

ENTRÉES, APPETIZERS

ROULEAUX IMPÉRIAUX (2) IMPERIAL ROLLS (2)	10
aux légumes, sauce aigre douce aux fruits de la passion /// with vegetables, passion fruit infused sweet and sour sauce	
SALADE CÉSAR CEASAR SALAD	12 18
seule ou à partager /// for you or to share	
SOUPE À L'OIGNON FRENCH ONION SOUP	12
presque comme autrefois, baguette toastée, fromage gratiné /// like the good old days, baguette, au gratin	
POGO DE FROMAGE CHEESE POGO	14
comme une fondue parmesan, trilogie de sauces émulsionnées /// hot and melty cheddar cheese, trilogy sauce	
TARTARE DE BŒUF BEEF TARTARE	14
100% mignon de bœuf AAA, coupé au couteau, condiments & sauce /// 100% AAA filet mignon, hand cut, condiments and sauce	
ESCARGOTS SNAILS	15
pain brioché, fromage, ail rôti /// brioche bread, cheese, roasted garlic	
TATAKI DE THON TUNA TATAKI	16
thon rouge, émulsion à l'anchois, cœur de romaine, fèves édamamées /// ahi tuna, anchovy emulsion, romaine hearts, edamame beans	
HUÎTRES ... 1/2 OU DOUZAINES OYSTERS ... 6 OR 12	19 (6) 37 (12)
cuites sur le grill avec vinaigrette, escargot & parmesan OU crues avec vinaigrette asiatique /// grilled with vinaigrette, snail and parmesan cheese OR raw with asian vinaigrette	
PLATEAU DE CHARCUTERIES ... À PARTAGER CHARCUTERIES ... TO SHARE	25
saucisson, jambon, rillettes de canard au foie gras, marinade /// sausage, ham, duck and foie gras rillettes, preserves	

COUPS DE COEUR DE MARIE-CHANTAL

LA POÊLÉE DE FOIE GRAS SAUTEED FOIE GRAS	15
en entrée ou en accompagnement avec votre plat /// as an appetizer or side dish	
PLAT SIGNATURE	
RIB'S DE BŒUF BRAISED BEEF RIBS	29
doucement braisée & parfumée à l'orange, purée de pommes de terre aux épices, jus infusé /// slowly braised, orange scented, spiced mash potatoes, infused jus	
PAELLA POUR 2 PAELLA FOR 2	89
riz noir crémeux, abondance de crustacés, poisson d'arrivage /// creamy black rice, abundance of seafood, market fresh fish	

VIANDES, MEAT

BAVETTE DE BŒUF 8 oz BOTTOM FLAP SIRLOIN 8 oz	24
MIGNON DE BŒUF 8 OZ FILET MIGNON 8 oz	35
STEAK NEW YORK 14 oz NEW YORK STIPLOIN 14 oz	39
CARRÉ D'AGNEAU RACK OF LAMB	42
cuit au gros sel /// dry roasted in coarse salt	
CÔTE DE VEAU VEAL CHOP	42
portobello confit au thym frais /// portabella mushroom confit with thyme	
POMME DE TERRE POTATO	4
frite, purée ou cuite au four /// fries, mashed or baked	
LÉGUMES VEGETABLES	4

CHOIX DE SAUCE: BLEU, MOUTARDE OU POIVRE | SIDEDISH SAUCE: BLUE CHEESE, MUSTARD OR PEPPERCORN

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC UNE SALADE MC LOUNGE

POULET GÉNÉRAL TAO GENERAL TAO CHICKEN	22
nouilles Soba, wok de légumes, sauce aigre douce /// Soba noodles, stir fried vegetables, sweet and sour sauce	
HOT CHICKEN FAÇON MC LOUNGE	22
poulet de cornouaille, cuisson en deux temps, pain de campagne aux noix & fruits séchés, purée de pois verts, pommes de terre épicées /// cornish game hen roasted and confit, country nut and dry fruit bread, sweet pea purée, spicy potatoes	
PASTA BUZZ	24
pappardelle à la semoule de blé dur, crémeuse de champignons confits, parmesan padano /// semolina pappardelle pasta, creamy mushroom confit, pedano parmesan cheese	
BURGER 8 oz	24
boeuf Angus AAA, fromage Oka, garniture Time Square /// beef Angus AAA, Oka cheese, Time Square garnish	
TARTARE DE BŒUF 8 oz BEEF TARTARE 8 oz	24
100% mignon de bœuf AAA, coupé au couteau, condiments & sauce /// tenderloin AAA, hand cut, condiments and sauce	

POISSONS, FISH

SAUMON SALMON	25
laqué aux épices, croûte de panco, wok de légumes /// spice glaze, panko crust, stir fried vegetables	
POISSON ENTIER WHOLE FISH	36
servi tel quel ou sans queue ni tête, petite garniture & légumes /// served whole or without head and tail, accompaniments vegetables	

