

SEL NOIR

STEAKHOUSE

ENTRÉES

Burrata

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

30 \$

Tartare de Boeuf

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

28 \$

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, aïoli à l'ail noir, crouton de bagel, câpres frits, concombres marinés

28 \$

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

RÉPAS

Saumon King Rôti à la Poêle

Purée de panais et célerie-rave

36 \$

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

54 \$

Burger Wagyu

Pain brioché, fromage cheddar, confiture de bacon, compote d'oignons caramélisés avec aïoli 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 \$

APPÉTIZERS

Burrata

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

Beef Tartare

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

Tuna Tartare

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

MAINS

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, parsley, and bisque.

Wagyu Burger

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

Miso Glazed Black Cod

Papaya carrot slaw, creamy soy dressing, fried green onions



SEL NOIR

STEAKHOUSE

VIANDES

Contre-filet AAA 14 oz	62 \$
Faux-Filet AAA 16 oz	70 \$
Filet Mignon AAA 8 oz	66 \$
Contre-Filet Wagyu 10 oz	150 \$
Tomahawk vieilli à sec 21 jours 40 oz	160 \$
Faux-filet sur os vieilli à sec 21 jours 50 oz	180 \$

OPTIONS TERRE ET MER

Crevettes géantes +15\$
Queue de homard +30\$
Crevettes géantes & Queue de homard + 40\$

TURF

NY strip AAA 14 oz
Ribeye AAA 16 oz
Filet Mignon AAA 8 oz
Wagyu NY Strip 10 oz
Tomahawk 21 days dry aged 40 oz
Bone-in ribeye 21 days dry aged 50 oz

SURF & TURF OPTIONS

Giant Shrimp +\$15
Lobster Tail +\$30
Giant Shrimp & Lobster Tail +\$40

TERRE ET MER

Tomahawk vieilli à sec 21 jours 40 oz (2) crevettes géantes tigrées et (1) queue de homard	250 \$	pour 2 for 2
Choix de deux accompagnements, deux sauces et deux beurres		
Faux-filet sur os vieilli à sec 21 jours 50 oz (3) crevettes colossales et (2) queue de homard	310 \$	pour 3 for 3
Choix de deux accompagnements, deux sauces et deux beurres		

SURF & TURF

Tomahawk 21 days dry aged 40 oz (2) colossal tiger shrimps and (1) lobster tail	Choice of two sides, two sauces and two butters
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

À-CÔTÉS

Frites	10 \$
Servies avec aioli au sel noir Ajout truffes et parmesan +6\$	
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 cerises et vinaigrette à la framboise et Dijon	
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	

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	Mixed greens, chicory, carrot ribbons, lebanese cucumbers, cherry tomatoes, and raspberry-Dijon dressing
Maple-Glazed Carrots	Roasted pine nuts, sea salt flakes
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
Os à la Moelle	9\$	Bone Marrow

SAUCES

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