

**Menu** **Menu** **Menu**  
257, rue Prince  
Montréal, QC, H3C 2N4  
+1 (514) 316-4666

Stationnement



**Carte des vins (pdf)** **ation** **Emplois** **Famille** **EN**

CERTIFICATS-CADEAUX

ENTRÉES

- Huîtres & mignonette à l'érable (6 ou 12 unités) • **25/49**
- Huîtres chaudes, Huîtres chaudes, chorizo, cheddar, herbes (6 ou 12 unités) • **29/56**
- Crudo • **28**
- Burrata, pane carasau, za'atar, brocoli, bagna cauda • **26**
- Salade mixte : laitues, fraise, concombre, oignon, panais, orange • **19**
- Pieuvre, mousseline de pdt, salsa verte, poivrons, espelette • **26**
- Tartelette de ris de veau, topinambour, truffe • **25**
- Foie gras au torchon, fruit de saison, brioche • **32**

PLATS

- Linguine, speck, amandes, chou-fleur, truffe hachée • **38**
- Bucatini, travers de porc confit, ail noir, soya • **37**
- Spaghetti, palourdes, ail, citron, persil, chili • **39**
- Risotto aux champignons sauvages, bacon, crème sûre, chou kale • **44**
- Flétan, chou-fleur, chou kale, poivrons, sauce romesco, noix • **49**
- Magret de canard, épeautre, champignons, rabiole, gai lan, argousier • **46**
- Loup de mer rôti (poisson entier), poireaux confits en vinaigrette, légumes • **Prix du marché**
- Contre-filet de bœuf Angus AAA (20oz), purée pdt, légumes • **Prix du marché**

DESSERTS

- Crème au chocolat au lait, praliné noisette, banane, caramel, Baileys • **18**
- Biscuit, yogourt, compote de fraise, rhubarbe, chocolat blanc • **18**
- Tiramisu • **18**
- Crème vanille et fruit de la passion, biscuit noix de coco, fruits tropicaux • **18**