

BRASSERIE 701 *Du midi au soir*

À partager

CAVIAR 250

Caviar d'esturgeon 30g, oeuf, ciboulette, échalotes, blinis

GR HUÎTRES FRAÎCHES 20 LES 6 - 38 LES 12

Servies avec mignonette française, vin rouge, échalote

HUÎTRES ROCKEFELLER 21

Huîtres (5), beurre, vin blanc, parmesan, ail, Panko

PLATEAU DE CHARCUTERIE 32

Sélection de charcuterie québécoise et française, rillettes de canard au poivre vert et au porc, baguette tranchée

PLATEAU DE FROMAGES 32

Sélection de fromages québécois et français, chutney de poires, mélanges d'olives parfumées, baguette tranchée

Entrées

TARTARE DE BŒUF 19/29

Bœuf, ail, huile d'olive, tabasco, échalotes, câpres, sirop d'érable, jaune d'oeuf, persil, graines de moutarde

— Format repas servi avec frites et/ou salade

ESCARGOTS EN PERSILLADE 20

Pâte feuilletée, persil, olives, Kalamata, beurre, ail

GR SALADE NIÇOISE 17/29

Pommes de terre grenailles, haricots verts, tomate cerise, thon, radis, caviar Mujjol, olives, vinaigrette de cerise

TARTARE DE SAUMON 19/29

Saumon atlantique saumuré au Pastis, labneh, tobiko, œufs émiettés, zestes de citron vert, câpres, échalotes

— Format repas servi avec frites et/ou salade

GR SALADE D'ORANGE ET DE BETTERAVES 15

Caramel d'oranges, fromage Chèvre des Neiges

ESGARGOTS SUR OS À MOELLE 21

Moelle braisée, persil, échalotes, carottes, céleri, crème, bouillon de bœuf

SOUPE À L'OIGNON 14

Oignons, gruyère, thym frais, sirop d'érable, huile d'olive, bouillon de bœuf, vin rouge, beurre, baguette

FOIE GRAS AU TORCHON 28

Foie gras maison, poire caramélisée, sirop d'érable, Brandy, pain brioché

La pause à la Française

LE CLASSIQUE 10

Sorbet pomme fait maison, Calvados Boulard 'Grand Solage'

LE 701 10

Sorbet poire fait maison, Cognac Hennessy V.S.

LE COLONEL 10

Sorbet citron fait maison, Vodka Smirnoff

Plats principaux

GR CÔTE DE BOEUF 120

Côte de boeuf de 32 oz, purée de pommes de terre à la truffe noire, sauté de champignons, sauce au poivre

BURGER 701 29

Bœuf, pain brioché, salade, oignons caramélisés, sauce aioli à la moelle, fromage, sauce de tomates cerises confites, servi avec frites

GNOCCCHIS PARISIENS À L'AGNEAU 29

Agneau, ail, oignons perlés, petits pois, persil, parmesan

GR RATATOUILLE 25

Purée de haricots rouges, sauce aux morilles et aux amandes

GR CARRÉ D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE 45/75

Mousseline de carottes parfumée à la verveine, mille-feuilles de pommes de terre, jus d'agneau au vin rouge

GR FILET MIGNON DE BŒUF AAA 65

Fromage Boursin, carottes caramélisées, gratin dauphinois

STEAK FRITES 35

Bavette marinée au vin rouge, beurre du Chef

CONFIT DE CANARD 32

Cuisse de canard, jus de canard, mélange de champignons sauvages, pavé de pommes de terre à la truffe noire, choux de Bruxelles, poire caramélisée

GR HOMARD AU SABAYON 46

Nappé de caviar, thym, courgette, fruit de la passion

FILET DE CABILLAUD 55

Artichauts à la Barigoule, purée d'artichauts, sauce grenobloise, caviar

MOULES FRITES 29

Vin blanc, échalotes, citron, persil, ail, beurre

GR BOUILLABAISSÉ 39

Morue noire, moules, crevettes, calamar, safran, fenouil, tomates, carottes, oignons, vin blanc, sauce au sébaste et au homard



Chef Soufiane Hanbali