

BAR - ST - DENIS

FALAFEL (3) & TAHINI 9

ÉPERLANS FRITS & SABAYON AU CITRON 12

PÉTONCLES CRUS & CITRON CONFIT 28

TRUITE FUMÉE & CRÈME FRAÎCHE 21

TERRINE DE FOIE GRAS, GELÉE DE POMMES & BLÉ DE PAYS 40

CARDEAU CRU & GINGEMBRE DU QUÉBEC 20

PAIN PLAT & LABNEH, PISTACHES & OLIVES 15

EXTRA PAIN PLAT 7

BETTERAVES, RAIFORT, ANETH & CRÈME SÛRE 16

CHICHARONNE, CREVETTES, SAUCE À L'OIGNON 16

RÔTI DE PORC, DIJONNAISE & ANCHOYADE 16

CLAM CASINO (5) 20

TARTARE CLASSIQUE 21

SALADE D'AUTOMNE 14

FRITES & MAYO 9

CAROTTES AU MIEL, NOISETTE & FROMAGE 21

BOUDIN AUX POMMES & SAUCE VIN ROUGE 20

RIS DE VEAU, BEURRE BLANC & POIREAU 30

COQUILLETES AUX RAPINIS, RICOTTA & CITRON 24

BAR NOIR, CRÈME DE CÉLERI & CÉLERI 32

LAPIN FARCI, SAUCE CHASSEUR 36

CHOP DE PORC VIEILLI, SAUCE ROBERT 42

TARTE AU LAIT CONDENSÉ 14

POMMES, CARAMEL AU WHISKY & BISCUIT À L'AVOINE 12

CHEESECAKE À L'AIRELLE 12

MENU POUR TOUTE LA TABLE / 65 PAR PERSONNE

KITCHEN

FALAFEL (3) & TAHINI 9

FRIED SMELTS & LEMON SABAYON 12

RAW SCALLOPS & CURED LEMON 28

SMOKED TROUT & CRÈME FRAÎCHE 21

FOIE GRAS TERRINE, APPLE JELLY & BLÉ DE PAYS 40

FLUKE CRUDO & QUEBEC GINGER 20

FLAT BREAD, LABNEH, PISTACHIO & OLIVES 15

EXTRA FLAT BREAD 7

BEETS, HORSERADISH, DILL & SOUR CREAM 16

CHICHARONNE, SHRIMPS WITH ONION SAUCE 16

ROASTED PORK, DIJONNAISE & ANCHOYADE 16

CLAMS CASINO 20

CLASSIC BEEF TARTARE 21

FALL SALADE 14

FRIES & MAYO 9

CARROTS, HONEY, HAZELNUTS & CHEESE 21

BOUDIN WITH APPLES AND RED WINE SAUCE 20

SWEETBREAD, BEURRE BLANC & LEEKS 30

PASTA SHELLS WITH RAPINI, RICOTTA & LEMON 24

BLACK SEA BASS, CREAM OF CELERY & CELERY 30

STUFFED RABBIT, 'CHASSEUR' SAUCE 36

AGED PORK CHOP, 'SAUCE ROBERT' 42

CONDENSED MILK PIE 14

APPLES, WHISKY CARAMEL & OATMEAL COOKIE 12

CHEESECAKE & LINGONBERRIES 12

MENU FOR THE WHOLE TABLE / 65 PER PERSON