

S E L N O I R

S T E A K H O U S E

ΣΝΤΡΣΣΣ

Burrata

Tapenade d'olives, compote de tomates rôties à l'ail servie avec relish de basilic et baguette grillée

28 \$

Tartare de Boeuf

Cornichons, câpres, huile d'olive extra vierge, jaune d'oeuf de caille et pommes frites servi avec croûtons

25 \$

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 sûre citron et aneth, concombre libanais, pickle d'échalotes, pickle de chili, chips de baguette

23 \$

Pieuvre grillée

Poivrons rouges grillés, olives Kalamata, câpres et nduja (pâte de saucisse de porc)

32 \$

Huîtres

Servi avec raifort, mignonette et sauce piquante

PM
MP

Tour de fruits de mer

Demandez à votre serveur

PM
MP

Caviar Sibérien d'esturgeon

Demandez à votre serveur

195\$

ΛΠΠΣΤΙΖΣΣ

Burrata

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

Beef Tartar

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

Caesar Salad

Parmesan, anchois, 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, lebanese cucumbers pickled shallots, pickled chili peppers, baguette chips

Grilled octopus

Roasted red peppers, olives Kalamata, capers, and nduja (pork sausage paste)

Oysters

Served with horseradish, mignonette and hot sauce

Seafood tower

ask your waiter

Sturgeon Siberian caviar

Ask your waiter

VIANDΣΣ

Contre-filet 14 oz

58 \$

Faux-Filet 16oz

66 \$

Filet Mignon 8oz

66 \$

Contre-Filet Wagyu 10oz

150 \$

Tomahawk vieilli à sec 21 jours 40 oz

160 \$

Faux-filet sur os vieilli à sec 21 jours 50 oz

180 \$

Burger Wagyu

Pain brioché, gruyère, compote d'oignons caramélisés avec aioli sel noir

34 \$

TURF

NY strip 14 oz

Ribeye 16 oz

Filet Mignon 8oz

Wagyu NY Strip 10 oz

Tomahawk 21 days dry aged 40 oz

Bone-in ribeye 21 days dry aged 50 oz

Wagyu Burger

Brioche bread, gruyere cheese, caramelised onions compote with black salt aioli

S E L N O I R

S T E A K H O U S E

REPAS

Saumon King Rôti à la Poêle 26 \$
Purée de panais et céleri-rave

Gnocchi maison 40 \$
Burrata, sauce aux tomates cerises rôties,
basilic et parmesan

Risotto au Homard et crevettes 50 \$
Crevettes, queue de homard, encre de
seiche, parmesan, persil et bisque

TERRA ET MARE

Tomahawk vieilli à sec 21 jours 40 oz
(2) crevettes géantes tigrées 250 \$
et (1) queue de homard pour 2 | for 2

Faux-filet sur os vieilli à sec 21 jours 50 oz
(3) crevettes colossales 310 \$
et (2) queue de homard pour 3 | for 3
Choix de deux accompagnements,
deux sauces et deux beurres

À-CÔTÉS

Frites à la truffe et parmesan 16 \$
Servi avec aioli au sel noir

Purée de pommes de terre gratinée 14 \$
Cheddar, parmesan et oignons verts

 **Champignons Sautés à l'Ail** 12 \$
Champignons de Paris, portobello,
pleurotes, origan et sauge

 **Salade de Feuilles** 12 \$
Mesclun, endives, rubans de carottes, concombres
libanais, tomates cerise et vinaigrette dijon et framboise

 **Carottes rôties au Sirop d'érable** 12 \$
Pignons de pin rôtis, fleur de sel

Pomme de Terre au Four Garnie 14 \$
Oignons verts, lardons, cheddar et crème sûre

ENTRÉES

Pan-Roasted King Salmon
parsnip and celeriac puree

Homemade gnocchi
Burrata, grilled cherry tomato
sauce, basil and parmesan cheese

Lobster and shrimps risotto
Shrimp, lobster tail squid ink, parmesan,
peppers, parsley and bisque

SURF & TURF


Tomahawk 21 days dry aged 40oz
(2) colossal tiger shrimps
and (1) lobster tail


Bone-in ribeye 21 days dry aged 50 oz
(3) colossal tiger shrimps
and (2) lobster tail
Choice of two sides, two sauces
and two butters

SIDES

Parmesan and truffle fries
Served with black salt aioli

Mashed potatoes au gratin
Cheddar, parmesan and green onions

 **Garlic-Sautéed Mushrooms**
Button mushrooms, portobello, oyster
mushrooms, oregano and sage

 **Leaf Salad**
Green mix, chicory, carrot ribbons, lebanese cucumbers,
cherry tomatoes and 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 8 \$ **Goat cheese**
de chèvre **cream**

Chimichurri 8 \$ **Chimichurri**