



# POTAGES & ENTRÉES

---

## **SOUPE AU POIS 9**

chips de prosciutto & huile à la tomate  
*Green pea soup with prosciutto chips  
and tomato infused oil*

## **CONSOMMÉ À L'OIGNON 12**

Oignons caramélisés et gruyère  
*French onion soup with gruyere*

## **SALADE PANACHÉE AUX AGRUMES 8**

Suprêmes d'agrumes, pomme grenade, sumac  
*Seasonal greens, citrus supreme, pomegranate*

## **SALADE CÉSAR CRÉMEUSE LPP 10**

croutons à l'ail et fines herbes

## **BRIE CROUSTILLANT AU PANKO 11**

Salade de pommes à l'huile de noix,  
éclats de noisettes  
*Panko crusted brie salad, green apple  
and crushed roasted hazelnut*

## **CRAB-CAKE LPP 14**

Sauce tartare, salade de mâche  
*Tartar sauce and mâche lettuce*

## **TORCHON DE FOIE GRAS 24**

Confiture de figes aux noix

## **PLANCHE DE COCHONNAILLES 20**

Supplément torchon de foie gras 12  
*Charcuterie board*

## **MILLE-FEUILLES D'ESCARGOTS 15**

Champignons King Eryngii, sauce vin blanc  
*"Escargot mille-feuilles", king eryngii mushroom,  
white wine sauce*

# NOS TARTARES

*"Au couteau"  
hand chopped*

Tous nos tartares de format plat principal  
sont servis avec frites  
Pour un supplément frite et salade **4**

## **BŒUF CLASSIQUE 18 / 29**

*Classic beef*

## **À L'ITALIENNE 19 / 30**

Copeaux de parmesan et truffe noire  
*Parmesan and black truffle*

## **SAUMON DE L'ATLANTIQUE 16 / 24**

Tobiko, avocat, et tempura  
*Tobiko, avocado and tempura*



## NOS PLATEAUX

### **LE PARISIEN (POUR 2 PERS) 95**

½ homard, 4 crevettes, ceviche de pétoncles, salade de crabe  
6 palourdes assorties, 8 huîtres selon arrivage, ½ lb de moules  
*½ lobster, 4 shrimp, scallop ceviche, crab salad,  
6 shucked clams, 8 fresh shucked oysters, ½ lb mussels*

### **LE GRAND POIS PENCHÉ (FOR 4 PERS) 170**

*Le Parisien doublé*

## NOS FRUITS DE MER

### **COCKTAIL DE CREVETTES 18**

Sauce au cognac  
*Shrimp cocktail with cognac sauce*

### **CEVICHE DE PÉTONCLES ÉPICÉ 15**

Lime et coriandre fraîche  
*Scallop ceviche, lime and coriander*

### **MOULES POULETTE 16**

Vin blanc, échalote, ail, thym et crème  
*Mussel, white wine, shallots, thyme and cream*

### **DEMI-HOMARD EN COQUILLE SUR GLACE 20**

Aïoli maison et sauce au cognac  
*Half lobster, aioli and cognac sauce*

### **HUÎTRES FRAÎCHES PRIX DU MARCHÉ**

*Selon l'arrivage / Market availability*

## “Pour L'appétit Cro-Magnon”

(POUR/ FOR 2 PERS) 

### **1KG CÔTE DE BŒUF “USDA” PRIME COUPE «STAVROS» 110**

Sauce foie gras et morilles, enokis crus, copeaux de truffe  
*“STAVROS” Cut 1KG USDA PRIME Rib steak, foie gras  
and morel sauce, enoki & truffle shavings ( for 2 pers)*

### **FOIE GRAS POÊLÉ 20 \$ EXTRA**

### **STEAK FRITES NY 34**

Surlonge USDA PRIME, beurre maître d'hôtel et frites  
*USDA PRIME New York Steak & frites, beurre maître d'hôtel*

### **TOURNEDOS ROSSINI, FOIE GRAS 42**

Sauce porto, champignons sauvages  
*Filet mignon, “tournedos”, foie gras, wild mushrooms*

## NOS FROMAGES

3 Choix **15**    5 Choix **24**



## NOS PLATS

### **RAVIOLI AUX CHAMPIGNONS 26**

Copeaux de truffes, velouté aux cèpes et pleurotes, écume parfumée à l'huile de truffe.

*Mushrooms ravioli, truffle shavings, cèpes and oyster mushrooms velouté, truffle oil foam*

### **PÉTONCLES ET CREVETTES PÔÊLÉES 34**

Risotto au safran, roquette  
*Pan seared scallops and shrimp with a saffron risotto and arugula*

### **SOUPIÈRE DE FRUITS DE MER AU SAFRAN 32**

Pétoncles, crevettes, saumon, poisson blanc  
*Scallop, shrimp, salmon, white fish "soupière"*

### **LOUP DE MER À LA MEDITERRANÉENE 30**

Cuit à l'unilatérale servi avec sauce vierge, quinoa et petits légumes  
*Pan seared Mediterranean seabass served with vierge sauce quinoa and market vegetables*

### **SAUMON DE L'ATLANTIQUE 28**

Huile au basilic, couscous perlé, légumes sautés  
*Grilled Atlantic salmon, basil infused oil, Pearl couscous and sauteed vegetables*

### **CUISSE DE CANARD CONFITE 26**

Pommes rattes sautées au magret fumé, sauce moutarde, mâche  
*Duck leg confit, fingerling potatoes sauteed with smoked duck, mustard sauce & mâche lettuce*

### **BRAISÉ DE MACREUSE À LA BORDELAISE 24**

Vin rouge et aromates, purée à l'huile de truffe  
*Braised beef shoulder in red wine and spices, truffle mashed potatoes*

### **JARRET D'AGNEAU 26**

Curry madras, lait de coco, riz basmati et petits légumes  
*Braised lamb shank, madras curry, coconut milk, basmati rice and market vegetables*

## NOS PETITS PLUS

### **FRITES DE L'ÎLE D'ORLÉANS** *French fries* 6

### **PURÉE DE POMME DE TERRE À L'HUILE DE TRUFFE** 8 *Truffle mashed potatoes*

### **POÊLÉE DE LÉGUMES FRAIS DU JOUR** 7 *Vegetables of the day*

### **RIZ BASMATI INFUSÉ À LA CITRONELLE** 5 *Basmati rice à la citronelle*

### **POÊLÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES** 10 *Sautéed wild mushroom*

### **SAUCE AU POIVRE, COGNAC** 8 *Pepper corn sauce with cognac*

### **PETITE SALADE PANACHÉE AUX AGRUMES** 6 Suprêmes d'agrumes, pomme grenade, sumac *Seasonal greens, citrus supreme, pomegranate*