

S E L N O I R

S T E A K H O U S E

ENTRÉES

Burrata Tomates ancestrales, ail croustillant, basilic, câpres, caramel d'olive, panko, focaccia maison	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 Rouge Eau de tomate, piments shishito, concombre, aioli au yuzu, riz soufflé, huile de ciboulette croustilles de wonton	32 \$
Saumon Poché Servi Froid Salade de radis, kumquats, chilies marinés, riz soufflé, caviar de Mujol, yogourt à l'aneth, huile de citron	32 \$
Salade César Parmesan, anchois, lardons, croûtons aux herbes	18 \$
Salade César Végétalienne Câpres, chips de pita, vinaigrette César végane	18 \$
Salade de Betteraves Bettraves, 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 Tapenade d'olives, légumes de saison, chorizo croustillant, focaccia maison	32 \$
Huîtres Servies avec raifort, mignonnette et sauce piquante	PM \$ MP \$
Plateau de Fruits de Mer Tartare de saumon, tartare de thon rouge, crevettes géantes (2), huîtres (4)	80 \$ pour 2 for 2
Plateau de Fromages et Charcuteries Demandez à votre serveur	PM \$ MP \$

APPETIZERS

Burrata Heirloom tomatoes, fried garlic, basil, capers, olive caramel, panko, homemade focaccia
Bone Marrow Beef Tartare Filet mignon AAA, bone marrow, capers, pickles, bone marrow emulsion
Bluefin Tuna Tartare Tomato water, shishito peppers, cucumber, yuzu aioli, puffed rice, chive oil, wonton chips
Chilled Poached Salmon Radish salad, kumquats, pickled chilies, puffed rice, Mujol caviar, dill yogurt, lemon oil
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 Olive tapenade, seasonal vegetables, crispy chorizo, homemade focaccia
Oysters Served with horseradish, mignonnette and hot sauce
Seafood Platter Salmon tartare, bluefin tuna tartare, giant shrimps (2), oysters (4)
Cheese & Charcuterie Board Ask your waiter

S E L N O I R

S T E A K H O U S E

RÉPAS

Filet de Loup de Mer

Purée de maïs, légumes de saison, salsa d'ananas grillée

38 \$

Cavatelli

Bolognaise rosée à la vodka, burrata, basilic

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 et salade de chou crémeuse maison
Ajout de frites à la truffe et parmesan +5

42 \$

Demi-Poulet de Cornouaille BBQ

Servi avec frites et salade de chou crémeuse maison

38 \$

MAINS

Branzino Filet

Corn purée, seasonal vegetables, grilled pineapple salsa

Cavatelli

Vodka rosé bolognese, burrata, basil

Lobster and Shrimp Risotto

Shrimp, lobster tail, squid ink, Parmesan, bisque

AAA Black Angus Burger

Bacon jam, caramelized onions, black garlic aioli, cheddar cheese, frites and homemade creamy coleslaw
Add truffle parmesan fries +5 \$

Half BBQ Cornish Hen

Served with fries and creamy homemade coleslaw

ACCOMPAGNEMENTS

Frites

Ajout de truffe et parmesan +6 \$

12 \$

✓ Champignons Sautés à l'Ail

Champignons de Paris, portobellos, pleurotes

14 \$

Salade de Chou Maison Crémeuse

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 \$

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 chilies, 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

EXTRAS

Focaccia maison

Parmesan, huile d'olive

5 \$

Os à Moelle

Persil, ail confit, chilis marinés, panko

16 \$

Crevette Géante

10 \$

Queue de Homard

34 \$

Homemade Focaccia

Parmesan, olive oil

Bone Marrow

Parsley, confit garlic, pickled chilies, panko

Colossal Shrimp

Lobster Tail

Si vous avez apprécié votre expérience, offrez une bière à la cuisine +15 \$ | Buy the Kitchen a Beer +15 \$

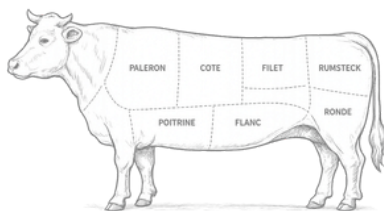
S E L N O I R

S T E A K H O U S E

VIANDES

Servi avec confit de tomates cerises & raifort frais

Contre-filet AAA 14 oz Cuisson recommandée : Saignant à mi-saignant	66 \$
Faux-Filet AAA 16 oz Cuisson recommandée : Mi-saignant	74 \$
Filet Mignon AAA 8 oz Cuisson recommandée : Saignant à mi-saignant	68 \$
Carré d'Agneau Entier Sauce à la menthe, purée de bleuets et romarin	68 \$
Contre-filet Wagyu Australien 10 oz Cuisson recommandée : Saignant à mi-saignant	150 \$
Tomahawk vieilli à sec 21 jours 40 oz Cuisson recommandée : Mi-saignant	160 \$
Faux-filet sur os vieilli à sec 21 jours 50 oz Cuisson recommandée : Mi-saignant	180 \$



AJOUTS TERRE ET MER

2 Crevettes Géantes	+18 \$
Queue de Homard	+34 \$
Crevettes Géantes et Queue de Homard	+46 \$

TERRE ET MER

Tomahawk vieilli à sec 21 jours 40 oz 2 Crevettes Géantes Tigrées et 1 Queue de Homard	250 \$ pour 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	320 \$ pour 3
---	------------------

Choix de deux accompagnements, deux sauces et deux beurres

BEURRES

Maître d'Hôtel	7 \$
Truffe	9 \$
Cajun	7 \$
Ail des ours	9 \$

SAUCES

Vin Rouge	8 \$
Poivre	8 \$
Fromage Bleu	8 \$
Chimichurri	8 \$
Raifort	8 \$

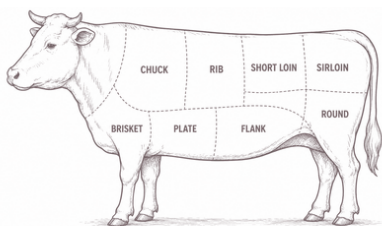
S E L N O I R

S T E A K H O U S E

TURF

Served with cherry tomato confit & fresh horseradish

NY strip AAA 14 oz Recommended Temperature : Rare to Medium-Rare	66 \$
Ribeye AAA 16 oz Recommended Temperature : Medium-Rare	74 \$
Filet Mignon AAA 8 oz Recommended Temperature: Rare to Medium-Rare	68 \$
Full Rack of Lamb Mint sauce, blueberry purée & rosemary	68 \$
Australian Wagyu NY Strip 10 oz Recommended Temperature : Rare to Medium-Rare	150 \$
Tomahawk 21 days dry aged 40 oz Recommended Temperature : Medium-Rare	160 \$
Bone-in ribeye 21 days dry aged 50 oz Recommended Temperature : Medium-Rare	180 \$



SURF AND TURF ADD-ONS

2 Colossal Shrimp	+18 \$
Lobster Tail	+34 \$
Colossal Shrimp and Lobster Tail	+46 \$

SURF AND TURF

Tomahawk 21 days dry aged 40 oz 2 Colossal Tiger Shrimp and 1 Lobster Tail	250 \$ for 2
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	320 \$ for 3
Choice of two sides, two sauces and two butters	

BUTTERS

Herbs	7 \$
Truffle	9 \$
Cajun	7 \$
Wild Garlic	9 \$

SAUCES

Red Wine	8 \$
Pepper	8 \$
Blue Cheese	8 \$
Chimichurri	8 \$
Horseradish	8 \$