

S E L N O I R

S T E A K H O U S E

ENTRÉES

Soupe à l'oignon Short rib de boeuf, Gruyère	18 \$
Burrata Purée de poire et pistache, poires marinées, gremolata	32 \$
Tartare de Bœuf à l'Os à Moelle Filet mignon AAA, os à moelle, câpres, cornichons, émulsion à la moelle, demi-glace	36 \$
Tartare de Thon Crème à l'ail noir, sésame, gingembre, coriandre	32 \$
Tartare de Saumon Labneh, tahini, poivrons rouges, jalapeños, câpres, pomme-grenade	28 \$
Salade César Parmesan, anchois, lardons, croûtons aux herbes	18 \$
✓ Salade César Végétalienne Câpres, chips de pita, vinaigrette César végane	18 \$
Salade de Betteraves Betteraves, pacanes caramélisées, fromage de chèvre, balsamique	20 \$
Crevettes Colossales en Cocktail (3) Servies avec sauce cocktail épicée au bourbon	32 \$
Carpaccio de Bœuf Bocconcini frit, réduction balsamique, roquette, bleuets, aïoli à l'ail noir, parmesan	32 \$
Pieux Grillée Pommes de terre grelots, olives Kalamata, câpres, nduja (pâté de saucisses de porc)	32 \$
Huîtres Servies avec raifort, mignonnette et sauce piquante	PM MP
Bol de Sashimi et Fruits de Mer Thon rouge, saumon, tataki de thon, crevettes géantes (2), huîtres (4), ceviche de crevettes	70 \$ pour 2 for 2
Tour de Fruits de Mer Demandez à votre serveur	PM MP

RÉPAS

Saumon King Rôti à la Poêle Pommes de terre ancestrales, choux de Bruxelles, sauce crémeuse aux tomates séchées	38 \$
Gnocchi Maison Burrata, sauce à la courge musquée, sauge, parmesan	40 \$
Risotto au Homard et Crevettes Crevettes, queue de homard, encres de seiche, parmesan, bisque	54 \$
Burger Wagyu Confiture de bacon, oignons caramélisés, aïoli à l'ail noir, fromage cheddar, frites Ajout de frites à la truffe et parmesan +5 \$	40 \$
Morue Noire Laquée au Miso Coleslaw de papaye et carottes	42 \$
Demi-Poulet Rôti Purée de pommes de terre, asperges grillées, sauce au beurre et vin blanc, câpres	38 \$

APPETIZERS

Onion Soup Beef short rib, Gruyère	
Burrata Pear and pistachio purée, marinated pears, gremolata	
Bone Marrow Beef Tartare Filet mignon AAA, bone marrow, capers, pickles, bone marrow emulsion, demi-glace	
Tuna Tartare Black garlic cream, sesame, ginger, cilantro	
Salmon Tartare Labneh, tahini, red peppers, jalapeños, capers, pomegranate	
Caesar Salad Parmesan, anchovies, bacon, herb croutons	
Vegan Caesar Salad ✓ Capers, pita chips, vegan Caesar dressing	
Beet Salad Beets, candied pecans, goat cheese, balsamic	
Colossal Shrimp Cocktail (3) Served with spicy bourbon cocktail sauce	
Beef Carpaccio Fried bocconcini, balsamic reduction, arugula, blueberries, black garlic aioli, parmesan	
Grilled Octopus Baby potatoes, Kalamata olives, capers, nduja (pork sausage paste)	
Oysters Served with horseradish, mignonnette and hot sauce	
Sashimi and Seafood Bowl Bluefin tuna, salmon, tuna tataki, giant shrimps (2), oysters (4), shrimp ceviche	
Seafood Tower Ask your waiter	

MAINS

Pan-Roasted King Salmon Heirloom potatoes, Brussels sprouts, sun-dried tomato cream sauce	
Homemade Gnocchi Burrata, butternut squash sauce, sage, parmesan	
Lobster and Shrimp Risotto Shrimp, lobster tail, squid ink, parmesan, bisque	
Wagyu Burger Bacon jam, caramelized onions, black garlic aioli, cheddar cheese, fries Add truffle and parmesan fries +\$5	
Miso Glazed Black Cod Papaya carrot slaw	
Half Roasted Chicken Mashed potatoes, grilled asparagus, butter and white wine sauce, capers	

S E L N O I R

S T E A K H O U S E

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 \$

AJOUTS TERRE ET MER

- (2) Crevettes Géantes +16 \$
- Queue de Homard +30 \$
- Crevettes Géantes et Queue de Homard +40 \$

TERRE ET MER

Tomahawk vieilli à sec 21 jours 40 oz (2) Crevettes Géantes Tigrées et (1) Queue de Homard	250 \$
Choix de deux accompagnements, deux sauces et deux beurres	pour 2 for 2
Faux-Filet sur os vieilli à sec 21 jours 50 oz (3) Crevettes Colossales et (2) Queue de Homard	310 \$
Choix de deux accompagnements, deux sauces et deux beurres	pour 3 for 3

ACCOMPAGNEMENTS

Frites	10 \$
Ajout de truffe et parmesan +6 \$	
Champignons Sautés à l'Ail	12 \$
Champignons de Paris, portobello, pleurotes	
Salade du Chef	12 \$
Oignons frits, échalotes marinées, concombres, radis melon d'eau, sauce ranch	
Macaroni au Fromage	14 \$
Ajout de confiture de bacon +3 \$	
Asperges Grillées	15 \$
Crème sûre à la ciboulette, parmesan	
Pomme de Terre au Four Garnie	14 \$
Lardon, cheddar, crème sûre, oignons verts	
Purée de pommes de Terre Gratinée	14 \$
Cheddar, parmesan, oignons verts	
Légumes du Jour	12 \$
Demandez à votre serveur	

BEURRES | BUTTERS

Maître d'Hôtel	7 \$	Herbs
Truffe	9 \$	Truffle
Cajun	7 \$	Cajun
Os à la Moelle	9 \$	Bone Marrow

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 AND TURF ADD-ONS

- (2) Colossal Shrimp +16 \$
- Lobster Tail +30 \$
- Colossal Shrimp and Lobster Tail +40 \$

SURF AND TURF

Tomahawk 21 days dry aged 40 oz (2) Colossal Tiger Shrimp 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 Shrimp and (2) Lobster Tail
Choice of two sides, two sauces and two butters

SIDES

Fries	Add truffle and parmesan + 6 \$
Garlic-Sautéed Mushrooms	Button mushroom, portobello, oyster mushroom
Chef's Salad	Fried onions, pickled shallots, cucumbers, watermelon radish, ranch dressing
Mac and Cheese	Add bacon jam +3 \$
Grilled Asparagus	Chive sour cream, parmesan
Loaded Baked Potato	Bacon, cheddar, sour cream, green onions
Mashed Potatoes au Gratin	Cheddar, parmesan, green onions
Vegetables of the Day	Ask your waiter

SAUCES

Vin Rouge	8 \$	Red Wine
Poivre	8 \$	Pepper
Fromage de chèvre	8 \$	Goat Cheese
Chimichurri	8 \$	Chimichurri
Raifort	8 \$	Horseradish