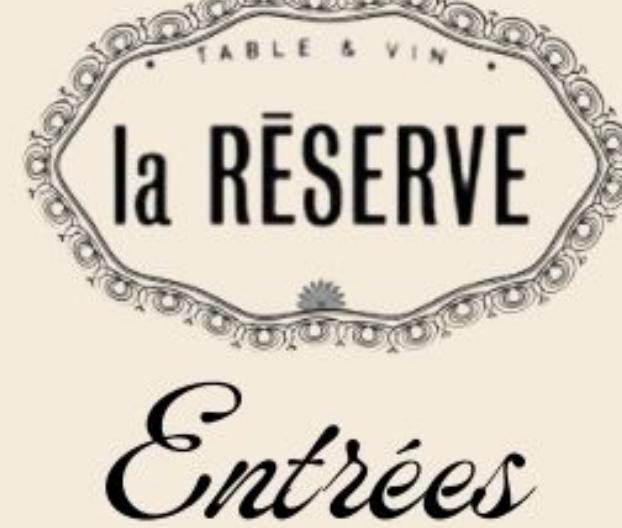


MENU
MAI
2025



DEPUIS
2012

Entrées

Tataki de Boeuf \$19

Mayo truffe, parmesan, croquette de risotto aux champignons sauvages

Calmars CATCH \$22

Chorizo frit, lime, wafu, poivrons, coriandre

Tartare de Boeuf \$19

Olives, amandes, parmesan, émulsion échalotes et Dijon

Pieuvre poêlée..... \$29

Sauce Romesco, mayo paprika fumé, pommes de terre, chorizo, poivrons, coriandre et glaze de tomates

Rice Cake au thon \$25

Tartare de thon à l'asiatique, coriandre, salade de wakame, concombres, maïs et carottes

Salade César \$14

Recette classique du Σ.

Foie Gras poêlé \$28

Pain de maïs, oignons caramélisés, coulis de petits fruits et glaze érable-soya

Croquettes «Smoked-Meat»..... \$20

Salade de choux, mayo miel-dijon et pickles maison

Plats principaux

Tartare de Boeuf et frites \$32

Olives, amandes, parmesan, émulsion échalotes et Dijon

Bavette de boeuf et frites \$38

Sauce du jour, beurre maître d'hôtel aux fines herbes et tomates brûlées

Gnocchis maïs Chipotle \$32

Sauce crémeuse au maïs, vin blanc, feta, jalapenos marinés et basilic

Filet mignon mariné au Porto \$56

Fromage cheddar vieilli, purée de pommes de terre Aligot, sauce soupe à l'oignon, salade de pomme paille et choux de Bruxelles

Morue poêlée en croûte d'herbes \$39

Choux-fleurs en purée et poêlés, sauce Ranch, coriandre et épinards frits

Burger de Poulet «Corn Flakes» et frites ... \$26

Mayo miel-sriracha, fromage cheddar, salade de choux et pickles maison

Rotolo ricotta & épinards Σ \$29

Sauce beurre et citron, Parmiggiano Reggiano, crumble de noix de pin et persil

Veau à la Milanaise \$32

Salade de tomates cerises, feta, menthe, basilic et oignons frits

Viandes vieillies à sec Prix du marché

Accompagnement du moment

Huitres

Nature & Mignonette

6 pour \$18

12 pour \$32

Rockefeller

Chorizo, panko, oignons

6 pour \$24

12 pour \$45

EXTRAS

- Frites Maison \$7
- Frites Truffe et parmesan \$11
- Choux de Bruxelles César \$16
- Salade verte \$7