



## ENTRÉES

**HUÎTRES PREMIUM DE LA CÔTE EST**  
24/demi-douzaine - 48/douzaine

**COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES**  
18/par unité  
Sauce cocktail classique

**CREVETTES SAUVAGES GRILLÉES - 39**  
Beurre à l'ail

**SALADE DE PIEUVRE - 41**  
Haricots blancs cannellini, huile d'olive

**CARPACCIO DE SAUMON - 35**  
Caviar osciètre

**PÂTÉ DE FOIE GRAS - 29**  
Pain de seigle, oignons frits

**TARTARE DE BŒUF - 29**  
Jaune d'œuf de caille,  
piments calabrais, Manchego

**CARPACCIO DE BŒUF - 31**  
Mélange 5 poivres, huile d'olive, pistaches,  
mayonnaise à l'ail noir

**GÂTEAU DE CRABE - 42**  
Crème Old Bay

**CEVICHE DE BRANZINO - 24**  
Feta crémeux, origan

## APPETIZERS

**PREMIUM EAST COAST OYSTERS**  
24/half dozen - 48/dozen

**JUMBO SHRIMP COCKTAIL**  
18/piece  
Classic cocktail sauce

**GRILLED WILD SHRIMPS - 39**  
Garlic butter

**OCTOPUS SALAD - 41**  
Cannellini beans, olive oil

**SALMON CARPACCIO - 35**  
Oscietra caviar

**FOIE GRAS PATÉ - 29**  
Rye toast, sweet onion confit

**BEEF TARTARE - 29**  
Quail egg yolk,  
Calabrian peppers, manchego

**BEEF CARPACCIO - 31**  
5 pepper mix, olive oil, pistachios,  
black garlic mayo

**CRAB CAKE - 42**  
Old Bay crema

**BRANZINO CEVICHE - 24**  
Creamy feta, oregano

**TRÉSORS** DE LA  
*mer*

**CAVIAR OSCIÈTRE**  
210/30 g

Servi avec accompagnements  
classiques

**TOUR DE FRUITS DE MER - 220**  
Découvrez les arrivages frais du jour

**TREASURES** FROM THE  
*sea*

**OSCIETRA CAVIAR**  
210/30 g

Served with  
classic sides

**SEAFOOD TOWER - 220**  
Fresh market produce

**SALADES**

**SALADE CÉSAR - 23**  
Grana Padano, croûtons  
Ajouter du bacon de bœuf +7

**SALADE WEDGE - 26**  
Laitue Iceberg, fromage bleu, bacon de bœuf

**LES MEILLEURES TOMATES DU MARCHÉ - 29**  
Feta style bulgare ou burratini,  
sel de Maldon, réduction de cidre

**SALADE DE BÉBÉ ROQUETTE - 25**  
Noisettes et fromage de chèvre

**SALADS**

**CAESAR SALAD - 23**  
Grana Padano, croutons  
Add beef bacon +7

**WEDGE SALAD - 26**  
Iceberg lettuce, blue cheese, beef bacon

**BEST MARKET TOMATOES - 29**  
Bulgarian feta or burratini,  
Maldon salt, cider glaze

**BABY ARUGULA SALAD - 25**  
Hazelnuts and goat cheese



## GRILLADES

USDA  
PRIME

## ON THE GRILL

Le grade USDA PRIME est le plus prestigieux de sa catégorie et il est obtenu uniquement par 2 % des bovins élevés aux États-Unis.

The USDA PRIME grade is the most exclusive in its category. It is obtained by only 2% of cattle raised in the United States.

CÔTE DE BŒUF 22 oz - 95

FAUX-FILET 18 oz - 89

FILET MIGNON 64/8 oz - 79/12 oz

CONTRE-FILET NEW YORK 49/10 oz - 79/16 oz

FILET MIGNON SUR OS 18 oz\* - 104

RIB STEAK 22 oz - 95

RIB EYE 18 oz - 89

FILET MIGNON 64/8 oz - 79/12 oz

NEW YORK STRIP 49/10 oz - 79/16 oz

BONE-IN FILET MIGNON 18 oz\* - 104

CONTRE-FILET KANSAS 19 oz\* - 95

PORTERHOUSE 34 oz\* - 210



KANSAS CITY STRIP 19 oz\* - 95

PORTERHOUSE 34 oz\* - 210

### PLATEAU DE GRILLADES - 240

Contre-filet New York 16 oz,  
carré d'agneau 19 oz, demi-poulet Moishes,  
short rib de bœuf fumée, servi avec frites  
et sauces chimichurri et poivrade

### MIXED GRILL PLATTER - 240

New York strip 16 oz, rack of lamb 19 oz,  
half chicken à la Moishes, smoked short rib,  
served with fries and chimichurri  
and pepper sauces

Demandez à votre serveur pour l'ajout de nos fameuses épices à l'ail  
sur vos grillades. / Ask your server for traditional garlic and spices.

\* Jusqu'à épuisement des quantités / While quantities last

## SAUCE

Choisissez votre sauce | Choose your sauce

Sauce chimichurri | Chimichurri sauce

Sauce poivrade | Pepper sauce

Sauce bordelaise | Bordelaise sauce

## GARNITURES TOPPINGS

Foie gras poêlé | Pan-seared foie gras - 24

Crevettes grillées | Grilled shrimps - 16

Beurre truffé | Truffle butter - 19

Queue de homard | Lobster tail - 24