

## LES SOUPES

<b>Le Bol</b>	5,00
<b>Tom yum</b>	9,00
<i>Bouillon aromatisé à la citronnelle, émincées de crevettes, vermicelles, julienne de légumes, feuille de shiso et chop suey.</i>	

## ENTRÉES FROIDES

<b>Maki marabou</b>	11,00
<i>Saumon, avocat, laitue boston, pomme granny Smith, tobiko et vinaigrette à la menthe, wasabi et lime.</i>	
<b>Rouleaux de printemps au saumon fumé</b>	11,00
<i>Vermicelles, laitue boston, flocons de tempura, daikon, piment rouge et vinaigrette sashimi.</i>	
<b>Rouleaux de printemps au tataki de bœuf</b>	11,00
<i>Vermicelles, laitue boston, flocons de tempura, vinaigrette sashimi.</i>	
<b>Tartare de saumon légèrement relevé</b>	13,00
<i>Vinaigrette de sésame, flocons de tempura, fleur de sel et edamames.</i>	
<b>Tartare de thon</b>	17,00
<i>Thon à queue jaune, avocats et vinaigrette yuzu, Dijon et miel.</i>	
<b>Tartare de mignon de boeuf</b>	18,00
<i>Huile de truffe, balsamique 12 ans, enokis,</i>	
<b>Trio de tartares</b>	17,00
<i>Trois cornets de nos trois différents tartares; saumon, bœuf et Thon à queue jaune.</i>	
<b>Terre et mer</b>	19,00
<i>Carpaccio de filet de bœuf 1855 au poivre international, pesto d'arugula, caprons et parmesan, carpaccio de pétoncles fraîches émulsion d'oranges sanguines et sel volcanique Hawaïen.</i>	
<b>Deux foies</b>	29,00
<i>Foie gras au torchon et cognac, compote d'oignons et d'abricots foie gras poêlé, compote de figues et porto sur pain brioché.</i>	
<b>La Planche</b>	18,00
<i>Assortiment de charcuteries; chorizo, prosciutto, terrine de cerf et canneberges, rillettes de canard et cornichons. (Peut varier)</i>	

## SALADES

**La Marabou** 9,00/16,00

*Salade de fenouil, cheddar vieilli, julienne de pommes et noix de Grenoble caramélisées.*

**Le chèvre chaud** 11,00

*Chèvre des neiges croustillant au miel, bébé roquette, julienne de Granny Smith, huile d'olive kibo et balsamique.*

**Tomate féta** 14,00

*Tomates Savoura, feta importé de Grèce, balsamique 12ans et huile d'olive extra vierge.*

**Inspiration César** 10,00

*Baguette ailée grillée, rilette de flanc de porc braisé 18 hrs, émincé de laitue romaine à la vinaigrette césar.*

**Assiette de Fromage** (Les meilleurs de la région) 14,00 pour 1  
25,00 pour 2

## ENTRÉES CHAUDES

**L'odori** 9,00

*Dumpling au porc et légumes poêlés, sauce aigre douce ou arachide épicé.*

**La coche** 9,00

*Rouleaux impériaux au canard confit  
julienne de légumes sauce katsu au peli-peli.*

**Calmars U/10 frits à la chinoise** 10,00

*Sautés au wok avec épices asiatiques et mayonnaise épicée.*

**Top roll** 15,00

*Maki tartare de thon épicé, avocats, concombres, asperges, tobiko, frit tempura.*

**Pétoncle et Agneau** 15,00

*Pétoncles U/10, saisies unilatéralement, effiloché d'agneau braisé au curry et accompagnées d'armillaires de miel.*

## LES DISHES

- Le Burger** 19,00  
*Burger de bœuf Angus accompagné de flank de porc braisé 18hrs, brie fondant, oignons caramélisés, laitue boston, tomates et mayonnaise au truffe.*
- L'étagé** 19,00  
*Saumon fumé, crabe des neiges épicé, shiso, concombres, Tobiko rouge, sésame, riz croustillant, sauce tériaky, salade de fenouil.*
- Le veau** 22,00  
*Short rib de veau fumé au poivre international, nanami, paprika fumé, nappé d'une sauce gastrique à l'érable, bok choy sautés et une salade de quinoa rouge.*
- Le duck** 26,00  
*Cuisse de canard confite, salade tiède de pommes de terre rattes et de fèves du Kenya, vinaigrette Dijon/miel, réduction de vin rouge.*
- La bavette** 33,00  
*Bavette de bœuf marinée, grillée à la perfection, risotto de porcins, pleurotes, armillaires de miel, asperges et huile de truffe.*
- Snapper** 30,00  
*Vivaneau poêlé, salade tao mao, carottes et daikons, vinaigrette soya et miel, salsa de mangues.*
- Les pates** 28,00  
*Tagliatelles au curry, lait de coco et vin blanc, asperges, tomates séchées et crevettes géantes poêlées.*
- Le Bar du Chili** 36,00  
*Bar du chili poêlé à l'huile d'olive, salade de fenouil et cheddar vieillot, julienne de pommes et noix de Grenoble caramélisées.*

## LE BŒUF SUR GRILL

**Entrecôte 1855** 12 oz 40,00

**Filet mignon 1855** 8 oz 36,00

12 oz 49,00

**Filet Mignon sur os (selon disponibilité)** 60,00

**Wagyu Burger (selon disponibilité)** 39,00

Foie gras poêlé, truffe, laitue, fleur de sel tomates et mayonnaise de truffe.

## LES SIDES

Frites Marabou

Purée Yukon Gold

Riz basmati parfumé

Poêlée de pleurotes

Asperges rôties

Légumes poêlés

**Extra Foie gras poêlé** 8,00

**Poutine Marabou** au filet de bœuf extra 10,00

**Poutine du Chef** au foie gras poêlé, échalotes et sauce au poivre d'importation extra 12,00

## SAUCES

Nature aux épices

Glace de viande

Réduction de cognac au poivre d'importation

Réduction de vin rouge et échalotes

## DENTS SUCREES

Crème glacée tempura croustillante,  
sauce aux petits fruits. 10,00

Brownie au chocolat avec caramel au beurre. 9,00

Tarte à la vanille, citronnelle, yuzu avec  
une meringue à la vanille. 9,00

Crème Brûlée Marabou 7,00

Assiette de Fromage (meilleur de la région) 14,00 pour 1  
25,00 pour 2

### *Cafés*

Tisane 2,50

Espresso 3,25

Allonge 3,25

Café au lait 3,50

Cappuccino 4,00

Cafés Alcoolisés 10,00

B-52 10,00

Espagnol 10,00

Brésilien 10,00

Amarulla 10,00

Marabou 10,00

Évaluation 10,00

Corretto 10,00

Jamaïcain 10,00

Noisette 10,00

Blueberry Tea 10,00