

# SEL NOIR

STEAKHOUSE

## ENTRÉES

### Burrata

Purée de poire et pistache, gremolata de poire grillée et marinée, basilic frais, pistaches grillées, pain grillé

28 \$

### Tartare de Boeuf

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

25 \$

### Tartare de Thon

Gochujang, sésame, ponzu, mayo épicée, pois wasabi, algues grillées, poireaux frits, tobiko

32 \$

### 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)

Servies avec sauce cocktail épicée au bourbon

32 \$

### Gravlax de Saumon au Sel Noir

Crema à la ciboulette, aioli à l'ail noir, crouton de bagel, câpres frits, concombres marinés

25 \$

### Carpaccio de boeuf

Chimichurri au citron et à l'orange, mayo épicée, parmesan râpé, chips de parmesan, coriandre

32 \$

### Pieuvre grillée

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

32 \$

### Huîtres

Servies avec raifort, mignonette et sauce piquante

PM  
MP

### Tour de fruits de mer

Demandez à votre serveur

PM  
MP

## APPETIZERS

### Burrata

Pistachio-pear purée, grilled and pickled pear gremolata, basil, roasted pistachios, grilled bread

### Beef Tartar

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

### Tuna Tartar

Gochujang, sesame, ponzu, spicy mayo, wasabi peas, roasted seaweed, fried leeks, tobiko

### 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

Chive cream cheese, black garlic aioli, everything bagel crisps, fried capers, pickled cucumbers

### Beef carpaccio

Lemon-orange chimichurri, spicy mayo, grated parmesan, parmesan chips, cilantro

### 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

## VIANDES

### 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 \$

## 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



# SEL NOIR

## STEAKHOUSE

### REPAS

#### Saumon King Rôti à la Poêle

Purée de panais et céleriac-rave

26 \$

#### Gnocchi maison

Burrata, sauce aux tomates cerises rôties, basilic et parmesan

40 \$

#### Risotto au Homard et Crevettes

Crevettes, queue de homard, encre de seiche, parmesan, persil et bisque

50 \$

#### Burger Wagyu

Pain brioché, fromage cheddar, confiture de bacon, compote d'oignons caramélisés avec aioli à l'ail noir, frites  
Ajout frites à la truffe et parmesan +5\$

40 \$

#### Morue Noire Laquée au Miso

Coleslaw de papaye et carottes, vinaigrette crémeuse au soja, oignons verts frits

42 \$

### TERRS ET MER

#### Tomahawk vieilli à sec 21 jours 40 oz (2) crevettes géantes tigrées et (1) queue de homard

250 \$  
pour 2 | for 2

#### Faux-filet sur os vieilli à sec 21 jours 50 oz (3) crevettes colossales et (2) queue de homard

Choix de deux accompagnements, deux sauces et deux beurres

310 \$  
pour 3 | for 3

### À-CÔTÉS

#### Frites

Servies avec aioli au sel noir  
Ajout truffes et parmesan +6\$

10 \$

#### Purée de pommes de Terre Gratinée

Cheddar, parmesan et oignons verts

14 \$



#### Champignons Sautés à l'Ail

Champignons de Paris, portobello, pleurotes, origan et sauge

12 \$



#### Salade de Feuilles

Mesclun, endives, rubans de carottes, concombres libanais, tomates cerise et vinaigrette dijon et framboise

12 \$



#### 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

14 \$

### BEURRES | BUTTERS

Maître d'Hôtel 7\$

Truffe 9\$

Cajun 7\$

Citron-Thym 7\$

Os à la Moelle 9\$

Herbs

Truffle

Cajun

Lemon-Thyme

Bone Marrow

### 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

#### Wagyu Burger

Brioche bread, cheddar cheese, bacon jam, caramelised onions compote with black garlic aioli, fries  
Add parmesan and truffle fries +5\$

#### Miso Glazed Black Cod

Papaya carrot slaw, creamy soy dressing, fried green onions

### 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

#### Fries

Served with black salt aioli  
Add truffle and parmesan + 6\$

#### 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

### SAUCES

Vin rouge 8\$

Poivre 8\$

Crème de fromage de chèvre 8\$

Chimichurri 8\$

Red wine

Pepper

Goat cheese cream

Chimichurri

