

Menu à partager à table

Laissez-vous surprendre par le menu dégustation 5 services ou nous éveillerons vos 5 sens.

Entrées

Champignons du Qc , crème vin rouge, focaccia au romarin	19
Crabe rouge , sabayon, kumquat, salicorne, fraises	26
Huîtres fraîches sur glace , safran et framboise	6/22 12/40
Tartare de bison , armillaires, jerky, foie gras au sel	Entrée 25 Plat 40

Tataki de boeuf, sésame, shitakés, prune, arachides

21

Plats

Morue d'Islande

58

Morue D'Islande (8 oz), beurre blanc au dashi, crumbeurre

Côtes de cerf braisées

Côtes de cerf braisées, glace aux champignons, poivre vert

Contre-filet de boeuf

Contre-filet de boeuf 3A (9oz), glace au Rivesaltes et noisettes

Menu dégustation à l'aveugle

5 services sans vin

105 / personne

5 services avec accord vins

160 / personne

Bonifiez votre expérience, ajoutez un foie gras

+20 / personne

Cocktails signature

La Ruche (Vodka miel et safran, belle de brillet, miel et bulles)	18
Old fashioned (Crown Royal, pacane et caramel salé)	14
French Kiss (<i>Bombay, sureau, pamplemousse rose, lavande, vin effervescent</i>)	14
Martini Poivre Noir (<i>Vodka, lime, sucre, poivre moulu</i>)	12
Frangine (<i>Bombay, Chambord, framboise, citron, sirop basilic</i>)	12

Virgin Cocktails

French Kiss Virgin (<i>spiritueux distillé non-alcoolisé Alphonse, sureau, pamplemousse rose, lavande, vin effervescent</i>)	7,5
Apéritivo all'arancia (<i>Maritini aperetivo, orange sanguine, cirton, sucre</i>)	7,5

Menu Tapas

Un «Bar à tapas», avec cuisine extérieure. Une expérience sensorielle que vous n’oublierez pas de sitôt ! Présentes partout en Espagne, les tapas sont un assortiment de hors-d’œuvre ou d’amuse-bouche qu’on se partage en toute convivialité à l’heure de l’apéritif ou comme repas.

FIN DE SAISON

Dernier week-end du bar à tapas vendredi et samedi le 5 & 6 septembre.

Pain naan grillé	4
Burrata, abricots fumés au romarin, Amermelade, granola, focaccia	23
Endive grillée, mandarine, bleu Elizabeth, noix torréfiées aux épices	13

Tataki de thon blanc, ponzu, sésame, daïkon	15
Tostada de queue de boeuf, sauce mole, cactus, chou, feta	15
Burger de porcelet et lardons, kimchi, piments fermentés	12
Crevettes roses papillons, romesco à la citrouille,orange, Xérès et safran	13
Bâtonnets de calmar frits, citron, nigelle et ciboulette	9
Frites assaisonnées, émulsion au bacon	7
Ceviche de chanterelles et pleurotes, pico de gallo à la lime	12
Macreuse de boeuf, sous-vide 24 heures, chimichurri	24
Tartelette portugaise (pastéis de nata), chantilly chocolat dulce	5