

BAR À
HUÎTRES

PETIT PLATEAU 56

6 crevettes, 6 huîtres, 6 burgots, 6 palourdes, ½ pieuvre grillé
SMALL SEAFOOD PLATTER - 6 shrimps, 6 oysters, 6 burgots, 6 clams, ½ grilled octopus

LE GRAND PLATEAU 95

1 homard, 8 crevettes, 12 huîtres, 8 burgots, 8 palourdes, pieuvre grillée

LARGE SEAFOOD PLATTER - 1 lobster, 8 shrimps, 12 oysters, 8 burgots, 8 clams, grilled octopus

HUÎTRES DU MOMENT 3/UN.
OYSTERS OF THE DAY

BLOODY OYSTER SHOOTER 6.5

CREVETTE COCKTAIL 3/UN
Cocktail shrimp

CRUDO DE VIVANEAU 14

Huile de citron et menthe, vinaigrette au gingembre, chips de taro, piment chili pickle, laitue niçoise
RED SNAPPER CRUDO - Lemon and mint oil, ginger vinaigrette, taro chips, pickled chili peppers, niçoise salad

JERKY DE SAUMON 13

Salade de carottes, radis marinés, concombre, aneth, laitue mâche, vinaigrette à l'estragon

SALMON JERKY - Carrot salad, pickled radishes, cucumber, dill, lamb's lettuce, tarragon dressing

TARTARES

BŒUF 16-24

Caviar de moutarde au whisky, échalotes, jaune d'œuf, cornichons, câpres frits
BEEF TARTAR - Mustard whiskey caviar, shallots, egg yolk, pickles, fried capers

THON 18-26

Vinaigrette wafu à l'IPA, graines de sésame noires, coriandre
TUNA - IPA wafu dressing, black sesame seeds, coriander

SAUMON 14-22

Concombre, menthe, avocat, zeste de lime, tobiko, chips de tortilla
SALMON TARTAR - Cucumber, mint, avocado, lime zest, tobiko, tortilla chips

ENTRÉES

SALADE GRECQUE 10

Feta fumé, oignons croustillants, tomates ancestrales, purée d'olives kalamata, épinards.
GREEK SALAD - Smoked feta, crispy onions, heirloom tomatoes, kalamata olive puree, spinach

SOUPE A L'OIGNON 10

Biere rousse, fromage gruyère et Cantonnier
ONION SOUP - Red beer, gruyere and Cantonnier cheese

CALMARS FRITS 13

FRIED CALAMARI

MINI BURGERS DE WAGYU QUÉBÉCOIS 18

WAGYU SLIDERS

PIEUVRE GRILLÉE 16

Purée d'aubergines, pois chiches, tomates, citron brûlé, croutons de foccacia, melasse de pomme grenade
GRILLED OCTOPUS - Eggplant purée, chickpeas, tomatos, burnt lemon, foccacia croutons, pomegranate molasses

TACOS DES MARITIMES 16

Homard, laitues iceberg & boston, sauce ranch maison, oignons verts, piment chili
MARITIME TACOS - Lobster, iceberg & boston lettuces, homemade ranch sauce, spring onions, chilli peppers

CREVETTES CROUSTILLANTES 15

Crevettes légèrement panées, mayonnaise cajun maison
CRISPY SHRIMPS - Lightly breaded shrimps, homemade cajun mayonnaise

POUTINE AU BRISKET DE BŒUF 14

Brisket de bœuf, St-Guillaume, sauce fromage, fond de veau
POUTINE - Brisket beef, St-guillaume, cheese sauce, veal stock

SALADE CÉSAR WEDGE 12

Laitue romaine, croûtons de parmesan fondant, pancetta croustillante, vinaigrette César
WEDGE CAESAR SALAD - Romaine lettuce, melting parmesan croutons, crispy pancetta, caesar dressing

PLATS

CAVATELLI 19

Champignons, chorizo, rapinis, vin blanc, mascarpone, pecorino.
CAVATELLI - Mushrooms, chorizo, rapinis, white wine, mascarpone, pecorino

RIGATONI AU HOMARD 24

Asperges, pois verts, bisque
LOBSTER RIGATONI - Asparagus, green peas, bisque

SAUMON BOUCANÉ 25

Riz basmati, riz sauvage, pois chiches, raisins, crème de romarin
COLD SMOKED SALMON - Basmati rice, wild rice, chickpeas, grapes, rosemary cream

SHORT RIBS DE BOEUF 29

Frites maison, chou fumé, sauce BBQ aux pommes et jalapeños
BEEF SHORT RIBS - Homemade fries, smoked cabbage, jalapeño-apple BBQ sauce

SUPRÊME DE POULET FERMIER 23

Purée de patates douces, haricots, noix de pin, feta
CHICKEN SUPREME - Mashed sweet potatoes, green beans, pine nuts, feta

BURGERS

MÉCHANT BURGER 20

Mix à burger exclusif, fromage l'Ile-aux-Grues, bacon, chipotle
MECHANT BURGER - Exclusive burger mix, Ile-aux-Grues cheese, bacon, chipotle

BURGER WAGYU QUÉBÉCOIS 25

Wagyu haché, fromage cheddar, oignons BBQ, mayonnaise, champignons sautés, cornichons
WAGYU BURGER - Ground wagyu, cheddar cheese, BBQ onions, mayonnaise, sautéed mushrooms, pickles

LE VÉGÉTARIEN 18

Burger de betteraves, haricots noirs, fêta fumée, chips de courge musquée, pousses d'oignon, mayonnaise à l'ail noir
VEGE BURGER - Beet and black bean burger, smoked feta, butternut squash chips, onion sprouts, black garlic mayonnaise

Parfaitement vieilles
COUPES DU BOUCHER

Avec asperges, un choix d'à-côtés*, ainsi qu'un choix de sauce bercy, poivre ou chimichurri.

With asparagus, a side dish and a choice of bercy, pepper or chimichurri sauce*

STEAK FRITE 24

Surlonge coupe newyork 7oz
-servie seulement avec frite
-served only with fries

ONGLET DU QUÉBEC 8 OZ 28

NEW YORK 10 OZ 34

FILET MIGNON 8OZ 45

FAUX FILET 12 OZ 44

SURF & TURF 62

Surlonge coupe newyork 7oz, homard entier, champignons sautés, pommes de terre rattes 7oz Newyork cut sirlain - whole lobster, sautéed mushrooms, fingerling potatoes

À l'ardoise PM

COTE DE BOEUF VIEILLIE À SEC
PORTERHOUSE VIEILLI À SEC
TOMAHAWK VIEILLI À SEC
KANSAS VIEILLI À SEC




Haricots verts *
Green peas

Purée de pommes de terre au cheddar *
Cheddar cheese mashed potatoes

Champignons sautés *
Sautéed mushrooms

Frites Maison *
Homemade Fries

Crevettes grillées (3) +12
Grilled Shrimps (3)

Topinambours frits avec mayonnaise épicée *
Fried Jerusalem artichokes with spicy mayonnaise