE CREVETTES, SAUMON FUMÉ ET TARTARE DE BŒUF MADE-TO-SHARE TOWER OF DELIGHTS / SHRIMP TEMPURA, SMOKED SALMON AND BEEF TARTARE		49



PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

PÉTONCLES POÊLÉS / AVOINE NUE, BOK CHOYS CUISINÉS AVEC DES SHIITAKÉS ET DU GINGEMBRE, BOUILLON DE MISO MASSAWIPPI AU SAKÉ, AU CITRON MEYER ET AU POIVRE LONG PAN-FRIED SCALLOPS / NAKED OATS, BOK CHOY PREPARED WITH SHIITAKE MUSHROOMS AND GINGER, MASSAWIPPI MISO BROTH WITH SAKE, MEYER LEMON AND LONG PEPPER		49
SAUMON GRILLÉ / TOMBÉE DE POIREAUX ET DE LARD FUMÉ, SAUCE FAÇON PARMENTIER CONDIMENT DE CÂPRES, DE PERSIL ET D'OIGNONS AU VINAIGRE, LÉGUMES DE SAISON GRILLED SALMON / SAUTÉED LEEKS AND SMOKED BACON, PARMENTIER-STYLE SAUCE, CAPER, PARSLEY AND VINEGAR ONION CONDIMENT, SEASONAL VEGETABLES		39
TARTARE DE FILET DE BŒUF AU COUTEAU / PURÉE DE BETTERAVES, CHIPS DE POMME RATTE LA GABRIELLE HAND-CUT BEEF TENDERLOIN TARTARE / BEET PUREE, LA GABRIELLE FINGERLING POTATO CHIPS		42
CREVETTES GÉANTES À LA PLANCHÀ / SAUCE ROMESCO, PURÉE DE CHOU-FLEUR, FLEURONS DE CHOU-FLEUR RÔTIS AU ROMARIN PLANCHÀ-GRILLED JUMBO SHRIMP / ROMESCO SAUCE, CAULIFLOWER PUREE, ROASTED CAULIFLOWER FLORETS WITH ROSEMARY		41
TOFU FERME MARINÉ PUIS GRILLÉ / LÉGUMES DE SAISON, AVOINE NUE, SAUCE AU COCO ET AU CARI VERT (PLAT VÉGANE) MARINATED AND GRILLED FIRM TOFU / SEASONAL VEGETABLES, NAKED OATS, COCONUT AND GREEN CURRY SAUCE (VEGAN DISH)		32
FILET DE BŒUF GRILLÉ GRILLED BEEF TENDERLOIN (200g)		51
CONTRE-FILET DE BŒUF GRILLÉ GRILLED STRIP LOIN STEAK (300g)		45



PLATS SIGNATURE

SIGNATURE DISHES

FAUX-FILET DE BŒUF / VIEILLI MAISON PENDANT 42 JOURS (454g)
DELMONICO STEAK / AGED IN-HOUSE FOR 42 DAYS

79

ASSIETTE DE LA MER À PARTAGER / PIEUVRE, CREVETTES, PÉTONCLES, QUEUES DE HOMARD, STEAK DE CALMAR

146

MADE-TO-SHARE SEAFOOD PLATE / OCTOPUS, SHRIMP, SCALLOPS, LOBSTER TAILS, CALAMARI STEAK

Les grillades sont servies avec une sauce et un accompagnement.
Choisissez selon vos goûts.

ACCOMPAGNEMENTS :

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE RATTES,
PURÉE DE POMMES DE TERRE,
FRITES FRAÎCHES OU AVOINE NUE

Grilled meats are served with your choice of sauce and side dish.

SIDES: SMASHED FINGERLING POTATOES,
MASHED POTATOS, HOMEMADE FRENCH FRIES
OR NAKED OATS

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE
EXTRA SIDE 5\$

SAUCES :

AU POIVRE
OU AUX CHAMPIGNONS

SAUCES: PEPPERCORN
OR MUSHROOM SAUCE

SAUCE EN EXTRA
EXTRA SAUCE 5\$



EN COMPLÉMENT

EXTRAS

Ajoutez des fruits de mer à votre plat principal.
Add seafood to your main course.



DESSERTS 13\$

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE
VANILLA CRÈME BRÛLÉE



TARTELETTE AU CHOCOLAT ET AU CARAMEL SALÉ, CRÈME ET GRUÉ DE CACAO
CHOCOLATE AND SALTED CARAMEL TARTLET, COCOA CREAM AND NIBS

PETIT SAVARIN, SIROP DE FRUIT DE LA PASSION ET DE BOURBON, CRÈME LÉGÈRE
MINI SAVARIN, PASSIONFRUIT AND BOURBON SYRUP, LIGHT CREAM

CRÈMEUX AUX BISCUITS SPECULOOS, MOUSSE IVOIRE SUR BISCUIT AUX ÉPICES, GLAÇAGE MIROIR
SPECULOOS BISCUIT CRÈMEUX, IVOIRE CHOCOLATE MOUSSE ON GINGERBREAD COOKIE, MIRROR GLAZE

CREVETTES
SHRIMP

PÉTONCLES
SCALLOPS

QUEUE
DE HOMARD
LOBSTER TAIL

TEMPURA
DE CREVETTES
SHRIMP TEMPURA

19\$

Les ingrédients ne sont pas tous indiqués. Veuillez aviser votre serveur de toute allergie ou intolérance alimentaire.
Un pourboire taxable de 15 % est automatiquement ajouté pour les groupes de huit personnes ou plus.

Not all ingredients are listed. Please inform your server of any allergy or food intolerance. Please note that a 15% taxable gratuity applies to parties of 8 or more.