

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, aioli 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 \$

Pieuxre 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 Frits Maison

Burrata, sauce aux tomates cerises rôties, basilic et fromage 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 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 \$

APPÉTIZERS

Burrata

Pistachio-pear puree, 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, Kalamata olives, 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 Fried Gnocchi

Burrata, grilled cherry tomato sauce, basil and parmesan cheese

Lobster and Shrimp Risotto

Shrimp, lobster tail, squid ink, parmesan, parsley, and bisque

Wagyu Burger

Brioche bread, cheddar cheese, bacon jam, caramelized 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

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 truffe 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	
Macaroni au Fromage	14 \$
Ajout confiture de bacon +3\$	

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
Mac & Cheese	Add bacon jam +3\$

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

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\$

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

Bloody Sel Noir

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

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

ELIIVEN Vodka +2\$

Willöe's last word +3\$

Gin Willöe, chartreuse jaune, liqueur de Maraschino, sirop de fleur d'hibiscus, jus de lime frais

Willöe gin, yellow chartreuse, Maraschino liquor, hibiscus flower syruo, fresh lime juice

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

Espresso Martini Sel Noir

Vodka Ketel 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 I Feudi di Romance

20\$ 95\$

Laurent Perrier Brut

28\$ 180\$

Laurent Perrier Rose

285\$

VINS BLANCS | WHITE WINE

Pinot Grigio, Villa Castello

ITALIE | ITALY

14\$ 62\$

Savatiano, Mylonas

GRÈCE | GREECE

16\$ 70\$

Loureiro Aphros Vinho Verde Vasco Croft

PORTUGAL

17\$ 82\$

Chardonnay, Vega Sindoa

ESPAGNE | SPAIN

86\$

Chardonnay, Bourgogne Blanc, Clotilde Davenne

FRANCE

21\$ 98\$

Godello, Bierzo, Entrecuestas

ESPAGNE | SPAIN

114\$

Sancerre, Tradition Silex

FRANCE

25\$ 120\$

Chablis la Boissonneuse, Domaine des 7 lieux

FRANCE

175\$

Sancerre, Le Grall

FRANCE

182\$

S E L N O I R

S T E A K H O U S E

VINS ORANGES ET ROSÉS | ORANGE WINE AND ROSÉ

Moscatel Galego, Douro, folias de Baco, Uivo Curtido (ORANGE) PORTUGAL	22\$ 90\$
Pinot Grigio, IGT terre di chieti, cantina tolo, biologico (ROSÉ) ITALIE ITALY	16\$ 64\$

VINS ROUGES | RED WINE

Sangiovese, Massoreale, Cantina Tollo ITALIE ITALY	14\$ 62\$
Pinot noir, Paquet Montagnac FRANCE	14\$ 64\$
Garnacha tintorera, Syrah, Almansa, Adaras Aldea ESPAGNE SPAIN	68\$
Merlot Canon-Fronsac, Château Larriveau FRANCE	86\$
Tempranillo/grenache/carbernet 12 Lunas El Grillo y la Luna ESPAGNE SPAIN	19\$ 86\$
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Bordeaux, Château Fleur Haut Gaussens FRANCE	92\$
Gamay Noir, "Ecussol" Château Thivin FRANCE	98\$
Médoc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Bordeaux, Château La Landotte FRANCE	24\$ 105\$
Malbec, La vigne derrière chez Carbo FRANCE	110\$
Zinfandel, Sonoma County Angela, Seghesio CALIFORNIE CALIFORNIA	25\$ 120\$
Cabernet Sauvignon, Buehler Nappa Valley CALIFORNIE CALIFORNIA	140\$
Syrah, Crozes-Hermitage Cuvée Gaby Domaine du Colombier FRANCE	160\$
Cortina/Rondinella/Molinara Amarone Classico Della Valpolicella San Rustico ITALIE ITALY	168\$
Nebbiolo, Barolo, Caviòt Ca'Viola ITALIE ITALY	178\$
Sangiovese, Brunello di Montalcino Donatella Cinelli Colombini ITALIE ITALY	216\$
Zinfandel, Alexander valley, Home Ranch Seghesio CALIFORNIE CALIFORNIA	320\$
Pinot noir, Bourgogne, Pommard les noizons, Antoine Olivier FRANCE	350\$