

Amuse-bouches

Arancini au canard	8
émulsion à l'ail noir	
Bahji	6
légumes racines, purée de mangue et yogourt épicé	
Foccacia maison grillée	5
hummus au poivron rouge	
Frites parmesan	5
et huile de truffe	
Dumpling porc et chou	8
sauce aux arachides, légumes racines marinés et coriandre	

LES HUÎTRES

3 unités	6	30 unités	
6 unités	12	+ bouteille de bulles	
12 unités	24		90

CHARCUTERIES

charcuteries maison
et saucissons Fou du
Cochon et Scie

Plateau simple	18
Plateau double	35

FROMAGES

fromages du moment
avec leurs garnitures

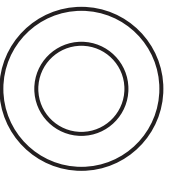
Plateau simple	18
Plateau double	35

SUIVEZ-NOUS
SUR LES MÉDIAS SOCIAUX



425°F

Veillez informer notre équipe de toute intolérance ou allergie alimentaire. Soyez assuré que nous y porterons une attention particulière. Toutefois, nous ne pourrions être tenus responsables étant donné les risques possibles de contamination croisée.



Entrées

Aubergines frites à la coréenne	10
edamames, coriandre et oignons verts	
Salade Boston	11
bacon, pacanes caramélisées, parmesan, émulsion poivre vert et échalotes	
Calmars frits	15
mayo aux épices à Jerk, chutney d'ananas, noix de cajou au cari et chou rouge	
Ailes de canard Buffalo	12
vinaigrette au fromage bleu et céleri	
Tartare de saumon	14
wakamé, gingembre, mayo wasabi et tobiko	
Format plat (frites ou petite verte)	27
Tartare de bœuf	14
moutarde de Dijon, chorizo, émulsion au paprika fumé et pommes paille BBQ	
Format plat (frites ou petite verte)	27
Tataki de thon albacore	13
purée d'écorces d'orange, huile verte, betteraves, radis et quinoa frit	
Carpaccio de bœuf	15
duxelles de champignons, chips de topinambours, parmesan et pétale d'oignon marinée	
Torchon de foie gras	19
Calvados, pain d'épice, purée de pommes rôties et pacanes	

POUR SE RÉGALER

D'autres options disponibles, selon la créativité du chef!

– RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE VOTRE SERVEUR –

Plats

Burger de bœuf Québec	18
fromage Monterey Jack, marmelade de jalapenos et bacon, oignons frits, pickles maison, sauce BBQ et mayo fumée (frites ou petite verte)	
Raviolis à la ricotta	24
bœuf braisé, champignons, jus de cuisson crémé, parmesan et huile de truffe	
Cavatelli à la bisque de crustacé	25
crevettes d'Argentine, edamames, ricotta et salicorne	
Risotto à la courge musquée	27
cari rouge, lait de coco, pétoncles et coriandre	
Paleron de bœuf braisé	28
purée de patates douces, salsa de maïs et haricots noirs, chimichurri et chips de tortillas	
Poulet frit	21
petit pain au babeurre, sauce maïs et bourbon, miel épicé et kale	
Flanc de bœuf cuit sous vide	25
légume sauté, sauce vin rouge et chips de pommes de terre (frites ou petite verte)	
Fish & frites	23
morue, pâte à frire à la bière 425°F, poudre de Piri Piri, salade de chou rouge et sauce gribiche maison	
Morue d'Islande	26
pochée au beurre miso, purée d'aubergines à l'ail noir, brocoli chinois et riz sauvage soufflé	
Pieuvre grillée	33
pois chiches frits, pesto de coriandre, chorizo portugais, aioli au citron confit et hummus aux poivrons rouges	
Magret de canard laqué au cinq-épices	29
champignons, tip choy, jus de canard au gingembre et dumplings	