

JELLYFISH

CRUDO + CHARBON

CRUDO

Huîtres

demi-douzaine

21

douzaine

39

Nouille de thon, aguachile aux tomates, gingembre, shiso, yuzu, soya

24

Capaccio de Bœuf, réduction de bisque ponzu, caviar de mujol, émulsion salsifis

25

Tartare de boeuf, cheese wizz maison, kimchi brûlé, oignons verts, picklings, chips

19

Sashimi de saumon torché, mangue, moutarde Karashi, hoisin, sésame, chips d'ail

21

Saumon mariné, granola soufflé, raita au fenouil, shitake pickled, Singh's Garam Masala

21

Crudo de thon, lait de coco, curry rouge, chilmole tempura, chimichurri asiatique, légèrement épicé

25

LEGUME

Demi brocoli, rôti, gingembre, ail, kaffir

11

Choux de Bruxelles croustillants, sauce au kimchi, bonite, lime

14

Burrata, 110gr, pain à l'ail maison, ail confit, cresson

PM

Carpaccio d'avocat, aioli sésame, champignons king, truffes noires, parmesan, tempura

21

Betteraves carbonisées, crème sur sumac, noix, miel épicé, charbon

13

CHAUD

Croquettes de chou-fleur, carbonara

15

Nachos d'huîtres façon Jellyfish, (6), tomatillos, marmelade de short ribs, gruyère

28

Pieuvre tempura, confiture de bacon, aioli aju panca, hummus au citron

22

Rotelle, ragoût de champignons et queue de bœuf, beurre, parmesan, un os à moelle

27

CHARBON

SERVI AVEC UN À-CÔTÉ AU CHOIX - FRITES OU LÉGUME AU CHOIX DU CHEF

POULET

Demi-poulet Boursin
Beurre miso jaune

31

CÔTE DE VEAU DE LAIT

10 oz, moutarde Karashi au sésame, champignons au ponzu, ail croustillant

42

SHORT RIBS de VEAU

Kimchi maison, arachides, soya, gingembre

33

ONGLET DE BOEUF

8oz, chimichurri asiatique

33

LA PIÈCE

Choix du Chef

PM

COUPE NEW-YORK C.A.B.

12 oz, tomates cerise brûlées, raifort, sauce charcutière au chorizo

52

SAUMON AU CHARBON

Crème sûre au sumac, tartare de betteraves, sauce vierge au brocoli

31

FILET MIGNON C.A.B

6 oz, caramel de bisque, œuf 60, asperges du Québec

44

PAIN SUR DEMANDE

JELLYFISH

CRUDO + CHARBON

CRUDO

Oysters

half dozen

21

dozen

39

Tuna noodles, tomato aguachile, ginger, shizo, yuzu-soy

24

Beef Carpaccio, ponzu bisque reduction, mullet caviar, salsify emulsion

25

Beef tartar, homemade cheese wizz, burnt kimchi, green onions, picklings, chips

19

Torched salmon sashimi, mango, korashi mustard, hoisin, sesame, garlic chips

21

Cured salmon, puffed granola, fennel raita, pickledshitake, Singh's Garam Masala

21

Tuna crudo, coconut milk, red curry, chilmole tempura, asian chimichurri, lightly spicy

25

VEGETABLE

Half broccoli, grilled, ginger, kaffir

11

Crispy Brussel sprouts, kimchi sauce, bonito, lime

14

Burrata, 110 gr, homemade garlic bread, confied garlic, watercress

PM

Avocado carpaccio, king mushrooms, sesame aioli, black truffles, parmesan, tempura

21

Charcoaled beets, sumac sour cream, nuts, spicy honey, charcoal

13

HOT

Cauliflower Nuggets, carbonara

15

Oysters nachos Jellyfish, (6) tomatillas, short ribs marmelade, gruyère

28

Octopus tempura, bacon jam, aji panca aioli, lemon hummus

22

Rotelle, mushrooms and oxtail ragout, butter, parmesan, bone marrow

27

CHARCOAL

SERVED WITH ONE CHOICE OF SIDE – FRIES OR A VEGETABLE

MILK FEAD VEAL CHOP

10 oz, karashi sesame mustard, ponzu mushroom, crispy garlic

42

CHICKEN

Half-chicken, Boursin, yellow miso butter

31

VEAL SHORT RIBS

Kimchi, peanuts, soya, ginger

33

HANGER STEAK

8 oz, Asian chimichurri

33

LA PIÈCE

Chef's recommendation

MP

NEW-YORK CUT « CAB »

12 oz, burnt cherry tomatoes, horseradish, sauce charcutière with chorizo

52

CHARCOAL SALMON

Sumac sour cream, beets tartar, broccoli virgin sauce

31

FILET MIGNON « CAB »

6 oz, bisque caramel, 60 egg, Quebec asparagus

44

BREAD ON REQUEST