

FR



JELLYFISH

crudo+charbon

Bienvenue

Menu

Téléphone (514) 303-0908

Réservation

Menu



CRUDO

Gravlax de Saumon

Yaourt à la ciboule brûlée, salade de
petits pois, pourpier et sumac

26 \$

Crudo de thon

Lait de coco, curry rouge, tempura
chilmole, chimichurri asiatique,
légèrement épicé

29 \$

Tataki de boeuf

Émulsion champignons-nori, shitake
mariné, chips d'ail, glaçage miel-soja

27 \$

Pani puri

Façon Lobster rolls, avocat-wasabi, coriandre, caviar de mulot

30 \$

Carpaccio de pétoncles

Poché au saké, endives caramélisées, émulsion d'agrumes et mangue

28 \$

Crevettes tigrées

Sauces cocktail (artichaut au bacon et cocktail classique)

38 \$

Légumes

Polenta frite

Crevettes de Matane, labneh, concombre grillé et mariné au paprika

24 \$

Choux de Bruxelles croustillants

Sauce kimchi, bonite, citron vert

18 \$

Burrata

110gr, poireaux, suprême d'agrumes, noisettes torréfiées, gremolata

32 \$

Carpaccio d'avocat

Champignons king, aioli au sésame, truffes noires, parmesan, tempura

25 \$

Champignons crinière de lion

Piri-Piri, girolles, morilles, salicorne, crème de maïs, croûton au beurre

23 \$

Tomates ancestrales

Relish aux tomates, shishitos grillés au charbon de bois, caramel aux tomates, panko, nduja

22 \$

Chaud

Pieuvre Tempura

Confiture de bacon, aioli aji pancaï, houmous citronné

28 \$

Côte de veau à la milanaise 12 oz

Arrabiata, œuf parfait et crème fraîche

52 \$

Rotelle

Ragoût de champignons et queue de bœuf, beurre, parmesan, os à moelle

36 \$

Nachos Jelly

6 huîtres, tomatillas, confiture de short ribs, gruyère

28 \$

Daurade japonaise entière frite

Aioli aux arachides, kimchi brûlé (Prix du marché)

0,0 \$

Charbon

Poulet

Demi poulet, boursin, beurre miso jaune

37 \$

Short ribs de veau

Kimchi, arachides, soja, gingembre

38 \$

Onglet

6 oz, chimichurri asiatique

39 \$

Omble chevalier

Sauce vierge, olives kalamata, salade de fenouil

42 \$

Filet Mignon "CAB"

6 oz, bœuf Angus certifié, sauce porto et cipollini, purée de pommes de terre au beurre prosciuto

57 \$

Coupe New-Yorkaise "CAB"

12 oz, sauce cognac et poivre noir, poireaux frits
Ajouter une moelle osseuse +9\$

58 \$

Carré d'agneau

Caviar d'aubergines, pistaches

70 \$

La Pièce

Recommandation du chef (Prix du marché)

0,0 \$

Conditions

Si pour une raison quelconque vous ne pouvez pas honorer votre réservation, veuillez annuler avant 12h le jour de votre réservation. Les annulations après midi peuvent être facturées 30 \$/personne.

Nous prenons des réservations jusqu'à 6 personnes sur TbDine et Opentable.

Pour les tables de plus de 15 invités, veuillez contacter notre service des événements à reservation@jellyfishmontreal.com

Nous proposons une vaste sélection de vins.

Veuillez contacter le restaurant pour toute question.