SOUPER

TARTARES

SAUMON
citron, coriandre, huile d'olive
19 / 23 en plat

THON 110gr
épices marocaines, dattes,
amandes et menthe
22 / 26 en plat

ENTRÉES

G SALADE DE ROQUETTE
parmesan, huile d'olive
et vinaigre de xérès
10

G SALADE CÉSAR GRILLÉE
romaine grillée,
morue noire fumée,
parmesan et lime
12

CALMARS À LA CARBONARA
calmars, bacon fumé, parmesan
14

FOIE GRAS MI-CUIT
foie gras, salade de pommes
Granny Smith au Champagne,
pain de campagne grillé
18

SALADE DE HOMARD
homard, pomme Granny Smith
au champagne,
vinaigrette aux agrumes
22

LE PLATEAU DE LUXE

88

1 TARTARE
1 RILLETTES
20 HUÎTRES
1 CEVICHE
12 MOULES
½ HOMARD
6 CREVETTES

à partager pour 2 à 4 personnes

LE PLATEAU ROYAL

139

1 TARTARE
1 RILLETTES
16 MOULES
24 HUÎTRES
1 CEVICHE
10 CREVETTES
1 HOMARD ENTIER
1 POISSON MARINÉ
16 PALOURDES

à partager pour 2 à 4 personnes

être avec toi

est

SPÉCIALITÉS

POUTINE AUX FRUITS DE MER
sélection de fruits de mer, frites,
fromage en grains,
sauce aux coquillages et vin blanc
19

POULET FRIT
volaille croustillante
et tendrement épicée,
garniture au choix
22

HAMBURGER SIGNATURE Ê.A.T.
bacon, cheddar à la bière noire,
laitue romaine, tomate, beurre
à l'oignon doux et frites
25

PAËLLA
calmars, pieuvres grillées,
riz au safran, moules
et crevettes au jus, chorizo
29

ENTRECÔTE
sauce bordelaise,
garniture au choix
42

CÔTE DE BOEUF */2pers.
aux échalotes confites
**Servi avec deux garnitures de votre choix*
122

MOULES FRITES

Sélectionnez l'une des options suivantes:

G À LA TOULONNAISE
tomates concassées, basilic et ail confit
19

G À LA MARINIÈRE
vin blanc, bouillon de persil et échalotes
21

À LA MONTRÉALAISE
bière Griffon blonde,
estragon, cheddar vieilli
21

MEZZE

G SAUMON
22

- sashimi, saké eau du désir
- saumon fumé, crémeux à l'aneth mariné au citronet grillé à la cendre
- tartare à la moutarde douce

La tablée 34

MÉDITERRANÉEN
24

- olives Bella di Cerignola, huile de truffe, chou-fleur râpé
- tapenade d'olive Kalamata, croûtons de baguette
- rouille
- pieuvre grillée à l'huile d'olive citronnée

La tablée 36

CANARD
28

- foie gras, fleur de sel, confiture de figue
- rillettes de canard à l'écorce d'orange
- panna cotta foie gras et pacanes caramélisées
- magret fumé et miel de lavande

La tablée 39

À LA PLANCHA

Une garniture de votre choix

PÊCHE DU JOUR
P/M

PIEUVRE
29

POISSON ENTIER DU JOUR
P/M

Sélection de sauces:

- bordelaise
- mousseline de citron
- herbes à la Meunière
- sauce vierge (olives, tomates et basilic)

LES GARNITURES

8

- frites
- salade César
- carottes heirloom et menthe faîche
- chou-fleur, amandes, raisins et huile de cari
- purée de pommes de terre
- brocoli, vinaigrette au citron

* CONSOMMER DE LA VIANDE, DES FRUITS DE MER OU DES OEUFS CRUS OU PAS ASSEZ CUITS PEUT AUGMENTER LES RISQUES D'INTOXICATIONS OU DE MALADIES ALIMENTAIRES.

G SANS GLUTEN

22 OCT16

être avec toi

SOUPER