

À manger

TO EAT

À PARTAGER | TO SHARE

-  **CAVIAR** 250
Caviar d'esturgeon 30g, oeuf, ciboulette, échalotes, blinis
Sturgeon caviar 30g, egg, chives, shallots, blinis
- ASSIETTE DE CHARCUTERIES** 32
Avec charcuteries locales du Québec, crostinis, cornichons et conserves maison
Charcuterie Platter | Local Quebec charcuteries, crostinis, pickles and homemade preserves
-  **PLATEAU DE FROMAGES** 32
Avec sélection quotidienne de quatres fromages, crostinis et conserves maison
Cheese Platter | Daily selection of four cheeses, crostinis and homemade preserves
-  **PLATEAU DE FRUITS DE MER** 150
Huîtres avec mignonette, crevette avocat à la sauce cocktail, Noix de St-Jacques au beurre d'agrumes, verrine tartare de saumon et caviar, queue de homard Rockefeller
Seafood Platter | Oysters with mignonette, avocado shrimp with cocktail sauce, scallops with citrus butter, salmon tartar and caviar verrine, lobster tail Rockefeller
- TACOS (3) DE CREVETTES TEMPURA** 23
Salade de chou, citron grillé, salsa tomatillo
Tempura shrimps tacos (3) | Coleslaw, grilled lemon, tomatillo salsa
-  **CROQUETTES (3) DE COURGETTE** 15
Servi avec yogourt aux herbes fraîches
Zucchini croquettes (3) | Served with a Fresh-Herb Yogurt Sauce

ENTRÉES | STARTERS

-  **TARTARE DE WAGYU A5** 55
Jaune d'œuf saumuré, truffe fraîche, mayo à l'ail noir
A-5 Wagyu Tartare | Cured egg yolk, fresh truffle, black garlic mayo
-  **SALADE DE TOMATE ET BURRATA** 25
Tomates ancestrales, burrata fraîche, huile de persil, vinaigrette balsamique, échalottes croustillantes
Tomato and Burrata salad | Heirloom Tomato, fresh burrata, parsley oil, balsamic dressing, crispy shallots
- SALADE CESAR GRILLÉE** 15
Romaine grillée, vinaigrette césar maison, anchois, parmesan, croûtons, glace de balsamique
Grilled Caesar salad | Grilled romaine, house cesar dressing, anchovies, parmesan, croutons, balsamic glaze
- Extra crevettes | Extra shrimps 12
Extra poulet | Extra chicken 12
- TARTARE DE THON SAKU** 28
Avocat, concombre, sureau, citron, huile d'olive et de persil, chips de tostada
Saku tuna tartare | Avocado, cucumber, elderberry, lemon, olive and parsley oil, tostada chips
- CEVICHE DE VIVANEAU** 22
Pamplemousse, piment d'Espelette, oignons frits, coriandre, yuzu, chips de tortilla
Red snapper ceviche | Grapefruit, Espelette peppers, fried onions, cilantro, yuzu, tortilla chips

PLATS | MAINS

- CONTREFILET NY DE BOEUF** 45
Pomme de terre rôties, oignons caramélisés, confit d'ail, parmesan et jus de boeuf à la truffe
Beef New York Strip | Roasted fingerling potatoes, caramelized onions, garlic confit, parmesan and truffle beef jus
- SUPRÊME DE POULET RÔTI** 38
Spaetzle frit, hummus, légumes de saison
Roasted Chicken Supreme | Fried Spaetzle, hummus, seasonal vegetables
-  **STEAK COWBOY 32OZ** 140
Steak frites à la graisse de canard, épis de maïs, Chimichurri, poivrons Shisito
Cowboy Steak 32oz | Duck fat steak fries, corn on the cob, Chimichurri, Shisito peppers
- SMASHBURGER DE BOEUF** 30
Bun, cheddar vieilli à la Guinness, rondelles d'oignon, sauce fumé chipotle BBQ, servi avec frites à l'ail et à la graisse de canard
Beef Smashburger | Bun, Guinness Porter age cheddar, onion rings, smoky chipotle BBQ sauce, served with garlic duck fat fries
-  **SANDWICH AU CRABE BLEU À CARAPACE MOLLE** 32
Mayo au persil et aux agrumes, tomate verte, germes de luzerne, servis sur un petit pain aux pommes de terre
Soft Shell Blue Crab Sandwich | Citrus parsley mayo, green tomato, Alfalfa sprouts served on potato bun
- BAR RAYÉ GRILLÉ AUX HERBES FRAÎCHES** 35
Légumes de saison, gremolata, sauce Tonnato et citron grillé
Grilled sea bass with fresh herbs | Seasonal vegetables, gremolata, Tonnato sauce et grilled lemon

DESSERTS

- TIRAMISU** 12
Mascarpone, café
Mascarpone, coffee
- GÂTEAU AU FROMAGE BASQUE** 12
Zeste d'orange, yuzu, compote de fruits des champs
Basque cheesecake | Orange zest, yuzu, berries compote

Où l'horizon rencontre l'heure dorée
Where the horizon meets the golden hour

CHEF DE CUISINE - DOMINIQUE BLAKE

PARTAGEZ | SHARE @TERRASSEPLACEDARMES