

 POUR COMMENCER | To start 

Plateau de fromages & charcuteries 34
Marmelade maison, pain au levain, concombres marinés et moutarde
Cheese & Charcuterie platter | Homemade marmelade, sourdough bread, marinated cucumbers and mustard

Guacamole maison 18
Servi avec croustilles de maïs et légumes croquants
Homemade Guacamole | Served with corn chips and fresh vegetables

CRUS | Raw

Tour de fruits de mer deluxe pour 2 personnes 425
12 huîtres, homard entier, 6 crevettes jumbo, pieuvre grillée, queues de langouste, 30g caviar, 12 langoustines et salade de palourde
12 oysters, whole lobster, 6 jumbo prawns, grilled octopus, lobster tails, 30g caviar, 12 langoustines and clam salad

Tour de fruits de mer 145
12 huîtres, 1 demi homard, 12 crevettes jumbo, 80g de ceviche, mignonette au kalamansi, sauce cocktail
Seafood Tower | 12 oysters, 1 half lobster, 12 jumbo shrimps, 80g. of ceviche, kalamansi mignonette, cocktail sauce

Caviar 140
(30 g.), beurre fumé, blinis
Caviar 30 g. | Smoked butter, blinis

Huîtres du moment | Oysters (6) 26

Cocktail de crevettes | Shrimp cocktail (5) 24

Ceviche de bar 22
Concombre, fenouil, jalapeño, amarillo leche de tigre, huile de coriandre
Sea Bass Ceviche | Cucumber, fennel, jalapeño, amarillo leche de tigre, coriander oil

Tartare de thon 27
(120 g.), croustilles de riz, mayonnaise épicée, jalapeños, shiso
Tuna Tartare 120 g. | Crispy rice chips, spicy mayonnaise, jalapeños, shiso

Tartare de boeuf 32
(120 g.), citron caviar, ciboulette, kimchi furikake, croustilles wonton
Beef Tartare 120 g. | Finger lime, chives, furikake kimchi, wonton chips

SALADES | Salads

Salade rustique 20
Tomates cerises, concombres, poivrons, câpres, olives, fromage galotyri, biscottes de caroube
Rustic Salad | Cherry tomatoes, cucumbers, bell pepper, capers, olives, galotyri cheese, rusk

César Nelligan 20
Salade romaine, chou frisé croquant, bacon, croutons et fromage parmesan
Nelligan Caesar | Romaine lettuce, crispy kale, bacon, croutons and parmesan cheese

Notre niçoise 28
Thon, pommes de terre grelots, œuf dur, haricots verts, tomates cerises, oignons marinés et feta
Nicoise Salad | Tuna, baby potatoes, hard boiled egg, green beans, cherry tomatoes, marinated onions and feta

GRILLADES & PLATS | Grill & Mains

<i>Guédilles au homard</i>	46
Céleri, ciboulette, zeste de citron Lobster Rolls Celery, chives, lemon zest	
<i>Brochettes de bœuf</i>	23
Mayonnaise au jalapeño, salade d'oignons rôtis Beef brochettes Jalapeño mayonnaise and roasted onion salad	
<i>Burger Wagyu Nelligan</i>	34
Fromage Brie, marmelade aigre à la cerise. Servi avec frites Nelligan Wagyu Burger Brie cheese, sour cherry marmalade. Served with fries	
<i>Pieuvre grillée</i>	29
Sauce vierge ananas et purée de chou-fleur Grilled Octopus Pineapple sauce vierge and cauliflower purée	
<i>Filet mignon de boeuf 8oz</i>	59
Sauce béarnaise et légumes de saison 8oz Beef Tenderloin Bearnaise sauce and seasonal vegetables	
<i>Chou-fleur grillé</i>	20
Pistaches, sauce tahini Grilled Cauliflower Pistachio, tahini sauce	

LES À CÔTÉS | Sides

<i>Frites truffe et parmesan</i>	18
Truffle fries with Parmesan	
<i>Olives marinées</i>	12
Câpres, orange, citron, herbes, croustilles maison Marinated olives capers, orange, lemon, herbs and homemade chips	
<i>Frites Nduja</i>	10
Nduja fries	
<i>Salade verte</i>	9
Green salad	
<i>Piments shishito</i>	14
Vinaigre vieilli, flocons de bonito Shishito Peppers Aged vinegar and bonito flakes	
<i>Pain au levain de la Boulangerie Guillaume</i>	6
Guillaume's Bakery sourdough bread	
<i>Légumes du marché</i>	10
Seasonal vegetables	