



NOS PLATEAUX



LE PARISIEN (2 pers) 125

½ homard, 4 crevettes, ceviche de pétoncles, salade de crabe
6 palourdes assorties, 8 huîtres selon l'arrivage, ½ lb de moules
*½ lobster, 4 shrimp, scallop ceviche, crab salad,
6 shucked clams, 8 fresh shucked oysters, ½ lb mussels*

LE GRAND POIS PENCHÉ (4 pers) 225

Le Parisien doublé

NOS FRUITS DE MER



COCKTAIL DE CREVETTES 20

Sauce au cognac
Shrimp cocktail with cognac sauce

CEVICHE DE PÉTONCLES ÉPICÉ 18



Lime et coriandre fraîche, fruit de la passion
Scallop ceviche, lime and cilantro, passion fruit

MOULES POULETTE 16



Vin blanc, échalotes, ail, thym et crème
Mussel, white wine, shallots, garlic, thyme and cream

DEMI-HOMARD EN COQUILLE SUR GLACE 24

Aïoli maison et sauce au cognac
Half lobster, aioli and cognac sauce

HUÎTRES FRAÎCHES PRIX DU MARCHÉ



Selon l'arrivage / Market availability

NOS TARTARES

"Au couteau"
hand chopped

Tous nos tartares de format plat principal
sont servis avec frites ou salade
All our main course tartares are served with fries or salad

BŒUF CLASSIQUE 18 / 29

Classic steak tartare

À L'ITALIENNE 19 / 30

Copeaux de parmesan et truffe noire
Parmesan and black truffle

SAUMON DE L'ATLANTIQUE 16 / 25

Wakamé, vinaigrette au gingembre
Wakame, ginger vinaigrette



NOS FROMAGES

3 Choix (de 30gr) 17 5 Choix (de 30gr) 26

"Un repas sans fromage, c'est comme une journée sans soleil"
Bistro Bouchon, Napa Valley



sans gluten / gluten free



SeaChoice.org
for healthy oceans



Ocean Wise



ENTRÉES & SALADES

CONSOMMÉ À L'OIGNON 12

Oignons caramélisés et gruyère
French onion soup with gruyere cheese

SALADE PANACHÉE AUX AGRUMES 8

Suprêmes d'agrumes, sumac
Seasonal greens, citrus supreme, sumac



BURRATA 24

Déclinaison de betteraves, vinaigrette aux pistaches
Beetroot, pistachios vinaigrette



SOUPE ORGE & BOEUF CLASSIQUE 8

Classic beef barley soup

OS À MOELLE & ESCARGOTS CONFITS 18

Lardons, sauce aux morilles
Escargots & bone marrow, lardons morels sauce



VOL-AU-VENT AU RIS DE VEAU 20

Champignons, asperges et copeaux de foie gras
Sweetbread vol au vent, mushrooms, asparagus and foie gras shaves

CRAB-CAKE LPP 18

Sauce tartare, salade de mâche
Tartar sauce and mâche lettuce

TORCHON DE FOIE GRAS 26

Pain brioché et confiture figes et amandes
Fig and almonds jam, brioche bread

FOIE GRAS POÊLÉ 27

Chutney de fruits de saison, Lillet et brioche maison
Pan seared Foie Gras, fruits chutney, Lillet and homemade brioche

PLANCHE DE COCHONNAILLES 24

Charcuterie board

“Pour L'appétit Cro-Magnon”

Pour les mordus de viande / For meat lovers

(POUR/ FOR 2 PERS)

1KG CÔTE DE BŒUF “USDA” PRIME COUPE «STAVROS» 110

Sauce foie gras et morilles, enokis crus, truffe noire

“STAVROS” Cut 1KG USDA PRIME Rib steak, foie gras and morel sauce, enoki & black truffle (for 2 pers)



FOIE GRAS POÊLÉ 20 \$ EXTRA



NOS PLATS

SOUPIÈRE DE FRUITS DE MER AU SAFRAN 32

Pétoncle, moules, crevettes, saumon, poisson du jour
Saffron "soupière", Scallop, mussels, shrimp, salmon, fish of the day

SAUMON DE L'ATLANTIQUE 28



Couscous, ratatouille, harissa
Atlantic salmon, couscous, ratatouille, harissa

CUISSE DE CANARD 26



Pomes de terre rattes au magret fumé, sauce moutarde
Duck leg confit, fingerling potatoes sauteed with smoked duck, mustard sauce

CABILLAUD POÊLÉ 38



Thym citron, beurre au yuzu, Pommes Anna et légumes
Seared cod, citrus thyme, yuzu butter, Pommes Anna and vegetables

TAGLIATELLE MAISON AUX CHAMPIGNONS 26

Velouté aux champignons sauvages, copeaux de parmesan
Homemade tagliatelle, wild mushrooms velouté and parmesan

JOUE DE BŒUF 32

Risotto d'orge aux carottes, sauce au vin rouge
Slow braised beef cheeks, carrot barley risotto red wine sauce

STEAK FRITES NY 36

Surlonge USDA PRIME, beurre maître d'hôtel et frites
USDA PRIME New York Steak & frites, beurre maître d'hôtel

LE FILET MIGNON 42



Sauce périgourdine, champignons sauvages, truffe noire et purée
Filet mignon, périgourdine sauce, wild mushrooms, black truffle and puree

FOIE GRAS POÊLÉ 20 \$ EXTRA

LES ACCOMPAGNEMENTS

FRITES DE L'ÎLE D'ORLÉANS 6

French fries

PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE DE TRUFFE 8



Truffle mashed potatoes

POÊLÉE DE LÉGUMES FRAIS DU JOUR 7



Vegetables of the day

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES 12



Sautéed wild mushroom



le POIS PENCHÉ

BRASSERIE PARISIENNE

LE "LATE-NIGHT MENU"
UN SOUPER DE FIN DE SOIRÉE
À PARTIR DE 21H

25\$

CHOIX D'ENTRÉE

BEIGNETS DE BRANDADE DE MORUE AU CONFIT DE TOMATES

Cod brandade with tomato confit

SOUPE ORGE & BOEUF CLASSIQUE

Classic beef barley soup

SALADE PANACHÉE AUX AGRUMES



Suprêmes d'agrumes, sumac

Seasonal greens, citrus supreme, sumac

RILLETTE MAISON

CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX

SAUCISSES MAISON GRILLÉES

Aux fines herbes, confit d'oignons, sauce bordelaise, purée de pommes de terre

Grilled homemade sausages, onions confit, bordelaise sauce, potatoes purée

MOULES & FRITES

Vin blanc, échalotes, ail, thym et crème

Mussel, white wine, shallots, thyme and cream

SAUMON DE L'ATLANTIQUE

Couscous, ratatouille, harissa

Atlantic **salmon**, couscous, ratatouille, harissa

HAMBURGER LPP

Hamburger de surlonge Angus, pain brioché, garnitures du chef et frites

Black Angus beef, brioche bun, weekly classic accompaniments & fries

BAVETTE À L'ÉCHALOTE

Bavette, sauce à l'échalote et vin rouge et frites

Grilled **bavette steak** with red wine shallots and fries

SOUPIÈRE DE FRUITS DE MER AU SAFRAN

Saffron Fish and seafood "soubière"

TARTARE DE SAUMON

Wakamé, vinaigrette au gingembre

Wakame, ginger vinaigrette



sans gluten / gluten free



SeaChoice.org
for healthy oceans



Ocean Wise