



ØRÄ

ambiance & gastronomie

\$

ENTRÉES

Huîtres fraîches 3 \$ / unité

granité au Red Bull et accompagnements : citron, Tabasco et mignonnette classique

Huîtres gratinées 6 \$ / unité

crème réduite au vin blanc, bacon et cheddar fort

Carpaccio de bœuf à la truffe 31 \$

bœuf Angus AAA, tartufata, copeaux de Reggiano, pain brioché, noix de pin rôties, huile d'olive, fleur de sel et micro-pousses

Crudo de thon 26 \$

filet de thon (coupe du centre), citron vert, gingembre, ail, piment d'Espelette, coriandre, maïs, oignons rouges marinés, poivrons et concombres

Toast au prosciutto di Parma 24 \$

pain brioché au beurre noisette, burrata, pistache, graines de moutarde marinées, caramel de vin rouge et poivre du moulin

Duo de gaspacho 18 \$

poivrons rôtis, ail confit, crème de courgettes, crevettes grillées, calmars frits et garniture croquante de concombres, poivrons, tomates et oignons rouges

Caviar 25 g / 50 g PM

selon disponibilité, blinis, crème fraîche, échalote grise et ciboulette

Chips et caviar 20 \$

caviar espagnol, chips Pringles et crème fraîche aux herbes

ACCOMPAGNEMENTS & EXTRAS

Asperges grillées 15 \$

pesto, mayonnaise au citron et noisettes rôties

Poêlée de légumes du jardin 15 \$

demi-glace, miel, romarin et ail confit

Aligot de pommes de terre 13 \$

cheddar frais

Frites maison 8 \$

mayonnaise du moment

Panier de pains de Pascal le Boulanger 12 \$

beurre aromatisé

Crevettes grillées 12 \$

Foie gras poêlé 21 \$

Pétoncles U-10 poêlés 19 \$

PLATS PRINCIPAUX

Pâtes à la truffe 38 \$

champignons sautés, tartufata, poivre noir, vin blanc et crème à la muscade

Pétoncles U-10 et boudin 36 \$

purée de panais, chorizo, pétales de choux de Bruxelles, purée de pomme, pois verts et menthe

Poisson d'arrivage PM

beurre blanc, curcuma, cinq-épices, gingembre, coco et ail confit, micro-légumes, pickles d'échalotes, oignons verts et fleurs comestibles

Côtelettes d'agneau grillées 45 \$

palourdes, orzo, légumes du jardin, safran, tomates San Marzano et poireaux (thym, laurier, paprika fumé et ail)

Feuilleté au foie gras et canard 48 \$

foie gras poêlé, canard confit, sauce demi-glace, cognac, crème, confiture d'oignons et légumes de saison : mini carottes nantaises, mini-rabioles, oignons cipollini, oignons verts grillés et panais

La pièce du boucher PM

filet mignon 8 oz · Faux-filet (ribeye) 14 oz · Porterhouse 32 oz à partager · Tomahawk 32 oz à partager

PETITE FRINGALE

Burger ØRÄ 28 \$

brisket 8 oz (bœuf vieilli et bout de côte), pain aux patates, cheddar vieilli, comté, oignons confits au beurre noisette, cornichons maison, mayonnaise au paprika fumé, bacon, laitue iceberg, jus de cuisson et frites

option extra fromagée + 6 \$

Poutine ØRÄ 24 \$

brisket de bœuf, fromage St-Guillaume, sauce demi-glace au poivre vert et à la crème

poutine régulière 18 \$

DESSERTS

Poires rôties au miel et au mascarpone 14 \$

crème, pistache et menthe

Mousse au fromage et aux cerises 13 \$

noires

griottes, gel de vin fortifié, oseille, meringue, pâte feuilletée et betterave

Crème brûlée 12 \$

savoir du moment

Mille-feuille au chocolat 12 \$

glace à la vanille et meringue