

DANS LE GRAND DIAMANT SE CACHE UN DES TRÉSORS DE LA MÉTROPOLE :
VÉRITABLE FORME D'ART, IL ENGAGE NOS CINQ SENS. DES PLAISIRS À PARTAGER!

TUCKED AWAY INSIDE THE CASINO IS ONE OF THE CITY'S HIDDEN GEMS.
LIKE A WORK OF ART, THE FARE IS MEANT TO INDULGE EACH AND EVERY ONE OF YOUR SENSES.





MENU EXPÉRIENCE
DU 25 JUILLET AU 28 AOÛT
 FROM JULY 25 TO AUGUST 28

➤ **65\$**



ENTRÉES
 APPETIZERS

SOUPE DE MAÏS FROIDE, MORUE NOIRE DE VANCOUVER FUMÉE, CIBOULETTE, HUILE DE CAMÉLINE

COLD CORN SOUP, SMOKED BLACK VANCOUVER COD, CHIVES, CAMELINA OIL



ŒUF DE CANE DE LA FERME À LA CANNE BLANCHE CUIT MOLLET, CHAMPIGNONS BLANC DE GRIS MARINÉS AU VINAIGRE DE CIDRE, PURÉE D'ÉPINARDS, SAUCISSON LE PIEUX EN FINES TRANCHES

SOFT-BOILED DUCK EGG FROM À LA CANNE BLANCHE FARM, BLANC DE GRIS MUSHROOMS MARINATED IN CIDER VINEGAR, SPINACH PURÉE, FINELY SLICED LE PIEUX SAUSAGE



SALADE DE TOMATES ANCESTRALES, MOUSSE DE FETA LÉGÈRE, OIGNONS ROUGES MARINÉS, CONCOMBRE, ORIGAN

HEIRLOOM TOMATO SALAD, LIGHT FETA MOUSSE, MARINATED RED ONIONS, CUCUMBER, OREGANO



HARICOTS DE NOS CHAMPS ET CALMARS GRILLÉS EN SALADE, TOMATES CERISES, OLIVES NOIRES TAGGIASCHE, ŒUF DE CAILLE MARINÉ

QUÉBEC BEAN AND GRILLED CALAMARI SALAD, CHERRY TOMATOES, TAGGIASCA BLACK OLIVES, MARINATED QUAIL EGG



EXTRA 6\$

TATAKI DE THON ALBACORE, LAITUE FRISÉE ASSAISONNÉE D'UNE VINAIGRETTE À L'AIL ET AUX ANCHOIS, PURÉE D'ARTICHAUTS, PARMESAN

YELLOWFIN TUNA TATAKI, LEAF LETTUCE WITH GARLIC AND ANCHOVY VINAIGRETTE, ARTICHOKE PURÉE, PARMESAN



PLATS PRINCIPAUX
 MAIN COURSES

EXTRA 10\$

SELLE D'AGNEAU DE NOS CAMPAGNES CUITE À BASSE TEMPÉRATURE, POIS CHICHES EN DEUX FAÇONS, CITRON CONFIT, TOMATES, CHIMICHURRI À LA FLEUR D'AIL

SLOW-COOKED LOCALLY GROWN LAMB SADDLE, CHICKPEAS TWO WAYS, LEMON CONFIT, TOMATOES, GARLIC FLOWER CHIMICHURRI

ÉCHINE DE PORCELET DE LAIT GRILLÉE DE LA FERME GASPOR, PURÉE DE POIVRONS ROUGES AUX PIMENTS SÉCHÉS, CÉBETTES, POMMES DE TERRE RATTES LA GABRIELLE

SUCKLING PIG SHOULDER FROM GASPOR FARM, RED BELL PEPPER PURÉE WITH DRIED PEPPERS, SCALLIONS, LA GABRIELLE FINGERLING POTATOES

PÂTES DU MOMENT AUX PETITS POIS FRAIS ET AUX GIROLLES, OIGNONS, PANCETTA, HERBES FRAÎCHES, VELOUTÉ AU PARMIGIANO REGGIANO

PASTA OF THE DAY WITH FRESH PEAS AND GIROLLE MUSHROOMS, ONIONS, PANCETTA, FRESH HERBS, SILKY PARMIGIANO REGGIANO SOUP

BAVETTE DE VEAU DU QUÉBEC GRILLÉE, PONT-NEUF DE POLENTA AUX CHEDDARS VIEILLIS DE L'ISLE-AUX-GRUES, LÉGUMES DE SAISON, JUS À LA SARRIETTE D'ÉTÉ

GRILLED QUÉBEC VEAL FLANK STEAK, POLENTA PONT-NEUF WITH AGED L'ISLE-AUX-GRUES CHEDDAR, SEASONAL VEGETABLES, SUMMER SAVORY JUS



ARRIVAGE DE LA MER POÊLÉ, JAMBON DE BAYONNE AUX OIGNONS ROUGES ET À LA FLEUR D'AIL, SAUCE FAÇON BASQUAISE

PAN-FRIED CATCH OF THE DAY, BAYONNE HAM WITH RED ONIONS AND GARLIC FLOWER, BASQUE-STYLE SAUCE





DESSERT

DACQUOISE AUX AMANDES, CROUSTILLANT À LA VANILLE, MOUSSE EARL GREY, CONFIT DE FIGUES









ALMOND DACQUOISE, VANILLA CRISP, EARL GREY MOUSSE, FIG CONFIT

 **ENTRÉES**
APPETIZERS

MENU À LA CARTE
À LA CARTE MENU

- POTAGE DU MOMENT / INFORMEZ-VOUS AUPRÈS DU SERVEUR** 12
SOUP OF THE DAY / ASK YOUR WAITER
- FOCACCIA AUX GRAINES DE CITROUILLE ET À L'ESTRAGON /** 6
CRUMBLE AU CHEDDAR / GARNITURE DU MOMENT
• AVEC FROMAGE BURRATA 20
PUMPKIN SEED AND TARRAGON FOCACCIA / CHEDDAR CRUMBLE / GARNISH OF THE DAY
• WITH BURRATA CHEESE
- TEMPURA DE CREVETTES / MAYONNAISE AU MISO ET AU YUZU, LÉGUMES MARINÉS** 24
SHRIMP TEMPURA / MISO AND YUZU MAYONNAISE, PICKLED VEGETABLES
- SAUMON DE L'ATLANTIQUE FAÇON GRAVLAX / CONCOMBRE LIBANAIS COMPRESSÉ**  21
AU GIN KM12, CRÈME SURE, ANETH, RADIS, SALICORNE
GRAVLAX-STYLE ATLANTIC SALMON / LEBANESE CUCUMBER COMPRESSED
WITH KM12 GIN, SOUR CREAM, DILL, RADISHES, SAMPHIRE
- TARTARE DE FILET DE BŒUF AU COUTEAU / MAYONNAISE AU RAIFORT, ARTICHAUTS,**  24
ROQUETTE, *PARMIGIANO REGGIANO*
HAND-CUT BEEF TENDERLOIN TARTARE / HORSERADISH MAYONNAISE, ARTICHOKE, ARUGULA, *PARMIGIANO REGGIANO*
- LAITUE ROMAINE FAÇON CÉSAR / BACON FERMIER, PARMESAN DE LA FERME VALLÉE VERTE,** 17
ANCHOIS BLANCS MARINÉS
CAESAR-STYLE ROMAINE LETTUCE / FARM-FRESH BACON, FERME VALLÉE VERTE PARMESAN, MARINATED WHITE ANCHOVIES
- TOUR DES TENTATIONS À PARTAGER / TEMPURA DE CREVETTES, SAUMON FAÇON GRAVLAX,** 49
TARTARE DE FILET DE BŒUF AU COUTEAU
MADE-TO-SHARE TOWER OF DELIGHTS / SHRIMP TEMPURA, GRAVLAX-STYLE SALMON, HAND-CUT BEEF TENDERLOIN TARTARE

 **PLATS PRINCIPAUX**
MAIN COURSES

- PÉTONCLES POÊLÉS / AVOINE NUE, MAÏS EN DEUX FAÇONS**   49
(EN FIN VELOUTÉ ET EN CONDIMENT), VINAIGRETTE AU CHORIZO ET AU PAPRIKA FUMÉ
STIR-FRIED SCALLOPS / NAKED OATS, CORN TWO WAYS (SILKY SOUP AND CONDIMENT),
CHORIZO AND SMOKED PAPRIKA VINAIGRETTE
- SAUMON DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ / SAUCE VIERGE AUX TOMATES CERISES ET AU BASILIC,**   39
POMMES DE TERRE RATTES AUX OLIVES NOIRES, LÉGUMES DE SAISON
GRILLED ATLANTIC SALMON / SAUCE VIERGE WITH CHERRY TOMATOES AND BASIL,
FINGERLING POTATOES WITH BLACK OLIVES, SEASONAL VEGETABLES
- TARTARE DE FILET DE BŒUF AU COUTEAU / MAYONNAISE AU RAIFORT, ARTICHAUTS,**  42
ROQUETTE, *PARMIGIANO REGGIANO*
HAND-CUT BEEF TENDERLOIN TARTARE / HORSERADISH MAYONNAISE, ARTICHOKE, ARUGULA, *PARMIGIANO REGGIANO*
- CREVETTES GÉANTES POÊLÉES / CAROTTES NOUVELLES, OIGNON VERT**  41
ET FENOUIL CONFIT PARFUMÉS AU CARI JAUNE, PISTOU À LA CORIANDRE
STIR-FRIED JUMBO SHRIMP / NEW CARROTS, GREEN ONION AND CANDIED FENNEL INFUSED
WITH YELLOW CURRY, CILANTRO PISTOU
- FALAFEL DE POIS FOURRAGERS DU QUÉBEC / PURÉE DE CAROTTES RÔTIES, LÉGUMES,**   32
MAYONNAISE VÉGÉTALE AU CURCUMA, OIGNON ROUGE MARINÉ (PLAT VÉGANE)
QUÉBEC FIELD PEA FALAFELS / ROASTED CARROT PURÉE, TURMERIC VEGETABLE MAYONNAISE,
MARINATED RED ONION (VEGAN DISH)
- FILET DE BŒUF GRILLÉ** 51
GRILLED BEEF TENDERLOIN (200g)
- CONTRE-FILET DE BŒUF GRILLÉ** 45
GRILLED STRIP LOIN STEAK (300g)



PLATS SIGNATURE
SIGNATURE DISHES

FAUX-FILET DE BŒUF / VIEILLI MAISON PENDANT 42 JOURS (454g)
DELMONICO STEAK / AGED IN-HOUSE FOR 42 DAYS

79

ASSIETTE DE LA MER À PARTAGER / PIEUVRE, CREVETTES, PÉTONCLES, QUEUES DE HOMARD, STEAK DE CALMAR

146

MADE-TO-SHARE SEAFOOD PLATE / OCTOPUS, SHRIMP, SCALLOPS, LOBSTER TAILS, CALAMARI STEAK

Les grillades sont servies avec une sauce et un accompagnement.
Choisissez selon vos goûts.

ACCOMPAGNEMENTS :

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE RATTES,
PURÉE DE POMMES DE TERRE,
FRITES FRAÎCHES OU AVOINE NUE

Grilled meats are served with your choice of sauce and side dish.

SIDES: SMASHED FINGERLING POTATOES,
MASHED POTATOS, HOMEMADE FRENCH FRIES
OR NAKED OATS

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE
EXTRA SIDE 5\$

SAUCES :

AU POIVRE
OU AUX CHAMPIGNONS

SAUCES: PEPPERCORN
OR MUSHROOM SAUCE

SAUCE EN EXTRA
EXTRA SAUCE 5\$



EN COMPLÉMENT
EXTRAS

Ajoutez des fruits de mer à votre plat principal.
Add seafood to your main course.

19 \$



DESSERTS

13 \$

CREVETTES
SHRIMP

PÉTONCLES
SCALLOPS

QUEUE
DE HOMARD
LOBSTER TAIL

TEMPURA
DE CREVETTES
SHRIMP TEMPURA

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

VANILLA CRÈME BRÛLÉE



TARTELETTE CHOUQUETTE / CRÈME LÉGÈRE À LA FRAMBOISE, FRUITS ROUGES CONFITS, SAUCE CRÉMEUSE À LA VANILLE

CHOU PUFF TARTLET / RASPBERRY LIGHT CREAM, RED BERRY CONFIT, CREAMY VANILLA SAUCE

ENTREMETS À LA FÈVE DE CACAO / CHOCOLAT ARAGUANI (72 % DE CACAO), NOISETTES GRILLÉES
COCOA BEAN ENTREMETS / ARAGUANI CHOCOLATE (72% COCOA), GRILLED HAZELNUTS

TIRAMISU REVISITÉ / BISCUIT AU TIA MARIA, CRUMBLE AUX AMANDES

TIRAMISU REVISITED / TIA MARIA COOKIE, ALMOND CRUMBLE

Les ingrédients ne sont pas tous indiqués. Veuillez aviser votre serveur de toute allergie ou intolérance alimentaire.
Un pourboire taxable de 15 % est automatiquement ajouté pour les groupes de huit personnes ou plus.

Not all ingredients are listed. Please inform your server of any allergy or food intolerance.
Please note that a 15% taxable gratuity applies to parties of 8 or more.