

## - Bar à huîtres -

### PETIT PLATEAU DE FRUITS DE MER 56

8 crevettes, 6 huîtres, salade de pieuvre, saumon fumé maison

### GRAND PLATEAU DE FRUITS DE MER 95

1 homard, 8 crevettes, 12 huîtres, salade de pieuvre, saumon fumé maison

### HUÎTRES DU MOMENT

3\$ l'unité

### BLOODY OYSTER SHOOTER 6.50

## À PARTAGER

### POUTINE DE CHARLEVOIX AU PORC BRAISÉ 16

Porc bio du Québec braisé, fromages Migneron de Charlevoix et fromage en grain de St-Guillaume

### AILES DE POULET - 6 POUR 10 / 12 POUR 19

Sauce piquante au miel

## TARTARES

Tous les tartares format repas sont servis avec frites et salade verte

### BOEUF 15 / 23

Échalotes, Dijon, fleur de sel, tabasco, sauce anglaise, cornichons, câpres

### BISON 15 / 23

Échalotes, coriandre, sauce Jack Daniel's, ciboulette, fleur de sel, tabasco, poivrons rouges, jalapeños, cornichons, oignons vinaigrés

### SAUMON 15 / 23

Aneth, échalotes, ciboulette, câpres, tabasco, fleur de sel

## ENTRÉES

### SALADE CÉSAR 9

### SALADE WEDGE 12

Iceberg, vinaigrette ranch, fromage Mimolette vieilli, proscuitto, pacanes fumées / sucrées

### CARPACCIO DE CERF 14

Cerf, épices au café, armillaires de miel marinés, poires pochées, mâche

### CROQUETTES DE CRABE DES NEIGES 13

Sauce mayo-wasabi avec miel

### CALMARS FRITS 14

### SAUMON FUMÉ MAISON 12

Chips de bagel, crème sûre au raifort, oignons marinés, câpres

## BURGERS

### MÉCHANT BURGER 19

Boeuf AAA (8oz), bacon, fromage bleu, cheddar fumé, oignons caramélisés, servi avec frites maison

### LE BURGER AU POULET CHIPOTLE 19

Poitrine de poulet marinée au paprika fumé et à la bière, cheddar, tomate, oignons marinés, bacon, mayo chipotle, servi avec frites maison

## PLATS

### SALADE VÉGÉ 21

Laitue, kale, épeautre, quinoa, fromage de chèvre, linguinis de légumes au cari, tomates cerises, raisins secs, canneberges séchées, noix de Grenoble, noisettes, amandes, graines de citrouilles et edamames

### SAUMON GRILLÉ 25

Pavé de saumon grillé laqué au miel et combawa, purée de betteraves et combawa, salade d'haricots verts et fenouil

### PÉTONCLES POÊLÉS 39

Sur polenta crémeuse, bok choy et sauce aux lytchees

### FLÉTAN RÔTI 33

Ratatouille, beurre citronné et artichauts

### CÔTES LEVÉES DE PORC 10 OZ - 24 / 20 OZ - 36

Braisées au Jack Daniel's, servies avec frites maison, salade de chou et daïkon

## BOEUF

### ONGLET 8 OZ - 28

Servi avec cipollinis au vin rouge, légumes et frites maison

### CONTRE-FILET 10 OZ - 36

Servi avec compote d'oignons et bacon, purée de pommes de terre au fromage de chèvre, légumes et choix de sauce au poivre

### FILET MIGNON 8 OZ - 43

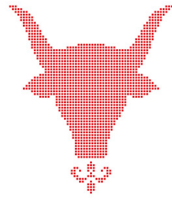
Servi avec purée de pommes de terre au fromage de chèvre, légumes et un choix de sauce Madère ou poivre

• Extra foie gras poêlé 50g +16

## Remplacez vos frites Ajoutez à votre plat

- Poutine de Charlevoix +4
- Purée de pommes de terre maison au fromage de chèvre +4
- Quartiers de pommes de terre douces +4

- Champignons sautés +7
- Crevettes grillées +10
- Pétoncles grillés +18
- Demi-homard +20
- Foie gras poêlé 50g +16



## -Oyster Bar-

### SMALL SEAFOOD PLATTER 56

8 shrimp, 6 oysters, octopus salad and house smoked salmon

### LARGE SEAFOOD PLATTER 95

1 lobster, 10 shrimp, 12 oysters, octopus salad and house smoked salmon

### OYSTERS OF THE DAY

\$3 each

### BLOODY OYSTER SHOOTER 6.50

## TO SHARE

### ARTICHOKE DIP 12

Cream cheese and spicy roasted peppers

### POUTINE CHARLEVOIX WITH BRAISED PORK 16

Quebec raised organic pork, Migneron de Charlevoix cheese and Saint-Guillaume cheese curds

### CHICKEN WINGS 6 FOR 10 / 12 FOR 19

Spicy honey sauce

### CHARCUTERIE AND CHEESE PLATTER 28

## TARTARES

All larger size tartares are served with homemade fries and green salad

### BEEF 15 / 23

Shallots, Dijon mustard, fleur de sel, tabasco, english sauce, pickles, capers

### BISON 15 / 23

Shallots, cilantro, Jack Daniel's sauce, chives, fleur de sel, tabasco, red peppers, jalapeños, pickles and pickled onions

### SALMON 15 / 23

Dill, shallots, chives, capers, tabasco, fleur de sel

## APPETIZERS

### CAESAR SALAD 9

### WEDGE SALAD 12

Iceberg lettuce, ranch vinaigrette, aged Mimolette cheese, prosciutto, smoked candied pecans

### HAMACHI CRUDO 14

Hamachi, Yuzu sauce, grapefruit, asian spices, pink pepper and fine herbs

### DEER CARPACCIO 14

Thinly sliced deer, coffee spices, marinated armillaria mushrooms, poached pears, mâche

### SNOW CRAB CAKES 13

Honey-wasabi mayo

### FRIED CALAMARI 14

### HOUSE SMOKED SALMON 12

Bagel chips, horseradish sour cream, pickled onions, capres

## BURGERS

### MÉCHANT BURGER 19

AAA Beef (8oz), bacon, blue cheese, smoked cheddar, caramelized onions, served with homemade fries

### CHICKEN CHIPOTLE BURGER 19

Smoked paprika and beer marinated chicken breast, cheddar cheese, bacon, chipotle mayo, served with homemade fries

## MAIN

### VEGE SALAD 21

Lettuce, kale, farro, quinoa, goat cheese, curry vegetable linguini, cherry tomatoes, dried cranberries, raisins, walnuts, hazelnuts, almonds, pumpkin seeds, edamame

### GRILLED SALMON 25

Cumbawa-honey glazed grilled salmon, beets and combawa purée, green beans and fennel salad

### SEARED SCALLOPS 39

Served on creamy polenta, bok choy and lytchee sauce

### ROASTED HALIBUT 33

Ratatouille, lemon butter and artichokes

### PORK RIBS 10 OZ - 24 / 20 OZ - 36

Braised in Jack Daniel's, served with homemade fries, cabbage and daikon salad

## MEAT

### HANGER STEAK 8 OZ - 28

Served with red wine cipollinis, veggies and homemade fries

### NEW-YORK STRIP LOIN 10 OZ - 36

Served with onion and bacon compote, goat cheese potato purée, veggies and a choice of pepper or Madeira sauce

### FILET MIGNON 8 OZ - 43

Served with goat cheese potatoe purée, veggies and a choice of pepper or Madeira sauce

- Extra seared foie gras (50g) +16

## Swap your fries for... Add some extras...

- Poutine Charlevoix +4
- Goat cheese potato purée +4
- Sweet potato wedges +4

- Sautéed mushrooms +7
- Grilled shrimp +10
- Grilled scallops +18
- Half lobster +20
- Seared foie gras (50g) +16