

SOUBOIS

BAR CRU

Huitres	6/24 \$ ou 12/48 \$
Plateaux fruits de mer Ex: Crevette cocktail, tataki de thon Albacore, huîtres fraîches, crudo du moment, canapés, tartare de saumon, tartare de thon et crevettes nordiques, caviar et garniture - sujet à changement	MP
Crevettes (5), sauce cocktail XO	27 \$
Tartare de thon rouge, avocat, salade de daïkon, échalotes croustillantes	32 \$
Tartare de boeuf, moelle rôtie, feuilleté de pomme de terre, huître frite, crème aigrelette	31 \$
Tartare de saumon, tahini, menthe, coriandre, zeste orange, concombre, sumac	28 \$

GRILL

Pieuvre grillée, pommes de terre fumées, chorizo, coulis de poivron, chimichurri	40 \$
Crevettes grillées (5), beurre à l'ail, citron	28 \$
Pétoncles, flanc de porc, poireaux croustillants, dashi	34 \$
Bavette, braisé d'haricot blanc, pomme paille	37 \$
Tomahawk AAA (à partager), chimichurri, sauce au poivre vert	165 \$
Poulet farci, mascarpone, riz sauvage, maïs	36 \$
Haut de côte de boeuf braisé, légumes de saison, crème de raifort, purée de pomme de terre à l'ail confit	38 \$
Plateaux Mix Grill (à partager) Ex: Contre-filet, onglet, poitrine de poulet, crevette, pieuvre, chorizo, légumes, frites au parmesan - sujet à changement	MP

CLASSIQUES SOUBOIS

Tataki de thon Albacore, salade César Soubois	29 \$	Burrata, focaccia aux olives, caviar d'aubergine, chips de champignon, vinaigrette jus de boeuf et truffe	54 \$
Risotto aux champignons sauvages, truffe	36 \$	Gnocchi, canard confit, ricotta au citron, sauce au vin rouge	33 \$

LES À-CÔTÉS

Frites à huile de truffe et parmesan	12 \$	Pommes de terre grelots fumées	11 \$
Risotto aux champignons sauvages	19 \$	Salade verte, vinaigrette citron	11 \$
Légumes poêlées, houmous de légume caramélisé	14 \$	Poutine à la truffe, oignons croustillants	23 \$