

POUR DÉBUTER

HUÎTRES SUR GLACE <i>Fresh Oysters</i>	31/48.	SHISHITO Poêlés à la Fleur de Sel <i>Pan-Seared Shishito Peppers and Fleur de Sel</i>	13.
ANCHOIS DEL CONTABRICO Sauce Romesco <i>Cantabrico Anchovies and Romesco Sauce</i>	19.	ARANCINI Champignons et Cheddar Fumé de l'Île-du-Prince-Édouard <i>Crispy Risotto Ball, Mushrooms and Prince Edward Island Smoked Cheddar</i>	13.
BLINIS Saumon Fumé Maison et son Caviar, Aneth et Citron Confit <i>House Made Smoked Salmon with Caviar, Dill and Lemon Confit</i>	17.		

PETITS PLATS

JAMÓN IBÉRICO PATA NEGRA BELLOTA "SEÑORÍO" Pain au Levain Grillé et Beurre de Tomates <i>Acorn Fed Iberico Ham, Grilled Sourdough Bread and Tomato Butter</i>	36.	SOUPE À L'OIGNON Queue de Boeuf, Croutons au Gruyère, <i>French Onion Soup, Oxtail, Gruyère Croutons</i>	22.
PLANCHE DE CHARCUTERIE MAISON <i>Homemade Charcuterie Board</i>	21. 31.	SARDINES DU PORTUGAL Mariné Maison, sur Tartine de Pain au Levain, Crème d'Artichauts et Légumes Aigre Doux <i>House Marinated Portugal Sardines, Toasted Sourdough Bread, Artichoke Cream And Pickled Vegetables</i>	21.
NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES <i>Our Daily Selection of Cheeses</i>	18. 28.	ENDIVES Primo Sale, Noix de Grenoble et Poires <i>Endives Salad, Primo Sale Cheese, Walnuts and Pears</i>	21.
THON BLUEFIN Carpaccio au Paprika Espagnole et Lardo Iberico <i>Bluefin Tuna Carpaccio with Spanish Paprika Dressing and Lardo Iberico</i>	29.		

CAVIAR 50G / 350. | 375.

*Caviar Oscietre Prestige ou Krystal de La Maison Kaviari,
Blinis de Pomme De Terre et Crème Fraîche*

CASSE-CROÛTE

BURGER CLASSIQUE Pain Brioché au Poivre, Roquette, Chutney d'Oignons et Tomates Fraîches, Avec ou Sans Flanc de Porcelet Fumé et Morbier <i>Burger, Homemade Pepper Brioche Bun, Arugula Salad, Onion Chutney and Fresh Tomatoes With or Without Smoked Suckling Pig Belly and Morbier</i>	31.	CROQUE-MONSIEUR Pain Viennois Maison Gratiné au Gruyère des Grottes, Curé Hébert Fermier et Jambon de Porcelet <i>Croque-Monsieur, Homemade Bread Gratiné with Gruyère des Grottes, Curé Hebert Cheese and Suckling Pig Ham</i>	26.
PITA FAIT MAISON Houmous, Romesco, Caviar d'Aubergine et Crudités <i>Homemade Pita Bread, Hummus, Romesco, Eggplant Caviar and Vegetable Crudités</i>	18.	STEAK & FRITES Faux-Filet, Sauce Béarnaise et Légumes Grillés <i>Grilled Angus Rib-Eye, Bearnaise Sauce and Grilled Vegetables</i>	55.
		TARTE FLAMBÉE ALSACIENNE Crème Fraîche, Oignons et Lardons <i>Traditional Flammekueche, Crème Fraîche, Onions and Bacon</i>	17.

DESSERTS

MADELEINES TIÈDES <i>Freshly Baked Madeleines</i>	11.	GLACES ET SORBETS MAISON 3 Boules au Choix <i>Ice Creams and Sorbets Your Choice of Three Scoops</i>	12.
CHOCOLAT ET POIRE Mousse au Grué de Cacao, Sorbet à la Coriandre et Glace au Chili <i>Chocolate and Pear, Cocoa Nib Mousse, Cilantro Sorbet and Chili Ice Cream</i>	17.	CHOCOLAT COULANT Caramel à la Fleur de Sel, Glace au Lait Caramélisé <i>Chocolate Coulant, Fleur de Sel Liquid Caramel and Caramelised Milk Ice Cream</i>	17.

MAISON  **BOULUD**
RITZ-CARLTON MONTRÉAL