













# L'artiste

## ENTRÉE

(Starter)

Disponible de 17h30 à la fermeture (available from 5h30pm to close)

Veillez aviser votre serveur/serveuse de toutes allergies alimentaires AVANT de commander votre repas. (Please advise your server of any food allergies BEFORE you order.)

Saumon fumé maison en deux façons, chip de parmesan, compote de pomme au Calvados <i>House smoked salmon in two ways, apple purée with Calvados</i>	18	
Tartares		
- Saumon, crème sure, ciboulette <i>Salmon tartar, sour cream, chive,</i>	16	 
- Bison, pesto de pistache, câpres séchées <i>Buffalo tartar, capers, pistachio pesto</i>	18	 
Noix de St-Jacques rôtie, huile de coriandre, mousseline de choux-fleur truffée <i>Pan seared scallop, coriander oil, cauliflower purée with truffles</i>	15	
Vitello tonnato et son pain grillé <i>Vitello Tonnato and its grilled bread</i>	16	 
Ragoût de champignons sauvages, foam de parmesan <i>Wild mushrooms stew, parmigiano foam</i>	17	
Torchon de foie gras au sirop d'érable et piment d'Espelette <i>Duck liver "en torchon", maple and Espelette pepper</i>	22	 
Salade de pieuvre grillée, daikon, radis melon, vinaigrette au yuzu <i>Grilled octopus salad, marinated daikon, yuzu dressing</i>	18	



produit laitier (dairy product)



fruits de mer (seafood)



gluten (gluten)



noix (nuts)

# L'artiste

## PLAT

(Main course)


Disponible de 17h30 à la fermeture (available from 5h30pm to close)

Veillez aviser votre serveur/serveuse de toutes allergies alimentaires AVANT de commander votre repas. (Please advise your server of any food allergies BEFORE you order.)

### Tartares

- Saumon, crème sure, ciboulette 25    
*Salmon tartar, sour cream, chive,*

- Bison, pesto de pistache, câpres séchées 26   
*Buffalo tartar, capers, pistachio pesto*

Raviolis aux crevettes, sauce Romanoff 24   
*Shrimps stuffed Raviolis Romanoff*

### Bol poké de l'Artiste

*Poké bowl Artiste way*


- Crevettes nordiques *Nothern shrimps* 28 



- Toffu grillé *Grilled tofu* 24

- Thon *Tuna* 28



Suprême de pintade de Saint-Antoine à la poire 35


*New guinea fowl breast from St-Antoine with pears*

Morue noire rôtie, laquée au miso, nage de coriandre et gingembre 38   
*Miso glazed black cod, ginger and coriander broth*

Médaillon de filet de veau, raviole de homard, 42    
glace de veau à l'estragon  
*Grilled grain fed veal filet, lobster stuffed ravioli, tarragon sauce*

Filet de bœuf AAA grillé Rossini 49  
*AAA beef filet Rossini*

Côte de veau de grain grillée, baci aux quatre fromages 52    
à l'huile d'olive et pesto  
*Grilled grain fed veal chop, 4 cheeses Baci tossed in olive oil*

Tubes de calmars farcis au chorizo sauce tomate et olives vertes, 28   
sauce vin rouge  
*Stuffed calamari tube with chorizo and vegetables*

Menu enfant (12 ans et moins) 11     
*Child menu (12 years old and younger)*

Potage, pâtes ou pépites de poulet, crème glacée et un breuvage  
*Includes soup, pasta or chicken nuggets, ice cream and a beverage*



produit laitier (dairy product)



fruits de mer (seafood)



gluten (gluten)



noix (nuts)