

SOUBOIS

BAR CRU & GRILL

Bar cru

Huitres	6/18 \$ ou 12/36 \$
Plateaux fruits de mer Soubois	PM
Crevettes géantes (5), sauce cocktail XO	26 \$
Saumon confit, laqué au sirop d'érable et soya, citron, radis melon, concombre	23 \$
Tartare de thon rouge, avocat, salade de daïkon, échalotes croustillantes	29 \$
Tartare de bœuf classique, pâte feuilletée, duxelles de champignon, œuf de caille	25 \$
Tartare de saumon, tahini, menthe, coriandre, zeste orange, concombre, sumac	25 \$

Grill

Pieuvre grillée, pommes de terre fumées, chorizo, coulis poivron, chimichurri	49 \$
Crevettes géantes grillées (5), beurre à l'ail, citron	26 \$
Ombre de l'arctique grillé, beurre blanc gingembre, haricots, huile verte	35 \$
Contrefilet Bœuf AAA griller, chanterelles, petits pois, sauce au poivre vert, beurre MD Soubois	43 \$
Tomahawk AAA (à partager), chimichurri, sauce au poivre vert	150 \$
Demi-poulet grillé au romarin et paprika fumé, pommes de terre grelots, citron	29 \$
Mix grill (à partager)	PM

Classiques Soubois

Tataki de thon Albacore, salade César Soubois	25 \$
Spaghetti au homard Soubois	40 \$
Burrata (250 g), pesto de pistache, petits pois, prosciutto des Cochons tout Ronds, brioche maison	49 \$
Risotto aux champignons sauvages, burrata, truffe	37 \$

Les à-côtés

Frites à huile de truffe et parmesan	12 \$
Risotto champignons sauvages et burrata	18 \$
Légumes grillés, chimichurri, sumac	12 \$
Pommes de terre grelots fumées	9 \$
Salade verte, vinaigrette citron	9 \$
Poutine à la truffe, oignons croustillants	21 \$