

LES PLATEAUX



HUÎTRES | OYSTERS

Prix du marché | Market price

LE PARISIEN (2 PERS.) 155

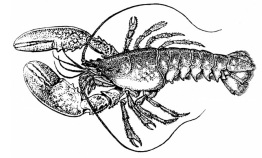
½ Homard, 8 huîtres, 4 crevettes, ½ lb moules,
ceviche de pétoncles, anchois d'Espagne

½ Lobster, 8 assorted oysters, 4 shrimp, ½ lb mussels, scallop ceviche, Spanish anchovies

LE POIS PENCHÉ (3-4 PERS.) 230

1 Homard, 12 huîtres, 8 crevettes, 1 lb moules, ceviche pétoncles, tartare de saumon, anchois d'Espagne

1 Lobster, 12 assorted oysters, 8 shrimp, 1 lb mussels, scallop ceviche, salmon tartare, Spanish anchovies



— ENTRÉES & FRUITS DE MER —

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU LOUIS D'OR 21

French onion soup, Louis D'Or

LE PETIT TARTARE DE SAUMON AU GINGEMBRE 24

Salmon tartare with ginger dressing

SALADE WALDORF LPP 22

Pommes vertes, lardons de canard, pacanes, fromage bleu
Green apples, duck lardons, pecans, blue cheese

BURRATA, FOCACCIA, CHAMPIGNONS, NOISETTES 35

Burrata, homemade focaccia, mushrooms, hazelnuts

SALADE PANACHÉE AUX FINES HERBES 16

Seasonal green salad with fresh herbs

SOUPE DU JOUR 12

Soup of the day

ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ 19

Escargots in garlic-parsley butter

CEVICHE ÉPICÉ DE PÉTONCLES 32

Spicy scallop ceviche

COCKTAIL DE CREVETTES 26

Shrimp cocktail with cognac sauce

— PLATS PRINCIPAUX —

BOUILLABAISSE FAÇON LPP 42

Pétoncle, moules, crevettes, saumon, poisson du jour | LPP saffron bouillabaisse, scallop, mussels, shrimp, salmon, fish

SAUMON ATLANTIQUE CANADIEN 39

Crème d'aneth, pommes grenaille, choucroute | Atlantic salmon, dill cream, grenaille potatoes, sauerkraut

MORUE NOIRE 46

Haricots coco au pesto, vinaigrette aux herbes | Black cod, borlotti beans with pesto, herb vinaigrette

TARTARE DE SAUMON AU GINGEMBRE 40

Frites ou salade | Salmon tartare with ginger dressing, fries or salad

RIGATONI MAISON AUX CREVETTES TIGRÉES 45

Bisque de homard | Homemade rigatoni with tiger shrimp, lobster bisque

CANARD CONFIT 40

Pommes rattes, choux de Bruxelles, lardons canard fumé, sauce aux poivres
Duck confit, fingerling potatoes, Brussels sprouts, smoked duck lardons, peppercorn sauce

CAVATELLI MAISON AUX CHAMPIGNONS 35

Crème de cèpes et truffe | Homemade cavatelli with mushrooms, porcini and truffle cream

CHOU ROMANESCO RÔTI 28

Dukkah aux noix, houmous | Roasted Romanesco cauliflower, nut dukkah, hummus

— LES STEAKS —

STEAK FRITES NY ANGUS CERTIFIÉ 59

NY Angus certified Steak Frites

SURLONGE D'AGNEAU DE L'ALBERTA 49

Avec gratin dauphinois | Alberta lamb sirloin with gratin Dauphinois

WAGYU A5 MIYAZAKI (JAPON) | MIYAZAKI A5 WAGYU (JAPAN) 150

Sauce au vin rouge, purée de pommes de terre, champignons | Red wine sauce, mashed potatoes, mushrooms

Ménage à deux ♥ *Share the love* LA CÔTE DE BŒUF “PRIME CANADIEN” (32 oz) 190

VIEILLIE À SEC CHEZ NOUS | DRY-AGED IN-HOUSE

Choix de sauce et deux accompagnements | Canadian Prime rib steak (32 oz), choice of sauce and two sides



FESTIN ST-VALENTIN | VALENTINE'S FEAST



/ PP | AVEC ACCORDS VINS : +55 / PP

CRUDO DE BAR RAYÉ

Yuzu-ponzu, légumes croquants | Striped bass crudo, yuzu-ponzu, crunchy vegetables

OU/OR

TERRINE DE FOIE GRAS

Chutney de pêche, pain d'épices | Foie gras terrine, peach chutney, gingerbread

* * *

CŒUR DE FILET MIGNON

Sauce cacao, cerises noires, topinambours | Cacao sauce, black cherries, Jerusalem artichokes

OU/OR

HOMARD THERMIDOR

Gratiné au Louis d'or, gnocchi parisiens | Whole lobster thermidor, Louis d'or gratin, Parisian gnocchi

* * *

ENTREMETS FRAMBOISE PISTACHE POUR DEUX | RASPBERRY PISTACHIO ENTREMETS FOR 2