

S E L N O I R

S T E A K H O U S E

ENTRÉES

Soupe à l'oignon Gruyère, cheddar, croûtons de pain	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	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, aioli à l'ail noir, parmesan	32 \$
Pieuvre Grillée Pommes de terre grelots, olives Kalamata, câpres, chimichurri, sauce aux poivrons rouges	32 \$
Huîtres Servies avec raifort, mignonnette et sauce piquante	PM MP
Assortiment de la Mer Tartare de saumon, tartare de thon, crevettes géantes (2), huîtres (4)	80 \$ pour 2 for 2

APPETIZERS

Onion Soup Gruyère, cheddar, bread croutons
Burrata Pear and pistachio purée, marinated pears, gremolata
Bone Marrow Beef Tartare Filet mignon AAA, bone marrow, capers, pickles, bone marrow emulsion
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, chimichurri, red pepper sauce
Oysters Served with horseradish, mignonette and hot sauce
Seafood Mix Salmon tartare, tuna tartare, giant shrimps (2), oysters (4)

RÉPAS

Saumon King Rôti à la Poêle Pommes de terre ancestrales, choux de Bruxelles, sauce crémeuse aux tomates séchées	38 \$
Gnocchi Maison Frits Burrata, sauce tomate maison, parmesan	40 \$
Risotto au Homard et Crevettes Crevettes, queue de homard, encres de seiche, parmesan, bisque	54 \$
Burger AAA Black Angus Confiture de bacon, oignons caramélisés, aioli à l'ail noir, fromage cheddar, frites Ajout de frites à la truffe et parmesan +5 \$	40 \$
Demi-Poulet de Cornouaille BBQ Servi avec frites et salade de chou crémeuse maison	38 \$

MAINS

Pan-Roasted King Salmon Heirloom potatoes, Brussels sprouts, sun-dried tomato cream sauce
Fried Homemade Gnocchi Burrata, homemade tomato sauce, Parmesan
Lobster and Shrimp Risotto Shrimp, lobster tail, squid ink, Parmesan, bisque
AAA Black Angus Burger Bacon jam, caramelized onions, black garlic aioli, cheddar cheese, fries Add truffle and Parmesan fries +\$5
Half BBQ Cornish hen Served with fries and creamy homemade coleslaw

S E L N O I R

S T E A K H O U S E

VIANDES

Servi avec confit de tomates cerises et raifort

Contre-filet AAA 14 oz	64 \$
Faux-Filet AAA 16 oz	74 \$
Filet Mignon AAA 8 oz	66 \$
Contre-Filet Wagyu Australien 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 Ajout de truffe et parmesan +6 \$	12 \$
Champignons Sautés à l'Ail Champignons de Paris, portobellos, pleurotes	14 \$
Salade de Chou Maison Crèmeuse	14 \$
Macaroni au Fromage Ajout de confiture de bacon +3\$	14 \$
Choux de Bruxelles Frits Crème sure à la truffe, chilis marinés, sirop d'érable	14 \$
Pomme de Terre au Four Garnie Lardon, cheddar, crème sûre, oignons verts	14 \$
Purée de pommes de Terre Gratinée Cheddar, parmesan, oignons verts	14 \$
Légumes du Jour Demandez à votre serveur	14 \$

BEURRES | BUTTERS

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

TURF

Served with cherry tomato confit and horseradish

NY strip AAA 14 oz
Ribeye AAA 16 oz
Filet Mignon AAA 8 oz
Australien 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 mushrooms, portobello, oyster mushrooms
Homemade Coleslaw
Mac and Cheese Add bacon jam +\$3
Fried Brussels Sprouts Sour cream with truffle, pickled chilis, maple syrup
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

SEL NOIR

STEAKHOUSE

COCKTAILS | 19 \$ DOUBLE

Spicy Margarita Sel Noir

Téquila, Cointreau, sirop d'orange sanguine et chili, tajin

Tequila, Cointreau, blood orange and chili syrup, tajin

Casamigo Reposado +2 \$

Bloody Sel Noir

Ketel One, jus d'olives, Clamato, mélange épicés maison

Ketel One, olive juice, clamato, homemade spice mix

Grey Goose Vodka +2 \$

Purple Haze

Gin empress 1908, St-Germain, sirop de lavande, jus de citron frais, blanc d'oeuf

Empress 1908 Gin, St-Germain, lavender syrup, fresh lemon juice, egg white

New York Sour

Bulleit Bourbon, Grand Marnier, sirop de kumquat, jus de citron frais, blanc d'oeuf, vin rouge

Bulleit Bourbon, Grand Marnier, kumquat syrup, fresh lemon juice, egg white, red wine

Willœ's last word +3 \$

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

Willœ gin, chartreuse, Maraschino liquor, hibiscus flower syrup, fresh lime juice

Kumquat Carajillo

St-Rémi, Licor 43, Absinthe, sirop de kumquat, espresso, bitters au chocolat

St-Rémi, Licor 43, Absinthe, kumquat syrup, espresso, chocolate bitters

BULLES | BUBBLES

Prosecco I Feudi di Romans

20 \$ 95 \$

Laurent Perrier Brut

28 \$ 180 \$

Laurent Perrier Rose

285 \$

VINS BLANCS | WHITE WINE

Pinot Grigio, Villa Castello

ITALIE | ITALY

15 \$ 62 \$

Clairette, Languedoc, Gérard Bertrand

FRANCE

16 \$ 68 \$

Savatiano, Mylonas

GRÈCE | GREECE

18 \$ 72 \$

Loureiro, Vinho Verde, Aphros

PORTUGAL

82 \$

Chardonnay, Vega Sindoa

ESPAGNE | SPAIN

86 \$

Chardonnay, Bourgogne Blanc, Clotilde Davenne

FRANCE

21 \$ 98 \$

Riesling, Alsace, Les Premices Famille Hauller

FRANCE

84 \$

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 \$

SEL NOIR

STEAKHOUSE

VINS ORANGES ET ROSES | ORANGE WINE AND ROSE

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 \$
Sangiovese, Merlot, Albia (ROSÉ) ITALIE ITALY	18 \$	68 \$
Gamay, Beaujolais, Château Thivin (ROSÉ) FRANCE	24 \$	98 \$

VINS ROUGES | RED WINE

Sangiovese, Massoreale, Cantina Tollo ITALIE ITALY	16 \$	62 \$
Pinot Noir, Paquet Montagnac FRANCE	16 \$	64 \$
Garnacha Tintorera, Syrah, Almansa, Adaras Aldea ESPAGNE SPAIN		68 \$
Tempranillo, Grenache, Carbernet 12 Lunas El Grillo y la Luna ESPAGNE SPAIN	20 \$	88 \$
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chianti Classico, Ruppiano ITALIE ITALY		90 \$
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Bordeaux, Château Fleur Haut Gaussens FRANCE	22 \$	92 \$
Gamay Noir, "Ecussol" Château Thivin FRANCE		98 \$
Médoc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Bordeaux, Château La Landotte FRANCE	25 \$	105 \$
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Grenache, Languedoc-Rousillon, Cigalus FRANCE		144 \$
Syrah, Crozes-Hermitage Cuvée Gaby Domaine du Colombier FRANCE		160 \$
Corvina, Rondinella, Molinara, Amarone Classico Della Valpolicella San Rustico ITALIE ITALY		168 \$
Montepuciano, Feudo Antico Tullum Riserva ITALIE ITALY		172 \$
Nebbiolo, Barolo, Caviòt Ca'Viola ITALIE ITALY		178 \$
Corvina, Amarone della Valpolicella, Fidora ITALIE ITALY		196 \$
Sangiovese, Brunello di Montalcino Donatella Cinelli Colombini ITALIE ITALY		216 \$
Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc/Petit Verdot, Bordeaux, Saint-Estèphe, Cos Labory 2018 FRANCE		240 \$
Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc/Petit Verdot, Bordeaux, Saint-Estèphe, Cos Labory 2016 FRANCE		300 \$
Zinfandel, Alexander valley, Home Ranch Seghesio CALIFORNIE CALIFORNIA		320 \$
Pinot Noir, Bourgogne, Pommard les Noizons, Antoine Olivier FRANCE		350 \$