

## ☀️ POUR COMMENCER ☀️

### TO START

<i>Olives marinées</i> câpres, orange, citron, herbes, croustilles maison	12
Marinated Olives - capers, orange, lemon, herbs, house crisps	
<i>Potage à la courge musquée du Québec</i> gingembre, pommes de terre sucrées et crème fraîche	10
ginger, sweet potatoes and crème fraîche	
<i>Plateau de fromages et charcuteries</i> Sélection de charcuteries du chef, marmelade maison, pain au levain, concombres marinés et moutarde	34
Cheese Platter - house marmalade & sourdough bread Charcuterie - Chef's selection, pickles, mustard, sourdough	
<i>Guacamole maison</i> croustilles de maïs. Ajoutez brunoise de chili maison +2	15
House Guacamole - crispy tortilla chips. Add homemade chili brunoise +2	

## CRUS

### RAW

<i>Caviar</i> 30g beurre fumé, croustilles au levain	140
Caviar 30g - smoked butter, sourdough crisps	
<i>Huîtres</i> (6)	26
Oysters (6)	
<i>Tour de fruits de mer</i> 6 huîtres, ½ homard, 6 crevettes, ceviche, mignonette au kalamansi, sauce cocktail	125
Seafood Tower - 6 oysters, ½ lobster, 6 shrimps, ceviche, kalamansi mignonette, house cocktail sauce	
<i>Tartare de thon</i> croustilles de riz, mayo épicée, jalapeños, shiso	26
Tuna Tartare - crispy rice chips, spicy mayo, jalapeños, shiso	
<i>Ceviche de bar</i> concombre, fenouil, amarillo leche de tigre, huile de coriandre	22
Sea Bass Ceviche - cucumber, fennel, amarillo leche de tigre, coriander oil	
<i>Tartare de boeuf</i> ciboulette, kimchi furikake, croustilles wonton	32
Beef Tartare - finger lime, chives, kimchi furikake, wonton chips	

## SALADES

### SALADS

Ajoutez du poulet +10 ou saumon fumé +16 ou oeuf cuit dur +3 ou trois crevettes tigrées +12  
Add chicken +10 or smoked salmon +16 or hard boiled egg +3 or three tiger shrimps +12

<i>César Nelligan</i> jeunes pousses, chou frisé croquant, bacon	20
Nelligan Caesar - baby gem, crispy kale, bacon	
<i>Notre niçoise</i> pommes grelots confites, œuf à la coque, haricots verts, tomates cerises, oignons marinés, thon, feta fumée	26
Niçoise Our Way - baby potatoes confit, soft boiled egg, green beans, cherry tomatoes, pickled onion, tuna, smoked feta cheese	
<i>Salade rustique</i> tomates cerises, concombre, poivrons, câpres, olives, fromage mizithra, biscottes de caroube	18
Rustic Salad - cherry tomatoes, cucumber, pepper, capers, olives, mizithra cheese, carob rusks	

# GRILLADES & PLATS

## GRILL & MAINS

<i>Burger Nelligan</i>	galette de boeuf wagyu japonais, brie, marmelade aigre à la cerise. Servi avec salade	32
	+ Ajoutez les frites Nduja +8 ou à la truffe et parmesan + 16	
	Nelligan Burger - japanese Wagyu beef patty, Brie, sour cherry marmalade. Served with salad	
	+ Nduja fries +8 or truffle fries with parmesan +16	
<i>Brochettes de bœuf</i>	mayonnaise jalapeño, salade d'oignons rôtis	28
	Beef Skewers - jalapeño mayo, roasted onion salad	
<i>Risotto au homard</i>	Huile au homard et fromage parmesan	34
	Lobster Risotto - lobster oil and parmesan cheese	
<i>Guédilles au homard</i>	céleri, ciboulette, zeste de citron	46
	Lobster Rolls - celery, chives, lemon zest	
<i>Filet mignon 8oz</i>	sauce béarnaise & légumes du marché	51
	8 oz Tenderloin - Bearnaise & vegetables from the market	
<i>Morue noire de l'Atlantique</i>	Épices nordiques et sauce à l'oursin	45
	Black cod - Nordic spices and sea urchin sauce	
<i>Chou-fleur grillé</i>	pistaches, sauce tahini	18
	Grilled Cauliflower - pistachios, tahini sauce	
<i>Bao aux crevettes</i>	oignons caramélisés, concombre, carottes, hoisin	18
	Shrimp Bao - caramelized onions, cucumber, carrots, hoisin	
<i>Poulet katsu sando</i>	chou rouge, concombre mariné, mayonnaise chipotle	18
	Chicken Katsu Sando - red cabbage, pickled cucumber, chipotle mayo	

## À CÔTÉS

### SIDES

		<i>Salade verte</i>	9
		Green salad	
<i>Frites à la truffe et parmesan</i>	18	<i>Pain au levain</i>	6
Truffle Fries with Parmesan		<i>Boulangerie Guillaume</i>	
		Guillaume's bakery sourdough bread	
<i>Légumes du marché</i>	10	<i>Purée de chou-fleur</i>	10
Seasonal vegetables		Mashed cauliflower	