LE
CHIEN
FUMANT
°4710 DE LANAUDIÈRE°

CANAPÉS

BOUCHÉE DE LANGOUSTINE Foie gras, caviar, jaune d'oeuf	48
“STEAM DELUXE” Pain vapeur, poulet croustillant, crème sûre et caviar	45
“SCHRIMP TOAST” Myoga & sauce foyot de glace de homard	20
TARTARE DE THON BLUE FIN & PEPPERONCINI Arêtes à l’oignon	20
DONAIR DE FLANC DE PORC 3.0	11
“GOAT CURRY PATTY” Coulis habanada & fenugrec	10
CIGARE AU FOIE GRAS Aubergines & sirop de dattes	16
RAZOR “CLAMS” Babeurre, celtuce, huile d’ail & échalotes	26
“PIZZA ROLL” 4 Fromages & pepperoni	10

PETITS PLATS

FROID

JAMON BELLOTA — 50
Ravigote aux tomates & amandes marcona

STEAK TARTARE — 32
Aïoli shishito, vinaigrette tomates rôties & Manchego

“PATATAS LOCAS” — 60
Aïoli, olives marinées, Padrón, anchois, manchego & bellota

"BLUE FIN” KIBHEH NAYYEH — 30
Bulgur, oignons, piments fermentés &
échalottes frites

POIREAUX VINAIGRETTE — 29
Buratta fouettée “crack dip”

CHAUD

WAGYU A5 — 85UN
Riz aux champignons, condiment d’échalotes au saké

CHOU DE BRUXELLES “ELOTTE” — 18
Fromage, piment, “pico di gallo” & Doritos mix

SOUVLAKIE DE T-BONES D’AGNEAU — 40
Condiments putanesca

CREVETTES COLOSSALES GRILLÉES — 30
Chow mien “burro & aglio”

GRANDS PLATS

FLÉTAN — 52
Huile d'oignons verts & caperon, topinambour rôti & sauce tartare chaude

POULET DE CORNOUAILLES — 28
Peperoncini, cipoline, panais & sauce Diane

CÔTE DE PORC — 65
Sauce à la palourde épicée, purée de pommes de terres & haricots verts

JOUE DE VEAU — 65
Poireaux à l'amatriciana

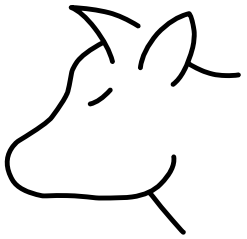
VEAU DE LAIT À LA GIGI — 58
Prosciutto & champignons

GNOCCHI À LA TRUFFE NOIRE — 65
Gnocchi de Ricotta, sauce crème & truffe noire fraiche

BOEUF WELLINGTON — 120
Duxelle de champignons, bette à carde & sauce marchand de vin

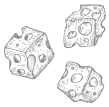
LES BOEUFS DE CHOIX

Demandez la carte des viandes à votre serveur



Caviar

KRISTAL - 290/50G
BELUGA - 490/50G
MALOSSOL - 50/10G



Fromages

15-25-35-45

Tournée pour la cuisine
35

DESSERTS

DATTES MAZAFATI — 9
Ganache de foie gras & pistaches

PARIS BREST — 20
Pacane & chocolat

LINGOT ESTIVAL — 20
Bleuets, bergamote & lavande

TARTE GRAHAM — 20
Chocolat & "butterscotch"