

e18hteen

18 YORK ST.

CRU ET FROID

Huîtres de la côte Est Six. 28 Douze. 52
Mignonettes fait maison, agrumes, raifort

Cocktail de crevettes roses d'Argentine 25
Crevettes marinées servies avec sauce cocktail, chermoula à l'estragon, sauce ranch au raifort

Service de caviar d'esturgeon Acadien 145
Servi avec des blinis de pommes de terre et des accompagnements classiques

Tour de fruits de mer Demi. 99 Entière. 185
Huîtres de la côte Est, crabe des neiges, crevettes rose d'Argentine, crudo de saison et homard poché au Beurre. Servi avec une sélection de sauces maison et notre beurre au homard

Tartare de bœuf Angus Canadien 28
Classique ou épicé, servi avec des chips de pommes de terre maison, crostinis et du jaune d'œuf sous vide

HORS D'OEUVRES

Salade César Petite. 19 Large. 29
Romaine, chicorée, épinards, anchois blanc, lardons, parmigiano, croutons

Quartier de salade 24
Quartier de salade iceberg, sauce ranch au raifort, œuf à la coque, tomates cerises, lardons, poussière de Kalamata, échalotes marinées, fromage bleu émietté, tempura croustillant

Burrata et betterave 28
Betterave braisée, burrata italienne D.O.P, roquette, figues fraîches, mousseline de betterave, vinaigrette aux pommes, fruits à noyau carbonisés, pepita épicée, Miel Truffé, Mizuna

Pétoncles de l'Atlantique nord poêlés 36
Mousse de soubise d'oignon, topinambour, caviar de corégone, huile de cerfeuil

Foie gras du Québec poêlé 38
Servi sur du pain Challah fait maison et accompagnements de saison

Poulpe grillé 29
Épicé à la phénicienne et légèrement carbonisé, servi avec pommes de terre rattes confites, aioli au piment de Calabre, poivrons marinés et oignons verts

Bœuf Australien nourri à l'herbe Fermes Pinnacle, Queensland, AUS 80
Faux-filet de 12 onces

Wagyu Australien Fermes Black Opale, Tasmanie AUS 90 | 180
Contre-filet 6 onces | 12 onces

Agneau Australien nourri à l'herbe Nouvelle-Galles du Sud, Australie 79
Carré d'agneau 14 onces

STEAKS ET CÔTELETTES

Tous les prix incluent un choix de 2 accompagnements et 1 sauce

Bœuf Angus certifié Canadien AAA+ Alberta

Faux-filet 16 onces	78
Filet mignon de 7 onces	68
Châteaubriand 14 onces	130
Contre-filet 7 onces 14 onces	42 64

DÎNER POUR 2

Châteaubriand

Choix de salade verte ou César pour commencer
Choix de 2 accompagnements et 2 sauces
155

Agneau australien nourri à l'herbe

Choix de salade verte ou César pour commencer
Choix de 2 accompagnements et 2 sauces
165

PLATS PRINCIPAUX

Bucatini au homard 69
Queue de homard rôtie, crevettes de Matane, Palourdes blanches, épinards fanés, fenouil mariné, pangritata au bacon fumé, sauce Nantua, huile de persil

Magret de canard du Québec 49
Purée de Panais, Cassoulet de Haricots Blancs, Rapini, Cerises de Terre Marinées, Sauce Robert

Morue noire glacée au miso 54
Allium fermenté, lentilles du Puy, Jeune Bok Choy de l'Ontario, Broccolini, Purée de Rutabaga, Oignons verts, Croustilles de topinambour

Risotto aux champignons crinière de Lion 44
Champignon crinière de lion glacé au Mayu et à la truffe, Brodo d'ail brûlé, Champignon Maitaké, Grana Padano, Amarante soufflée

MENU DÉGUSTATION

Menu Dégustation 5 Plats 140
Créations du Chef

Accords Vins 88
Jumelées par Sommelier

Veuillez prévoir suffisamment de temps pour profiter de l'expérience, du menu

LES AJOUTS

Crevettes roses d'Argentine grillées	12
Pétoncles de mer poêlés	14
Queue de homard de l'Atlantique	52
Foie gras du Québec poêlé	32

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison et aioli	12
Purée de pommes de terre	12
Salade verte ou César	12
Légumes au beurre d'échalote, herbes fraîches	12
Champignons locaux oignon perlé au beurre d'échalote, herbes fraîches	12

SAUCES

Demi Glace au madère	9
Bordelaise à moelle osseuse	9
Cognac et Poivre Vert	9
Beurre de Cowboy	9
Croûte de fromage bleu	9
Béarnaise	9