

ENTRÉES

HUÎTRES ROCKEFELLER 18 \$

Épinards à la crème, bacon,
Béarnaise au beurre noisette

FOIE GRAS DE LA FERME ROUGIÉ 26 \$

Abricot mariné, brioche grillée

GÂTEAUX DE CRABE GÉANTS 21 \$

Aïoli à la moutarde à l'ancienne, agrumes,
fenouil, ciboulette

TARTARE DE BŒUF 27 \$

Œuf de caille, cornichons,
rémoulade, brioche grillée

BAR A FRUITS MER

HUÎTRES DE LA CÔTE EST CANADIENNE 24 \$

Demi-douzaine

COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES 26 \$

Sauce au raifort

ASSORTIMENT DE FRUITS DE MER

Crabe royal d'Alaska, homard, crevettes, huîtres de la côte Est

Pour deux ou quatre PM

SPÉCIALITÉS AU FEU DE CHARBON

BOULETTE DE VIANDE

MATURÉE À SEC 18 \$

Sugo de tomate, Parmigiano Reggiano

BURRATA FONDANTE 18 \$

Tomates anciennes, pesto de pistache,
pain rustique

MOELLE OSSEUSE 18 \$

Tomates confites, salade tiède à la roquette et
olives, chimichurri, pain au levain grillé

POULPE GRILLÉ AU FEU DE BOIS 21 \$

Pommes de terre en croûte d'herbes et de sel,
sauce romesco, amandes Marcona rôties

SOUPES

PETITS POIS & POIREAUX 12 \$

Crème fraîche, piment d'Alep

À L'OIGNON GRATINÉE 12 \$

Oignons caramélisés, bouillon de bœuf,
gruyère, brioche

SALADES

CÉSAR COUNCIL OAK 16 \$

Sauce César, parmesan râpé,
anchois blancs, croûtons

SALADE D'AVOCAT & SAUMON CONFIT DE C.B. 19 \$

Épinards, radis, légumes du marché, fromage
de chèvre Woolwich, pacanes caramélisées, vinaigrette
à l'oignon doux

SALADE ICEBERG 16 \$

Oignons, tomates, radis, bacon fumé
au bois de pommier, fromage bleu,
vinaigrette au vin rouge

SALADE DE BETTERAVES CHIOGGIA 17 \$

Vinaigrette à l'huile de truffe blanche, jeunes pousses,
pistaches rôties, ricotta, orange sanguine

Taxes et pourboire non inclus. Un pourboire suggéré de 15 % sera ajouté aux groupes de dix personnes ou plus.
La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, mollusques ou œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter
les risques de maladies d'origine alimentaire.

PIÈCES DE VIANDE AAA CANADIENNES

Fournies par Slipacoff's Premium Meats, High River Farms, Alberta

CONTRE-FILET NEW YORK 64 \$
14 oz.

FILET MIGNON 60 \$
8 oz.

ENTRECÔTE 62 \$
18 oz.

ENTRECÔTE AVEC OS LONG
POUR DEUX 135 \$
34 oz.

CÔTE D'AGNEAU
VIEILLIE 14 JOURS 57 \$

BAVETTE 42 \$
Chimichurri aux agrumes

STEAKS AAA VIEILLIS À SEC 28 JOURS

CONTRE-FILET
NEW YORK AVEC OS 70 \$
18 oz.

PORTERHOUSE 90 \$
24 oz.

ENTRECÔTE AVEC OS 85 \$
24 oz.

SPÉCIALITÉS

HALIBUT AU FEU DE CHARBON 45 \$
Tomates rôties & barigoule d'artichauts

CÔTE DE VEAU DE LAIT 72 \$
Glacé au cidre d'érable

POULET FERMIER DEMI 33 \$
Salade de fenouil & tomate, jus naturel

BOUILLABAISSE 56 \$
Homard, moules, crevettes, flétan, tomate,
bouillon de fruits de mer au safran, fanes de fenouil

OMBLE CHEVALIER RÔTI AU CHARBON 42 \$
Mostarda au fenouil

HOMARD AU CHARBON (2 lb) 55 \$
Tomates confites & sauce béarnaise à l'aneth

EXTRAS

CREVETTES GÉANTES GRILLÉES	24 \$
CRABE BLEU STYLE OSCAR	36 \$
HOMARD DE MAINE	PM
CRABE ROYAL	PM

SAUCES

AU RAIFORT	6 \$
BÉARNAISE	6 \$
JUS À LA TRUFFE NOIRE	6 \$
AU POIVRE	6 \$

ACCOMPAGNEMENTS

ASPERGES GRILLÉES Hollandaise au beurre noisette	9 \$
CHAMPIGNONS GRILLÉS Oignons cipollini	9 \$
FRITES À L'AIL, PARMESAN & TRUFFE	9 \$
BROCCOLINI	9 \$
ÉPINARDS À LA CRÈME	9 \$

PURÉE DE POMMES DE TERRE AU BABEURRE Jus à la truffe noire	9 \$
GALETTE DE POMMES DE TERRE AU GRAS DE CANARD Caviar, raifort, ciboulette, citron	18 \$
GRATIN DAUPHINOIS	9 \$
POMME DE TERRE AU FOUR Crème sure, cheddar, bacon	9 \$

Taxes et pourboire non inclus. Un pourboire suggéré de 15 % sera ajouté aux groupes de dix personnes ou plus.
La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, mollusques ou œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter les risques de maladies d'origine alimentaire.