

MENU DU SOIR

MENU COCKTAIL

BRUNCH DU WEEK-END

TERRASSE
BELVU

CONTACTEZ-NOUS!

1050 R. de la Gauchetière (C-100)
Montréal, Québec, Canada
H3B4C9

Demandes: [1438821792](tel:1438821792)

Email:

belvu@chateauchamplai.com

MENU DU SOIR

Du lundi au vendredi de 12 h à 22 h 30 Week-end de 16 h à 22 h 30

BAR À CAVIAR

Servi avec blinis et crème montée à la vodka

CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE

\$ 136

20G

CAVIAR ALTESSE

\$ 140

50GR

CAVIAR KRISTAL

\$ 148

20G

PLATS PRINCIPAUX

HUÎTRES (6)

BELVU DE FRUITS DE
MER

\$ 27

Chimichurri au
zeste de yuzu
et sauce
épicée

SASHIMI DE
SAUMON

\$ 27

Saumon
torché, sauce
ponzu, oeufs
de saumon

THON ÉPICÉ
CROUSTILLANT

\$ 28

Croustillant de
mi-cuit de
thon frais
sauce épicée

SALADE CÉSAR
YUZU

\$ 20

+

\$ 120

Sashimi Thon
(5), crevettes
(2), Sashimi
saumon (5),
poulpe (80gr),
Huitres (6),
Tartare de
Thon (50gr)

TARTARE DE THON

\$ 31

Thon épicé,
avocat, maïs

TATAKI DE BOEUF
WAGYU

\$ 29

Unagi,
mayonnaise
épicée,
oignons frits,
herbes

SALADE DE POULPE
GRILLÉE

\$ 29

Agrumes,
fenouil, aneth,

mayonnaise
wasabi

CREVETTES GRILLÉES

\$ 27

Mayonnaise
épicée, unagi,
pickles,
coriandre 27
(3) 49 (6) 64
(9)

SAUMON GRILLÉ

\$ 32

Crème yuzu,
salade
d'herbes

AGNEAU CHIMICHURRI

\$ 46

Chimichurri au
zeste de yuzu,
micro herbes
vinaigrette
wasabi, servi
avec frites

TOMAHAWK

\$ 160

Le steak
Tomahawk
28OZ servi
avec frites et
salade, sauce
chipotle,
chimichurri et
barbecue

+

HAMBURGER DE WAGYU

\$ 34

Boeuf wagyu,
bacon de
wagyu, sauce
unagi,
fromage,
Comtomme,
oignons

BLT BELVU LAITUE TOMATE

\$ 34

Effiloché de
boeuf, bacon
de boeuf,
mayonnaise
moutarde,
laitue, tomate,

croustillants
épicés, servi
avec frites

+

SANDWICH AU POULET

\$ 34

Effiloché de
boeuf, bacon
de boeuf,
mayonnaise
moutarde,
laitue, tomate,
servi avec
frites

BOL DE POULET KARAAGE

\$ 21

Sauce unagi,
sauce
piquante

SALADE VERTE TRUFFÉE

\$ 24

Mesclun de
salade de
Montreal,
vinaigrette à
la truffe,
copeaux de

servi avec
frites

+

KAKIAGE BELVU

\$ 24

Beignets de
légumes sauce
épicées et
herbes
fraiches

FRITES LOUIS D'OR & TRUFFE (POUR 2)

\$ 23

truffe et de
Louis d'or

LES À-CÔTÉS

FRITES

\$ 8

FRITES DE PATATES DOUCES

\$ 8

FRITES LOUIS D'OR & TRUFFE

\$ 14

SALADE

\$ 6

Salade verte
du Château

DESSERTS

LA TROPÉZIENNE DU CHÂTEAU (POUR 2)

\$ 26

Crème à la
vanille de
Tahiti, fraise,
poivre de
Sichuan,
citron, brioche

TIRAMISU À LA PISTACHE ET FRUITS ROUGES

\$ 14

Crème
mascarpone
pistache,
confit de fruit
rouge, praliné
pistache

SUNDAE

TARTE GLACÉE AU CARMEL

\$ 13

Parfait glacé
au caramel,
caramel
beurre salé,
meringue aux
fruit de la
passion

\$ 14

Sundae vanille
avec caramel
au fruit de la
passion et
cacahuète
caramélisés
