

RAW BAR

- OYSTERS ON THE HALF SHELL m.p
LEMON • TABASCO • HORSERADISH
- SHRIMP COCKTAIL (5pcs) 19
COCKTAIL SAUCE • LEMON • HORSERADISH
- HALF SNOW CRAB (+10 WITH PACKAGE) 35
SPICY MAYO • COCKTAIL SAUCE • LEMON
- ★ SEA PLATTER 200
DOZEN OYSTERS • 5 SHRIMP COCKTAIL •
WHOLE SNOW CRAB • SASHIMI 12pcs
- ★ CHEF SAY'S SASHIMI PLATTER
DAILY ARRIVAL OF FRESH FISH SELECTION
- 12 PIECES 65
24 PIECES 100
- ★ **CAVIAR** 35gr
- OSCIETRA CAVIAR 180
SIBERIAN CAVIAR 160
BLINIS • GHERKINS • SOUR CREAM • RED ONIONS

★ NOT AVAILABLE WITH PACKAGE

FROM THE SEA

- ROASTED LOBSTER TAILS (2) 64
GARLIC BUTTER • ISRAELI COUSCOUS
- SEARED ICELANDIC COD 42
MAPLE MISO GLAZE • BOK CHOY
- SALMON 38
RED CURRY MANGO NAGE • CHEF'S VEGGIES

★ SIDES

- SWEET POTATO FRIES 8
SPICY MAYONNAISE
- ROASTED BRUSSEL SPROUTS 10
PARMESAN & BALSAMIC GLAZE
- FAT ONION RINGS 8
- PORCINI MUSHROOMS 15
TARRAGON & GARLIC
- SIDE GREEN SALAD 10
MAPLE DRESSING

WARM FOCACCIA BREAD 5.00
OIL AND BALSAMIC

APPETIZERS

- CRISPY FALAFEL 17
MINT YOGURT • CARROT PUREE
- RIKI SAKE MAKI ROLL (6) 24
AVOCADO • TEMPURA SHRIMP • CUCUMBER TOPPED
WITH SALMON • CRISPY LEEKS • SHISO • LEMON
- CLASSIC BEEF TARTARE 22
DIJON • TABASCO • CAPERS • OLIVE OIL • QUAIL EGG
- ROMAINE CAESAR SALAD 19
FRIED PORK JOWL • CROUTONS • PARMESAN
- BURRATA CROSTINI 22
TOMATO JAM • PISTACHIO • ARUGULA
- SESAME SHICHIMI CRUSTED TUNA 22
YUZU GINGER SESAME VINAIGRETTE • GREEN ONION •
SHISO • GARLIC CHIPS • THAI CHILI • SPROUTS
- CRISPY TACO SALMON TARTARE (3) 21
WASABI-ORANGE MAYO • SHALLOTS •
CILANTRO • TOBIKO •

MODERN M STKS

ALL OUR STEAKS ARE **DRY AGED MINIMUM 30 DAYS** IN OUR MEAT LOCKER

- PICANHA STEAK 8oz 32
KOREAN STYLE MARINATED TOP RUMP
- FILET MIGNON 8oz 72
- NY STRIP 12oz 62
- *BONE-IN KANSAS 14oz 65
- RIB STEAK 16oz 68
- *T-BONE 16oz 69
- *TOMAHAWK ★ - oz m.p
- *A5 JAPANESE WAGYU ★ 5oz 150

* UPON AVAILABILITY
ALL OUR STEAKS ARE SERVED WITH HAND CUT FRIES

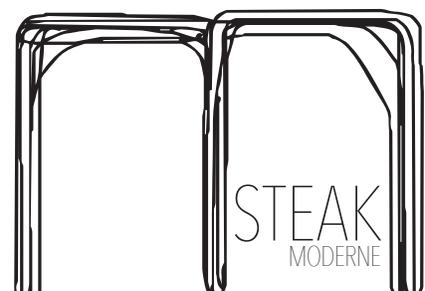
★ NOT AVAILABLE WITH PACKAGE

SAUCES

1 SAUCE INCLUDED

- PEPPER SAUCE
TRUFFLE BUTTER
CHIMICHURRI

Notice: The consumption of raw or uncooked meat, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness.



BAR CRU

HUÎTRES CRUES SUR ÉCAILLES p.m
CITRON • TABASCO • RAIFORT

CREVETTES COCKTAIL (5 mcx) 19
SAUCE COCKTAIL • CITRON • RAIFORT

DEMI-CRABE DES NEIGES (+10 EN FFT) 35
MAYO • SAUCE COCKTAIL • CITRON

★ PLATEAU DE LA MER 200
DOUZAINES D'HUÎTRES • 5 CREVETTES COCKTAIL
CRABE DES NEIGES ENTIER • SASHIMI 12mcx

★ PLATEAU SASHIMI DU CHEF SAY
SELECTION DE POISSON FRAIS DU JOUR
12 MORCEAUX 65
24 MORCEAUX 100

★ **CAVIAR** 35gr
CAVIAR OSCIETRA 180
CAVIAR SIBERIAN 160
BLINIS • CORNICHONS • CRÈME SÛRE • OIGNONS

★ NON DISPONIBLE EN FORFAIT

DE LA MER

QUEUX DE HOMARD (2) 64
BEURRE À L'AIL • COUSCOUS ISRAËLIEN

MORUE ISLANDAISE SAISIE 42
LAQUÉ MISO ET ÉRABLE • BOK CHOY

SAUMON 38
NAGE MANGUE ET CURRY ROUGE • LÉGUMES DU CHEF

★ ACCOMPAGNEMENTS

Frites de Pommes de Terre Douce 8
MAYONNAISE ÉPICÉE

CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS 10
PARMESAN ET BALSAMIQUE

RONDELLES D'OIGNONS 8

CHAMPIGNONS PORCINI 15
ESTRAGON • BEURRE ET AIL

PETITE SALADE VERTE 10
VINAIGRETTE À L'ÉRABLE

PAIN FOCACCIA CHAUD 5.00
HUILE D'OLIVE ET BALSAMIQUE

ENTRÉES

FALLAFEL CROUSTILLANT 17
YOGOURT À LA MENTHE • PURÉE DE CAROTTE

RIKI SAKE ROULEAU MAKI (6) 24
AVOCAT • CREVETTE TEMPURA • SURMONTÉ DE
SAUMON • POIREAUX CROUSTILLANTS • SHISO • CITRON

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE 22
DIJON • TABASCO • CÂPRES • HUILE D'OLIVE • OEUF

SALADE CÉSAR 19
BAJOUÉ DE PORC • CROÛTONS • PARMESAN

BURRATA CROSTINI 22
CONFITURE DE TOMATES • PISTACHES • ROQUETTE

THON SHICHIMI CROÛTE DE SÉSAME 22
VINAIGRETTE YUZU GINGEMBRE SÉSAME • OIGNON VERT
SHISO • CHIPS D'AIL • CHILI THAI • MICROS POUSSÉS

TACOS DE TARTARE DE SAUMON (3) 21
MAYO WASABI ORANGE • ÉCHALOTES • CORIANDRE •
TOBIKO

STKS MODERNE M

TOUS NOS STEAKS SONT VIEILLIS À SEC MINIMUM 30 JOURS DANS
NOTRE CELLIER À VIANDE

STEAK PICANHA 8oz 32
RUMSTECK MARINÉ STYLE CORÉEN

FILET MIGNON 8 oz 72

NY STRIP 12oz 62

* KANSAS SUR OS 14oz 65

RIB STEAK 16oz 68

* T-BONE 16oz 69

* TOMAHAWK ★ - oz m.p

* A5 JAPONAIS WAGYU ★ 5oz 150

* SELON DISPONIBILITÉ
TOUS NOS STEAKS SONT SERVIS AVEC FRITES MAISON

★ NON DISPONIBLE EN FORFAIT

SAUCES

1 SAUCE INCLUSE

AUX POIVRES

BEURRE À LA TRUFFE

CHIMICHURRI

AVIS: la consommation de matières crues: viandes, fruits de mer ou mollusques peut augmenter votre risque de maladies d'origines alimentaires

