

 POUR COMMENCER | To start 

<i>Plateau de fromages &amp; charcuteries</i>	34
Marmelade maison, pain au levain, concombres marinés et moutarde Cheese & Charcuterie platter   Homemade marmelade, sourdough bread, marinated cucumbers and mustard	
<i>Guacamole maison</i>	18
Servi avec croustilles de maïs et légumes croquants Homemade Guacamole   Served with corn chips and fresh vegetables	
<i>Hummus de lentilles corail</i>	18
Servi avec croustilles de maïs et légumes croquants Red Lentil Hummus   Served with corn chips and fresh vegetables	

CRUS | Raw

<i>Caviar</i>	140
(30 g.), beurre fumé, blinis Caviar 30 g.   Smoked butter, blinis	
<i>Tour de fruits de mer</i>	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	
<i>Huîtres du moment   Oysters (6)</i>	26
<i>Cocktail de crevettes   Shrimp cocktail (5)</i>	24
<i>Ceviche de bar</i>	22
Concombre, fenouil, jalapeño, amarillo leche de tigre, huile de coriandre Sea Bass Ceviche   Cucumber, fennel, jalapeño, amarillo leche de tigre, coriander oil	
<i>Tartare de thon</i>	27
(120 g.), croustilles de riz, mayonnaise épicée, jalapeños, shiso Tuna Tartare 120 g.   Crispy rice chips, spicy mayonnaise, jalapeños, shiso	
<i>Tartare de boeuf</i>	32
(120 g.), citron caviar, ciboulette, kimchi furikake, croustilles wonton Beef Tartare 120 g.   Finger lime, chives, furikake kimchi, wonton chips	

SALADES | Salads

<i>Salade rustique</i>	20
Tomates cerises, concombres, poivrons, câpres, olives, fromage galotyri, biscottes de caroube Rustic Salad   Cherry tomatoes, cucumbers, bell pepper, capers, olives, galotyri cheese, rusk	
<i>César Nelligan</i>	20
Salade romaine, chou frisé croquant, bacon, croutons et fromage parmesan Nelligan Caesar   Romaine lettuce, crispy kale, bacon, croutons and parmesan cheese	
<i>Notre niçoise</i>	28
Thon, pommes de terre grelots, œuf dur, haricots verts, tomates cerises, oignons marinés et feta Niçoise Salad   Tuna, baby potatoes, hard boiled egg, green beans, cherry tomatoes, marinated onions and feta	
<i>Salade de quinoa &amp; choux rouges</i>	22
Maïs, poivrons, vinaigrette à l'ail noir Quinoa & Red Cabbage Salad   Corn, bell pepper and black garlic dressing	

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