

MENU
MAI
2025



DEPUIS
2012

Entrées

Tataki de Boeuf	\$19
<i>Mayo truffe, parmesan, croquette de risotto aux champignons sauvages</i>	
Calmars BOUCHÉ CATCH	\$22
<i>Chorizo frit, lime, wafu, poivrons, coriandre</i>	
Tartare de Boeuf	\$19
<i>Olives, amandes, parmesan, émulsion échalotes et Dijon</i>	
Pieuvre poêlée	\$29
<i>Sauce Romesco, mayo paprika fumé, pommes de terre, chorizo, poivrons, coriandre et glaze de tomates</i>	
Rice Cake au thon	\$25
<i>Tartare de thon à l'asiatique, coriandre, salade de wakame, concombres, maïs et carottes</i>	
Salade César	\$14
<i>Recette classique du ESTABLISHED 2012</i>	
Foie Gras poêlé	\$28
<i>Pain de maïs, oignons caramélisés, coulis de petits fruits et glaze érable-soya</i>	
Croquettes «Smoked-Meat»	\$20
<i>Salade de choux, mayo miel-dijon et pickles maison</i>	

Plats principaux

Tartare de Boeuf et frites	\$32
<i>Olives, amandes, parmesan, émulsion échalotes et Dijon</i>	
Bavette de boeuf et frites	\$38
<i>Sauce du jour, beurre maître d'hôtel aux fines herbes et tomates brûlées</i>	
Gnocchis maïs Chipotle	\$32
<i>Sauce crémeuse au maïs, vin blanc, feta, jalapenos marinés et basilic</i>	
Filet mignon mariné au Porto	\$56
<i>Fromage cheddar vieilli, purée de pommes de terre Aligot, sauce soupe à l'oignon, salade de pomme paille et choux de Bruxelles</i>	
Morue poêlée en croûte d'herbes	\$39
<i>Choux-fleurs en purée et poêlés, sauce Ranch, coriandre et épinards frits</i>	
Burger de Poulet «Corn Flakes» et frites ...	\$26
<i>Mayo miel-sriracha, fromage cheddar, salade de choux et pickles maison</i>	
Rotolo ricotta & épinards ESTABLISHED 2012	\$29
<i>Sauce beurre et citron, Parmigiano Reggiano, crumble de noix de pin et persil</i>	
Veau à la Milanaise	\$32
<i>Salade de tomates cerises, feta, menthe, basilic et oignons frits</i>	

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