

S SEL N O I R

S T E A K H O U S E

ΣNTRΣΣΣ

Burrata
Tapenade d'olives, compote de tomate rôtie servi avec relish de basilic et baguette grillée 28 \$

Tartare de Boeuf
Cornichons, câpres, huile d'olive extra vierge, jaune d'oeuf mariné au persil et pommes frites servi avec croûtons 24 \$

Salade César
Parmesan, anchois, lardons et croûtons aux herbes 18 \$

 **Salade César Végétalienne**
Câpres, chip de pita, citron et vinaigrette de tahini 18 \$

Crevettes Colossales en Cocktail (3)
Servi avec sauce cocktail épicée au bourbon 32 \$

Gravlax de Saumon au Sel Noir
Crème aigre citron et aneth, échalotes marinées, piments marinés servi avec chips de baguette 20 \$

Huîtres
Servi avec raifort, mignonette et sauce piquante PM MP

Entrées du Moment
Demandez à votre serveur PM MP

VEΓETALIEN

Portobello
Champignon Portobello grillés, huile d'olive, épices à steak Sel Noir, réduction balsamique 20 \$

VIANDES


Faux-Filet 16oz 64 \$
Contre-Filet 14oz 53 \$
Filet Mignon 8oz 64 \$
Contre-Filet Wagyu 10oz 140 \$
Tomahawk Pour 2 150 \$
Suprême de poulet 24 \$
Burger Sel Noir 22 \$
Pain brioché, cheddar, tomates, laitues, cornichons avec aioli

APPETIZERS

Burrata
Olive tapenade, roasted tomato compote served with basil relish and toasted baguette

Beef Tartar
Pickles, capers, extra-virgin olive oil, parsley-marinated egg yolk and pommes frites served with croutons

Caesar Salad
Parmesan, anchovies, bacon and herb croutons

Vegan Caesar Salad 
Capers, pita chips, lemon and tahini dressing

Colossal Shrimp Cocktail (3)
Served with spicy bourbon cocktail sauce

Black Salt Cured Salmon Gravlax
Lemon and dill sour cream, pickled shallots, pickled peppers served with baguette chips

Oysters
Served with horseradish, mignonette and hot sauce

Appetizer of the Moment
Ask your waiter

VEΓAN

Portobello
Grilled Portobello mushrooms, olive oil, Sel Noir steak spices mix, balsamic reduction

TURF

Ribeye 16oz
NY Strip 14oz
Filet Mignon 8oz
Wagyu NY Strip 10 oz
Tomahawk for 2
Chicken Supreme
Sel Noir Burger
Brioche bread, cheddar cheese, tomatoes, lettuce, pickles with black salt aioli

S E L N O I R

S T E A K H O U S E

DE LA MER

Saumon King Rôti à la Poêle	26 \$
Crevettes Grillées (3)	32 \$
Queue de Homard, à l'unité	33 \$
Risotto au Homard Crevettes, encre de seiche, parmesan, piments, persil et bisque	50 \$

SURF

Pan-Roasted King Salmon
Grilled Shrimp (3)
Lobster Tail, à la carte
Lobster Risotto Shrimp, squid ink, parmesan, peppers, parsley and bisque

TERRA ET MER

pour 2 | for 2

Tomahawk (2) crevettes colossales et (1) queue de homard	230 \$
Choix de deux accompagnements, deux sauces et deux beurres	

SURF & TURF

Tomahawk (2) colossal shrimp and (1) lobster tail
Choice of two sides, two sauces and two butters

À-CÔTÉS

Frites Servi avec aioli au sel noir	10 \$
Aligot de Pommes de Terre Cheddar, parmesan et oignons verts	12 \$
 Champignons Sautés à l'Ail Champignons de Paris, portobello, pleurotes, origan et sauge	12 \$
 Salade de Feuilles Mesclun, rubans de carottes, vinaigrette dijon et framboise	10 \$
 Carottes rôties au Sirop d'érable Pignons de pin rôtis, fleur de sel	12 \$
Pomme de Terre au Four Garnie Oignons verts, lardons, cheddar et crème sûre	12 \$

SIDES

Fries Served with black salt aioli
Aligot Cheddar, parmesan and green onions
Garlic-Sautéed Mushrooms  Button mushrooms, portobello, oyster mushrooms, oregano and sage
Leaf Salad  Green mix, carrot ribbons, raspberry dijon dressing
Maple-Glazed Carrots  Roasted pine nuts, salt flower
Loaded Baked Potato Green onions, bacon, cheddar and sour cream

BEURRES | BUTTERS

Maître d'Hôtel 7\$ Herbs
Truffe 9\$ Truffle
Cajun 7\$ Cajun
Citron-Thym 7\$ Lemon-thyme

SAUCES

Vin rouge 8\$ Red wine
Poivre 8\$ Pepper
Crème de fromage de chèvre 8\$ Goat cheese cream
Chimichurri 8\$ Chimichurri

ΜΕΝΟΥ ΔΕ ΓΡΟΥΠΣ GROUP MENU



Entrée / starter

salade du chef
chef's salad

choix d'un repas / choice of meal

Saumon King rôti à la poêle servi avec purée de pommes de terre et huile citronnée
Pan-roasted King salmon served with mashed potatoes and lemon oil

Suprême de poulet servi avec purée de pommes de terre et sauce Boursin
Chicken supreme served with mashed potatoes and Boursin sauce

Contre-filet New Yorkais servi avec frites + 8 \$
New York strip steak served with fries + \$8

dessert

tiramisu ou mousse au chocolat
tiramisu or chocolate mousse

S Σ L N ◊ I R
S T E A K H O U S E

SEL NOIR

STEAKHOUSE

COCKTAILS | 19 \$ DOUBLE

Spicy Margarita Sel Noir

Téquila, liqueur d'orange, sirop d'orange sanguine, tajin et sel noir

Tequila, orange liquor, bloody orange syrup, tajin and black salt

Casamigo Reposado +2\$
Solento Reposado +3\$

Bloody Sel Noir

Vodka Kétel One, jus d'olives, Clamato, épices secrètes du Sel Noir

Ketel One Vodka, olive juice, Clamato, Sel Noir secret spices

ELIIVEN Vodka +2\$

Purple Haze

Gin empress 1908, St-Germain, sirop de lavande, jus de citron frais, blanc d'oeuf et bitters angostura

Empress 1908 Gin, St-Germain, lavender syrup, fresh lemon juice, egg white, angostura bitters

Orange New York Sour

Bulleit Bourbon, Grand Marnier, sirop d'orange sanguine, jus de citron frais, blanc d'oeuf et vin rouge

Bulleit Bourbon, Grand Marnier, bloody orange syrup, fresh lemon juice, egg white and red wine

Espresso Martini Sel Noir

Vodka Kétel One, liqueur de café, sirop de caramel au sel noir et espresso

Ketel One Vodka, coffee liquor, black salt caramel syrup and espresso

ELIIVEN Vodka +2\$

BULLES | BUBBLES

Prosecco Treviso

15\$ 70\$

Laurent Perrier Brut

28\$ 180\$

Laurent Perrier Rose

285\$

VINS BLANC | WHITE WINE

Pinot Grigio Villa Castello 2022

ITALIE | ITALY

14\$ 62\$

Assyrtiko Mylonas 2022

GRÈCE | GREECE

16\$ 70\$

Loureiro Aphros Vinho Verde Vasco Croft 2022

PORTUGAL

17\$ 82\$

Chardonnay Hayes Valley Clos Lachance 2021

CALIFORNIE | CALIFORNIA

86\$

Xarel-lo/Malvasia Can Feixes Tradicio

CALIFORNIE | CALIFORNIA

94\$

Chardonnay Bourgogne Blanc Clotilde Davenne

FRANCE

21\$ 98\$

Riesling Langhe "CLEM" Ca Viola

ITALIE | ITALY

110\$

Sauvignon blanc Sancerre Tradition Silex

FRANCE

24\$ 118\$

VINS ORANGE | ORANGE WINE

Savatiano Naked Truth Mylonas 2022

GRÈCE | GREECE

16\$ 74\$

VINS ROUGE | RED WINE

Massoreale Sangiovese Cantina Tollo

ITALIE | ITALY

14\$ 62\$

Pinot noir Paquet Montagnac

FRANCE

14\$ 64\$

Carignan, Grenache, Syrah Languedoc H&B

FRANCE

72\$

Rioja Alavesa LZ Telmo Rodriguez

ESPAGNE | SPAIN

76\$

Tempranillo/grenache/carbernet 12 Lunas El Grillo y la Luna 2020

ESPAGNE | SPAIN

19\$ 86\$

Rosso Scrimaglio 2022

ITALIE | ITALY

20\$ 90\$

Terre Supérieur Château Fleur Haut Gaussens 2018

FRANCE

92\$

Gamay Noir "Ecussol" Château Thivin 2021

FRANCE

98\$

Cabernet Sauvignon Clos LaChance 2021

CALIFORNIE | CALIFORNIA

22\$ 106\$

Alicante/Aragonez/TrincadeiraPalpite Reserva Fitapreta 2020

PORTUGAL

120\$

Santenay Clos de Malte Maison Louis Jadot 2017

FRANCE

120\$

Cabernet Sauvignon Buehler Nappa Valley 2019

CALIFORNIE | CALIFORNIA

140\$

Syrah Crozes-Hermitage Cuvée Gaby Domaine du Colombier 2020

FRANCE

160\$

Cortina/Rondinella/Molinara Amarone Classico Della Valpolicella San Rustico 2016

ITALIE | ITALY

168\$

Nebbiolo Barolo Caviòt Ca'Viola 2018

ITALIE | ITALY

178\$

Sangiovese Brunello di Montalcino Donatella Cinelli Colombini 2017

ITALIE | ITALY

216\$

Pinot noir Volnay 1er Cru 'Santenots' Ballot Millot 2020

FRANCE

288\$

SΣL NOIR
S T E A K H O U S E