

 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

Hummus de lentilles corail 18

Servi avec croustilles de maïs et légumes croquants

Red Lentil Hummus | Served with corn chips and fresh vegetables

CRUS | Raw

Caviar 140

(30 g.), beurre fumé, blinis

Caviar 30 g. | Smoked butter, blinis

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

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>Poulet katsu sando</i>	24
Chou rouge, concombres marinés, mayonnaise au chipotle Katsu Chicken Sandwich Red cabbage, marinated cucumbers, chipotle mayonnaise	
<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 Boulangerie Guillaume</i>	6
<i>Légumes du marché</i>	10	Guillaume's Bakery sourdough bread	
Seasonal vegetables			