

SOUBOIS

BAR CRU & GRILL

Bar cru

Huitres	6/18 \$ ou 12/36 \$
Plateaux fruits de mer Soubois	PM
Crevettes (5), sauce cocktail XO	27 \$
Saumon confit, laqué au sirop d'érable et soya, citron, radis melon, concombre	25 \$
Tartare de thon rouge, avocat, salade de daïkon, échalotes croustillantes	30 \$
Tartare de bœuf classique, pâte feuilletée, duxelles de champignon, œuf de caille	27 \$
Tartare de saumon, tahini, menthe, coriandre, zeste orange, concombre, sumac	27 \$

Grill

Pieuvre grillée, pommes de terre fumées, chorizo, coulis poivron, chimichurri	40 \$
Crevettes grillées (5), beurre à l'ail, citron	28 \$
Saumon grillé, ratatouille, sauce vierge, citron	35 \$
Contre filet bœuf AAA grillé, haricots, sauce au poivre vert, beurre MD soubois	46 \$
Tomahawk AAA (à partager), chimichurri, sauce au poivre vert	155 \$
Demi-poulet grillé au romarin et paprika fumé, pommes de terre grelots, citron	32 \$
Mix grill (à partager)	PM

Classiques Soubois

Tataki de thon Albacore, salade César Soubois	27 \$
Spaghetti au homard Soubois	42 \$
Burrata (250 g), pêches grillées et truffées, tomates cerises, pesto, brioche maison	50 \$
Risotto aux champignons sauvages, truffe	35 \$

Les à-côtés

Frites à huile de truffe et parmesan	12 \$
Risotto aux champignons sauvages	16 \$
Légumes grillés, chimichurri, sumac	12 \$
Pommes de terre grelots fumées	10 \$
Salade verte, vinaigrette citron	10 \$
Poutine à la truffe, oignons croustillants	21 \$