

FRUITS DE MER

HUÎTRES SELON ARRIVAGE P M

Avec Raifort, Mignonette et Citron

Oysters (Market Availability) with Horseradish, Mignonette & Lemon Wedges

CREVETTES COCKTAIL 32

Avec Sauce Cocktail et Citron

Shrimp Cocktail with Cocktail Sauce & Lemon Wedges

PLATEAU HENRI 130

Plateau d'Huîtres, Homard et Crevettes

Ajoutez du Caviar Ossetra 10g +90

Oysters, Lobster & Shrimps Platter

Add Ossetra Caviar 10g +90

PLATEAU HENRI GRAND PRIX 195

Plateau Homard Entier, Huîtres, Crevettes, Tartare de Thon, Langues
d'Oursins en Coquille, Rillettes de Saumon

Ajoutez du Caviar Ossetra 10g +90

Whole Lobster, Oysters, Shrimps, Tuna Tartar, Sea Urchins, Salmon rillettes

Add Ossetra Caviar 10g +90

DÉGUSTATION DE CAVIAR

Blinis et Ses Petites Garnitures, Caviar 10g et 30g

Blinis and Delicate Garnishes, Caviar 10g and 30g

Caviar Ossetra 10g 90

Caviar Ossetra 30g 230

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 37

Condiments de Figs, Figs

Caramélisées, Croutons Grillés

Half-Cooked Duck Foie Gras, Fig Chutney,

Caramelized Figs, Grilled Croutons

PLANCHE HENRI BIRKS 48

Sélection de Fromages et Charcuteries du

Québec, Foie Gras, Pain Grillé & Condiments,

Selection of Quebec Cheeses & Charcuterie, Foie Gras,

Toasted Bread & Condiments

SAUMON FUMÉ MAISON 32

Crème à l'Aneth, Perles Infusées à
la Bisque, Concombres Marinés

In House Smoked Salmon, Dill Cream,

Bisque-Infused Pearls, Pickled Cucumbers

Salade du Jour 23

Salad of the Day

PLATS

CÔTE DE BOEUF 190

Sauce Périgourdine, Pommes de Terre au Gras de Canard et Légumes de Saisons Rossini +20

*Beef Prime Rib, Perigourdine Sauce, Duck Fat Potatoes and Seasonal Vegetables
Rossini +20*

VEAU DU QUÉBEC 70

Sauce aux Morilles, Purée de Pommes de Terre,
Asperge et Pleurotes

*Quebec Veal, Morilles Mushroom Sauce, Mashed Potato Purée,
Asparagus and Oyster Mushroom*

HOMARD MAYONNAISE 64

Homard Entier Décortiqué, Mayonnaise Citron Confit Truffe, Frites ou Salade

Whole Lobster, Lemon Confit and truffle Mayonnaise, French fries or Salad

BAR DE LA MÉDITERRANÉE 52

Bar, Purée de Fenouil, Bisque de Crustacés
et Perles de Piment Chili Sucrée

Seabass, Fennel purée, lobster bisque and sweet chili pepper drops

GNOCCHIS AU HOMARD 55

Gnocchis à la ricotta, Homard, Champignons, Ail Confit et

Roquette *Ricotta Gnocchi, Lobster, Mushrooms and Arugula*

TARTARE DE BŒUF TRUFFÉ 44

Servi avec une Portion de Frites Maison

*Truffled Beef Tartar Served with a
Portion of Homemade Fries*

CHEESEBURGER DE BŒUF ANGUS 42

Frites Maison et Salade

Ajoutez du Bacon Fumé Maison +3

*Cheeseburger, Homemade Fries & Salad
Add a Slice of In-House Smoked Bacon +3*

LES À-CÔTÉS

FRITES MAISON 9
Homemade Fries

CASSOLETTE DE LÉGUMES 12
Cassolette of Vegetables

SALADE VERTE 8
Green Salad