



1001

COCK  
TAILS

# COCKTAILS

## **BENGAL TIGER | 15\$**

Hennessy, Luxardo, Napoléon,  
Peychaud, ananas, lime, sirop de  
kalamansi, jalapeño

## **FRENCH INDIAN CONNECTION | 15\$**

Cognac Amrut, Amaretto, huile de safran

## **FRENCH PEARL | 15\$**

Gin Menaud, lime, sirop maison,  
spray d'absinthe

## **1789 | 15\$**

Armagnac, vermouth doux, liqueur  
d'orange et mandarine, sirop de miel  
masala, zeste de citron, menthe

## **BOULEVARDIER | 15\$**

Amrut, Campari, vermouth rouge

## **KARMA | 15\$**

Gin Citadelle, Amermelade, liqueur de  
chinotto, sirop maison

# COCKTAILS

## **AVIATION | 15\$**

Gin Bleu Royal, liqueur de maraschino,  
liqueur de violette, miel hibiscus  
et lavande

## **BLINDERS | 15\$**

Jameson, Galliano, pomme, citron, sirop  
de miel, soda

## **PROSCIUTTO E MELON | 15\$**

Tequila, dry curaçao, Limoncello, purée  
de melon, lime, sirop, prosciutto

## **BLOODY TITANIC | 15\$**

Gin, Amaro, encre de seiche, jus de  
cornichon, sauce piquante thaï, citron,  
clamato, sel de cornichon noir

## **BUENA VISTA**

## **SOCIALCLUB | 15\$**

Rhum Havana, triple sec, eau de coco,  
lime, sirop maison, granité de coco, huile  
de sésame

## **SOUTHSIDE | 15\$**

Vodka GreyGoose, Dry curaçao, citron,  
sirop maison, amer de bergamote,  
blanc d'oeuf

# ENTRÉES

## PÉTONCLES & CROQUANTS À LA KORMA

Pétoncles poêlés, poireaux frits, amandes effilées rôties, sauce korma, ciboulette, gaufrettes de pommes de terre

---

24\$

## TATAKI DE BOEUF À LA GREMOLATA

Tataki d'onglet de bœuf, gremolata à la coriandre et pistache, yogourt à la lime, oignons rouges, radis, échalotes frites

---

22\$

## POULET PANKO TANDOORI

Poulet frit dans une panure panko épicée, chimichurri, yogourt aux épices tandoori, lime

---

17\$

## TARTARE DE FILET MIGNON & MOELLE

Tartare de filet mignon, mayonnaise à la moelle, pétales d'ail frites, ciboulette, persil plat, cornichon cresspo, crème verte au raifort et persil, sauce Vindaloo, œuf de cane cuit dur, frites maison

---

25\$

## BOULETTES D'AGNEAU À L'INDIENNE

Boulettes d'agneau du Québec, yogourt à la lime, sauce tomate vierge à l'indienne, pousses de coriandre, lime

---

18\$

## CALAMARS PANKO TANDOORI

Calamars frits dans une panure panko aux épices tandoori, coriandre, oignons rouges, yogourt à la lime et jalapeños, lime

---

18\$

### CEVICHE DE TRUITE JALAPEÑO & FETA

Truite marinée dans une sauce jalapeño et lime, oignons rouges acidulés, fromage feta mariné, yogourt jalapeño et coriandre, radis, pousses de coriandre, croûtons, graines de pavot

22\$

### ACRAS DE CRABE ET DE MORUE

Acras de crabe et morue servis avec salsa de maïs, radis, jalapeños et oignons rouges, pousses de coriandre, mayonnaise masala, graines de pavot

19\$

### TOMATES HÉRITAJ PESTO & PANEER

Tomates ancestrales, fromage paneer grillé, pesto de persil et coriandre, pain brioché à l'huile d'olive, pétales d'ail frites, niçoise

19\$

### CAVIAR D'AUBERGINE & CROQUANTS

Caviar d'aubergines, courgettes aux épices masala frites, yogourt à la coriandre, menthe et lime, pistaches, sirop de grenade, pita croquant, pousses de coriandre

20\$

### INSPIRATION DU CHEF

Foie gras poêlé, brioche au beurre, compote de mangue, miel épicé, noix de cajou rôties, niçoise

30\$



MILLE ET UNE SAVEURS IIIII

# PLATS PRINCIPAUX

## SAUMON MI-CUIT GARAM MASALA & MIEL ÉPICÉ

Saumon poêlé mi-cuit, purée de chou-fleur, carottes rôties dans une sauce garam masala, miel épicé

---

37\$

## CARRÉ D'AGNEAU DU QUÉBEC AUX RABIOLES BIRYANI

Carré d'agneau du Québec poêlé, croûte de coriandre et pistaches, mini rabioles rôties aux épices Biryani, sauce demi-glace

---

48\$

## FLÉTAN POÊLÉ AU CROUSTILLANT DE LARD & CÉLERI-RAVE

Filet de flétan poêlé, purée de céleri rave, huile verte, lard Gaspior croustillant, choux de Bruxelles rôtis au cari, pétales d'ail frites

---

47\$

## MAGRET DE CANARD ÉRABLE & CORIANDRE

Magret de canard poêlé, purée de panais à l'érable, gastrique aux pommes de terre et à la coriandre, carottes et rabioles

---

46\$

## CÔTE DE VEAU À LA CROÛTE DE NOIX DE CAJOU

Côte de veau poêlée, croûte de noix de cajou et ail confit, sauce au beurre, asperges rôties

---

50\$

## TRUITE TIKKA

Truite marinée aux épices tikka, carottes rôties au safran, yogourt lime et coriandre, croustilles de prosciutto, pousses de coriandre

---

35\$

### SURF & TURF HÉRITAJ

Filet mignon, crevettes géantes,  
palourdes, rondelles d'oignons  
Bahji, sauce malai, ciboulette

60\$

### CÔTE DE PORC À L'INDIENNE

Côte de porc poêlée, pommes  
de terre grelot rôties à l'indienne,  
coulis de poivron jaune, persil,  
oignons rouges, radis

40\$

### MORUE CHARBONNIÈRE CROUSTILLANTE

Morue charbonnière poêlée  
et croustillante, ratatouille,  
oignons taka, pétales de chou  
de Bruxelles, coulis de poivron  
jaune, croustilles de calabrese

40\$

### STEAK D'ONGLET POÊLÉ & FRITES MAISON

Steak d'onglet poêlé, frites  
maison, sauce au vin rouge, os  
de moelle à l'ail confit, oignons  
confits au poivre, mayonnaise  
coriandre et lime

60\$



MILLE ET UNE SAVEURS IIIII

# PLATS PRINCIPAUX

## MOULES, PALOURDES & KEBAB MASALA

Moules et palourdes, boulettes d'agneau kebab, sauce crémeuse masala, tomates et poivrons confits, coriandre, persil, oignons rouges, lime

34\$

## ORZOTTO D'AGNEAU BRAISÉ

Orzo, jarret d'agneau du Québec braisé, sauce demi-glace, oignons caramélisés, champignons, asperges du Québec, fromage parmesan Reggiano, ciboulette, roquette

36\$

## ORZOTTO DE LÉGUMES DU JARDIN GRILLÉS

Légumes du jardin grillés, sauce demi-glace, oignons caramélisés, champignons, asperges du Québec, fromage parmesan Reggiano, ciboulette, roquette

30\$

## GRATIN DAUPHINOIS À L'INDIENNE

Servi avec ratatouille à l'indienne et verdure

30\$

Options  
végé  
tariennes



MILLE ET UNE SAVEURS IIIII

## CAFÉS SPÉCIALISÉS

CAFÉ LATTÉ | 8\$  
CAPPUCCINO | 6\$  
AMERICANO | 6\$  
FLAT WHITE | 8\$  
CORTADO | 7\$  
MACCHIATO | 7\$  
AFFOGATO | 10\$  
CAFÉ ALCOOLISÉ | 15\$

## THÉS & TISANES

EARL GREY | 6\$  
GREEN TEA | 6\$  
ASSAM | 6\$  
CHAMOMILLE | 6\$  
MINT | 6\$  
LABRADOR TEA | 6\$

## DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE

Aromatisée à la vanille fraîche servie avec  
fraises du Québec

15\$

### BEIGNETS À L'ANCIENNE

Coulis de caramel à l'érable et  
crème anglaise

15\$

### FEUILLETÉ VANILLE & MASCARPONE

Pâte feuilletée farcie de crème fouettée à la  
vanille et mascarpone, compote de fraises  
et d'érable, coulis de fruits de la passion

15\$

### COUPETTE GLACÉE

Crème glacée et fruits de saison

15\$

### TCRÈME GLACÉE ET FRUITS DE SAISON

### TARTELETTES DU MOMENT

Compote de fraises et de rhubarbe, crème  
pâtissière, pacanes caramélisées et gelato à  
la fraise

15\$