

## ENTRÉES ...

### **Tartare de thon**

Chèvre des neiges / racine de gingembre / pointe de filet anchois  
..... 14.

### **Pot au feu réinventé**

Bajoue de veau / purée de chou fleur / petits légumes gourmands  
..... 12.

### **Carpaccio de saumon fumé**

Betteraves jaunes / espuma au mozzarella di buffalo / pesto asiatique  
..... 12.

### **Crevettes**

Saisies et marinées au sumac / minestrone de fruits exotiques /  
granité au citron  
..... 13.

### **Foie de canard**

Parfait de foie de canard / purée de figes / julienne de pommes vertes  
..... 10.

### **Mixte de salade croquante**

Roquette / bébé épinard / noix de pacane / abricots secs /  
vinaigrette au balsamique blanc, sauce soya et mirin  
..... 8.

### **Carpaccio de tomate bifteck**

Artichauts grillés / chèvre émietté / pignons de pin  
..... 9.

### **Tartare de saumon**

Parfumé selon l'inspiration du chef  
..... 10.

## APPETIZERS ...

### **Tuna tartar**

Goat milk cheese / ginger root / spear of anchovy filet  
..... 14.

### **New-style Pot-au-Feu**

Veal jowl / cauliflower purée / small gourmet vegetables  
..... 12.

### **Smoked salmon carpaccio**

Yellow beets\ buffalo mozzarella espuma\ Asian-style pesto  
..... 12.

### **Shrimp**

Seared and marinated in sumac / exotic fruit minestrone /  
lemon sorbet  
..... 13.

### **Duck liver**

Duck liver parfait / fig purée / green apple julienne  
..... 10.

### **Crispy mixed salad**

Arugula / baby spinach / pecan nuts / dried apricots / white balsamic  
vinaigrette with soy sauce and mirin (Japanese cooking wine)  
..... 8.

### **Tomato carpaccio**

Grilled artichoke / goat cheese / pine nuts  
..... 9.

### **Salmon tartar**

Flavoured according to our chef whim  
..... 10.

**T-Bone de veau**

10 oz de tendreté marinés aux herbes  
 ..... 22.

**Rib's de boeuf**

Doucement braisé et laqué aux épices  
 ..... 25.

**Filet de boeuf cuit sur le grill**

..... 6 oz / 25.  
 ..... 10 oz / 32.

**Agneau**

Demi-carré / jus de viande au citron et romarin  
 ..... 27.

**Salade de canard**

Poêlée de foie de canard et poitrine / salade tiède de légumes crus  
 et vapeur / fruits séchés et amandes entières  
 ..... 22.

**Saumon**

Poêlée de brocolis croquants / fond d'artichaut  
 ..... 25.

**Risotto**

Médailon de homard / bisque de jus de viande / «stir fry» de légumes  
 ..... 32.

**Le crabe, la crevette et le pétoncle**

Soft shell de crabe façon tempura /  
 queue de langouste de Cuba «snakée» / pétoncle U10 / crevettes  
 ..... 39.

**Poulet Général Tao**

Le meilleur en ville ... sur nouilles Soba  
 ..... 19.

**Pour l'amateur de burger**

Fait de filet mignon / fromage Cantonner / oignons caramélisés  
 ..... 19.

**Le plat découverte**

Plat d'inspiration du chef  
 ..... Prix du marché

**Choix d'accompagnement** ..... 5.

Brocoli vapeur / Pomme de terre / frites croustillantes au gras de canard /  
 champignons poêlés / légumes grillés / mixte de salade croquante

**T-Bone veal steak**

10 oz of tender veal steak marinated in herbs  
..... 22.

**Beef ribs**

Slowly braised / basted with aromatic spices  
..... 25.

**Grilled beef tenderloin**

..... 6 oz / 25.  
..... 10 oz / 32.

**Lamb**

Half rack / sauce flavoured with lemon and rosemary  
..... 27.

**Duck salad**

Seared duck liver and breast / warm raw and steamed vegetable salad /  
dried fruit and whole almonds  
..... 22.

**Salmon**

Seared broccoli al dente / artichoke hearts  
..... 25.

**Risotto**

Lobster medallion / meat juice bisque / vegetable stir-fry  
..... 32.

**Crab, shrimp and scallops**

Soft shell crab, tempura style / “snaker-style” gambas shrimp /  
scallops with spirulina powder / citrus artichoke purée  
..... 39.

**General Tao Chicken**

The best in town ... over Soba noodles  
..... 19.

**For burger lovers ...**

Filet mignon / Cantonnier cheese / caramelized onions  
..... 19.

**Discovery dish**

The Chef’s selection  
..... market price

**Side dishes** ..... 5.

Steamed broccoli / Potatoes / Crispy fries in duck fat /  
Sautéed mushrooms / Grilled vegetables / Crispy mixed salad