

Menu à la carte

Soupes & salades

Minestrone 10

Brodetto di Mare 23

bisque aux fruits de mer

Verdure du Québec 11

balsamique vieilli

Salade césar 14

vinaigrette maison, parmesan, prosciutto, anchois blancs

Salade radicchio 17

roquette, Grenoble, orange suprême, Dijon, origan

Salade de concombres 18

avocat, aneth, feta de Bulgare, Boston, pita frit

Entrées

Huîtres 3,5

variétés disponibles selon l'arrivage

Saucisses maison grillées 17

Polpettes de veau 18

sauce tomate, parmesan

Moules 20

choix de marinara, bleu ou vin blanc

Mini burger de boeuf Wagyu 23

avec cheddar vieilli, pleurotes, foie gras, pdt Pont-Neuf

Bocconcinis frits 22

avec sauce marinara aux câpres

Calmars frits 24

Carpaccio de filet mignon 28

roquette, parmesan, truffe, oignons perlés, réduction balsamique

Foie gras poêlé 28

rösti, prosciutto, fontina, oignons caramélisés, érable, balsamique, noisettes

Tartare de saumon King 24/38

aguanciale à l'orange, céleri-rave, crème fraîche

Tartare de boeuf 28/42

os à moelle, champignons armillaires, miel, soya, gingembre

Tartare de thon 29/42

avocat, bouillon miso, soya, sésame, caviar

Gnocchi à la truffe 26

crème, pecorino, salsa truffe

Pieuvre grillée 28

fingerling, tomates confites, hummus, fines herbes

Burrata 32

tomates ancestrales, huile olive basilic, balsamique

Cocktail de crevettes 32

Plateau de charcuteries 30

Plateau fruits de mer PM

12 huîtres, homard entier 1,5lbs, crudo de pétoncles, sashimi saumon King

Pâtes

Spaghetti pomodoro 22

basilic, sauce tomate

Spaghetti bolognaise 24

sauce tomate, veau de lait haché

Penne Gigi 28

champignons, capicollo, parmesan, sauce rosée

Rigatoni alla vodka 32

vodka, ail, chili, sauce rosée

Raviolis farcis au boeuf braisé 39

beurre à la sauge, bouillon, foie gras

Gnocchi Ai ricotta 32

ail, basilic, tomate cerise, burrata

Linguine pesto al tonno 36

tataki thon, pesto basilic, ail, vin blanc

Spaghetti frais carbonara 36

chou-fleur, oeuf battu, pois verts, pancetta, truffe

Tagliatelle capesante pangrattato 39

pétoncles, ail, oignon vert, crème, pangrattato, zeste citron

Linguine aux fruits de mer 41

crevettes, palourdes, calmars, pétoncles, moules, sauce tomate

Risotto porcini 34

bouillon de champignons, brandy, parmesan

Linguine Aragosta PM

homard entier, ail, Brandy, tomate, bisque

Poissons, fruits de mer et viandes

Prise du jour PM

Coupe du boucher PM

Escalopes de veau de lait 38

vin blanc et citron

Escalopes de veau de lait 40

champignons, asperges, crème

Escalopes de veau de lait 42

tomates San Marzano, burrata

Pavé de saumon King bio 40

salsa de tomates pico di gallo

Crevettes géantes 50

marinara/crème cognac/vin blanc

Filet mignon de boeuf AAA 65

grillé avec choix de sauce

Carré d'agneau 67

Dijon et sauce porto