



Postre DESSERTS

Mousse de chocolat blanc, caramel salé, gelée de framboise

White chocolate mousse, salted caramel and raspberry jelly

- 14

Flan au caramel, mousse de noix de coco

Caramel flan, coconut foam

- 12

Churros au dulce de leche, sucre et cannelle

Churros with dulce de leche, cinnamon sugar

- 12

Ganache de chocolat, pain brioché, huile d'olive et fleur de sel

Chocolate ganache, brioche, olive oil and fleur de sel

- 12

Plateau de desserts

Desserts platter

- 32

MENU DÉGUSTATION DISPONIBLE

TASTING MENU AVAILABLE

Carne

VIANDES - MEAT

TOUTES NOS VIANDES SONT GRILLÉES DANS NOTRE FOUR JOSPER

ALL OUR MEATS ARE GRILLED IN OUR JOSPER OVEN

Poulet de Cornouailles grillé à l'ail et au citron - 30

Grilled Cornish hen, garlic and lemon

Côtelettes d'agneau, élevage du Québec - 45

Farm raised Quebec lamb chops

Bavette de porc ibérique de Bellota au Josper - 48

Josper grilled Iberian Bellota pork bavette

Faux filet prime 14oz, sauce au poivre noir - 60

Prime ribeye 14oz, black pepper sauce

Toutes les viandes seront servies avec patatas bravas

All meat dishes will be served with patatas bravas

A PARTAGER / TO SHARE

Pour 2 / For 2

Grillade mixte de viandes

Faux filet 14 oz; Côtelettes d'agneau; élevage du Québec;

Bavette de porc Ibérique de Bellota & chorizo

MIXED MEAT GRILL

Prime ribeye 14 oz; Quebec raised lamb chops; Bellota pork flank steak & chorizo

Servi avec patatas bravas - Served with patatas bravas

-175\$

Crudo

CRUS - RAW

Huîtres, ½ douzaine - 20

Oysters, ½ dozen

Tiradito de dorade royale, "mojo verde" salade fraîche d'épinards et

de fenouil - 25

Sea bream tiradito, "mojo verde" fresh fennel and spinach salad

Pan

PAIN - BREAD

Pain coca, tomates fraîches, huile d'olive et fleur de sel - 6

Coca bread with fresh tomato, olive oil and fleur de sel

Fromage Manchego - 14

Manchego cheese

Jambon Serrano - 14

Serrano ham

Quesos Y Embutidos

FROMAGES ET CHARCUTERIE ESPAGNOLE
CHEESE AND SPANISH CHARCUTERIE

Olives Gordal marinées aux herbes de la Méditerranée – 8
Marinated Gordal olives with mediterranean herbes

**Fromage burrata, lamelles d'oranges, huile de basilic,
vinaigrette à la moutarde** –25
Burrata cheese, orange slivers, basil oil and mustard vinaigrette

Assiette de fromages assortis 90 gr. –28
Assorted cheese plate

SEÑORIO DE MONTANERA

Jamón Ibérico de Bellota D.O.P. Dehesa de Extremadura 30 gr - 30
Chorizo 30 gr - 12
Salchichón 30 gr - 12

Mixta Ibérica
Chorizo, salchichón, jamón Serrano
20 gr de chaque / 20 gm of each - 32

Sopa SOUPE - SOUP

Soupe du moment – 10
Seasonal soup

Josper

FOUR À BOIS IMPORTÉ DE BARCELONE
WOOD GRILL OVEN IMPORTED FROM BARCELONA

Une sélection variée de poissons de la Méditerranée ou des côtes d'Amérique selon les arrivages, grillés au Josper et servis avec haricots verts

An assorted selection of fish from the Mediterranean and American coasts according to market availability, Josper grilled and served with green beans

A PARTAGER / TO SHARE
Pour 2 / For 2

Grillade mixte de la mer

Crevettes tigrées, pétoncles, calmars, poisson entier grillé au Josper

Mixed grill of seafood and fish
Josper grilled tiger Shrimp, Scallops, squid and whole fish

Servi avec riz crémeux à la tomate et haricots verts
Served with creamy tomato rice and green beans

-135\$

Paellas Y Arroz PAELLA ET RIZ - PAELLA AND RICE

Paella aux petits pois, piments piquillo, asperges, courgettes et aubergines – 34
Peas, piquillo pepper, asparagus, zucchinis and eggplant paella

Paella aux fruits de mer, crevettes, moules, calmars et palourdes – 45
Seafood paella, shrimp, mussels, squid and clams

Riz noir crémeux aux calmars, aioli et crevettes d'Argentine – 45
Creamy black rice, calamari, aioli and argentinian shrimp

Croquetas CROQUETTES - FRITTERS

Beignets de morue, aioli safrané – 14
Cod fritters, saffron aioli

Croquettes de homard et crevettes aioli safrané – 20
Lobster and shrimp fritters, saffron aioli

Croquettes de jambon ibérique – 15
Iberian ham croquettes

Tapas

Patatas bravas, frites maison, sauce Brava, aioli – 10
Patatas bravas, homemade fries, Brava sauce, aioli

Calmars frits, aioli épicé –20
Fried squid, spicy aioli

Crevettes tigrées à l’ail et piments d’Espelette – 25
Garlic and espelette pepper tiger shrimps

Morceaux de poisson frit, marinade adobo, “mojo rojo” – 22
Fried chunks of adobo marinated seasonal fish “mojo rojo”

Pieuvre grillée, huile pimentée, pommes rattes, salade d’oignon et persil
Grilled octopus, pimento oil, fingerling potatoes, parsley and onion salad

1/4 - 25, 1/2 - 50, entier / full - 100

Guédille de crevette, sauce tartare – 22
Shrimp roll with tartar sauce

Mignons de filet de bœuf au poivre noir –26
Chunks of beef tenderloin with black pepper

Ensaladas Y Vegetales

SALADES ET LÉGUMES - SALADS AND VEGETABLES

Salade mesclun, betteraves rôties, fromage de chèvre et vinaigrette au xérés – 18
Mesclun salad, roasted beets, goat cheese and Sherry vinaigrette

Piments piquillo, huile au basilic et mousse de fromage Manchego – 18
Red piquillo peppers, basil oil, Manchego cheese foam

Aubergine rôtie au miel et à la sauce soya, fromage crémeux - 18
Roasted eggplant with honey and soy sauce, creamy cheese