

À PARTAGER | SHARING PLATES

Plateau de fruits de mer du Maggie Oakes 220	Sélection de fromages primés du Québec 31
<i>Homard entier froid, 12x huîtres, tataki de thon, daïkon mariné et aioli, rillettes de saumon, tartare de saumon, duo de caviar mujol et tobiko, crevettes cocktail, mayonnaise aux œufs de poisson volant et salade d'algue</i>	Quebec award winning cheese
Huitres (6) 28	Sélection de charcuteries Québécoises 31
Oyster (6)	Les meilleures variétés du Québec
Huitres (12) 54	The best varieties from Quebec
Oysters (12)	

ENTRÉES | APPETIZERS

Soupe du jour 8	
Soup of the day	
Burrata 26	
<i>Crème de petit pois à la menthe, pain ciabatta aux olives toastées et pesto de poivron grillé et chipotle</i>	
Burrata - minted pea cream, ciabatta bread with toasted olives and roasted pepper chipotle pesto	
🍷 Nougat de chèvre aux abricots confits 21	
<i>Chèvre des neiges, olives Kalamata, échalottes et ciboulette, crumble de seigle au carvi, vinaigrette de framboises</i>	
Goat cheese nougats with candied apricots - Snow goat cheese, kalamata olives, shallots and chives, caraway rye crumble, raspberry and caramel porto vinaigrette	
Salade de lentilles Beluga 24	
<i>Artichauts, échalote, vinaigre balsamique, chips de topinambour, yaourt fumé, fromage feta</i>	
Beluga lentil salad - Artichokes, shallots, balsamic vinegar, sunchoke chips, smoked yogurt, feta cheese	
Salade César 18	
<i>Sucrine, radicchio, vinaigrette césar, copeaux de parmesan, câpres frits, chips de pancetta Extra poulet grillé +9 Extra saumon grillé +11</i>	
Cesar Salad - Sucrine lettuce, radicchio, Caesar dressing, parmesan shavings, fried capers, pancetta chips With grilled chicken +9 Extra grilled salmon +11	
Cocktail de crevettes (5) 24	
<i>Crevettes tigrées noires, sauce cocktail, aioli aux agrumes et fines herbes, croutons de pain</i>	
Shrimp cocktail (5) - Black tiger shrimps, cocktail sauce, citrus and herb aioli, bread croutons	
Crevettes croustillantes rémoulade 23	
<i>Aioli à la chlorophylle, crème balsamique</i>	
Crispy shrimp - remoulade chlorophyll aioli, balsamic cream	
Tataki de Thon 25	
<i>Gelée de verveine aux zestes de lime, hummus de betterave, pickles de fenouil, croutons de pain</i>	
Seared Tuna tataki - Verbena jelly with lime zest, beet hummus, fennel pickles, bread croutons	
Tartare de saumon à l'aneth 21 32	
<i>Échalotes et yuzu, quinoa soufflé, salicorne marinée, perle de jus de citron, croustillant de tapioca au nori piquant, croutons de pain</i>	
SALMON TARTARE WITH DILL Shallots and yuzu, puffed quinoa, marinated samphire, lemon juice pearls, spicy nori tapioca crisp, bread croutons	
Tartare de bœuf 21 32	
<i>Tartare de bœuf, émulsion à l'échalote, sauce soja, vinaigre de riz et Tahini, croutons de pain</i>	
BEEF TARTARE Shallot emulsion, soy sauce, rice vinegar and Tahini sauce, bread croutons	

PLATS | MAINS

Pappardelle au homard 42	
<i>Crème infusée au citron, espuma de parmesan, huile aux fines herbes, tuiles de parmesan</i>	
Lobster pappardelle - lemon-infused cream, parmesan espuma, herb oil, parmesan chips	
🍷 Filet de saumon grillé 38	
<i>Crouûte de noix de coco, purée de fenouil boucanée, courgette grillée et sauce hollandaise à la carotte et lime, huile aux fines herbes</i>	
GRILLED SALMON FILLET Coconut crust, smoked fennel puree, grilled zucchini and carrot and lime hollandaise sauce, herb	
Cheeseburger Maggie 31	
<i>Relish d'oignons et camerise, bacon, gouda fumé, aioli aux tomates et fines herbes, roquette, tomates, servi avec frites</i>	
Maggie's cheeseburger - Onion and Saskatoon berry relish, bacon, smoked Gouda, tomato and herb aioli, arugula, tomatoes, served with fries	
🍄 Pates du moment aux champignons sauvages 36	
<i>Champignons sauvages sautés, pesto d'herbes, espuma de parmesan, duxelle de champignons, huile de truffe blanche, tuiles de parmesan</i>	
Today's pasta with wild mushrooms - Herb pesto, parmesan espuma, mushroom mince, white truffle oil, parmesan crisps	
🍄 Chou-fleur frit 26	
<i>Hummus de betterave, crème sure fumée, paprika fumée et sauce amandine avec câpres à la lime et beurre noisette</i>	
Fried cauliflower - Beet hummus, smoked sour cream, smoked paprika and amandine sauce with lime capers and brown butter	
🍷 Steak bavette (7oz) 39	
<i>Servi avec frites, légumes du marché, nappée de sauce au poivre vert</i>	
7 oz Flank steak - Served with fries, seasonal vegetables, topped with green peppercorn sauce	
🍷 Filet Mignon de bœuf (8oz) 60	
<i>Champignons sauvages sautés, pommes de terre rattes confites au gras de canard, légumes du moment, sauce bordelaise</i>	
Beef filet mignon (8oz) - Served with sautéed wild mushrooms, duck fat confit fingerling potatoes, seasonal vegetables, and bordelaise sauce	
Homard entier grillé 74	
<i>Beurre à l'ail infusé à la lime, citron grillé servi avec frites de patates douces et salade verte</i>	
Grilled whole lobster - Garlic butter infused with lime, grilled lemon served with sweet potato fries and green salad.	

BOEUF VIEILLI À SEC MAISON | HOMEMADE DRY AGED BEEF

Boeuf AAA canadien vieilli 45 jours servi avec légumes du marché et un choix de sauce / En fonction des disponibilités
45 days aged Canadian AAA beef served with market vegetables and your choice of sauce / Subject to availability

	T-bone de boeuf 4,5\$/oz Savour riche du contre-filet, tendreté du filet mignon T-BONE STEAK, flavorful as a striploin, tender as filet mignon
	Coupe Kansas 4,5\$/oz Pièce de choix, persillage à son meilleur KANSAS CUT, a cut of choice, marbling at it's best
	Porterhouse 4,5\$/oz Savour riche du contre-filet, généreuse portion du filet mignon tendre PORTERHOUSE STEAK, flavorful as a striploin, generous portion of tender filet mignon
	Tomahawk 5\$/oz Pièce du boucher exceptionnelle, pleine de goût TOMAHAWK, Exceptional butcher's cut, flavourful
	Côte de boeuf vieilli 45 jours 16oz-72 / 20oz -90 Légumes du marché et un choix de sauce Market vegetables and your choice of sauce
	Choix de sauces Sauce au poivre ou beurre Maître d'Hôtel ou Bordelaise Choice of sauce Peppercorn sauce or Maitre d'Hôtel butter or Bordelaise

	Contre filet 10oz vieilli 45 jours (Option Surf & Turf + 39\$) 66 Champignons sauvages sautés, pommes de terre rattes confites au gras de canard, légumes du moment et sauce bordelaise (extra demi-homard grillé +39) 10oz New York steak aged 55 days - Served with sautéed wild mushrooms, duck fat confit fingerling potatoes, seasonal vegetables and bordelaise sauce (extra half grilled lobster +39)
---	--

SAUCES & EXTRAS

Choix de sauces 6 Bordelaise, sauce au poivre, beurre Maître d'Hôtel Bordelaise, peppercorn sauce, Maitre d'Hôtel butter	
Purée de pommes de terre à la truffe 11 Truffle mashed potatoes	
Foie gras poêlé 24 Caramel à la betterave, chutney abricots aux épices de pain d'épice, toast de pain brioché Pan seared foie gras - Beet caramel, apricot chutney with gingerbread spices, brioche toast	
Champignons sauvages 12 Wild Mushrooms	
Poulet grillé 9 Grilled chicken	
Demi homard grillé 39 Half a lobster	

DESSERTS

Cheesecake de saison 15 Biscuit spéculoos, cheesecake aux zestes de citron, crème légère à la tonka coulis de fraises à basilic, compotée de fraises de Québec, meringue, crumble Graham Seasonal cheesecake - Speculoos biscuit, lemon zest cheesecake, light tonka cream, strawberry basil coulis, Quebec strawberry compote, meringue, Graham crumble	
Délice chocolat et caramel 16 Biscuit chocolat et amandes, caramel au beurre salé, mousse chocolat et noisettes, crumble chocolat Chocolate and caramel delight - Chocolate and almond cookie, salted butter caramel, chocolate and hazelnut mousse, chocolate crumble	
Le fameux Paris Brest 16 Pâte à choux croustillante, crème mousseline au praliné, praliné maison, coulis mangue passion et noisettes caramélisées Crispy puff pastry, praline mousseline cream, homemade praline, mango passion coulis, and caramelized hazelnuts	
Glaces et sorbets du moment 9 3 boules Ice cream and sorbet - 3 scoops	
Tonka bean Crème Brûlée 14 Berries and meringues	
Plateau de desserts à partager 45 Sélection de trois desserts du chef Selection of three chef's desserts	