

# Chez Boss & Fils

## NOS NOUVEAUTÉS

### CARPACCIO DE BOEUF 24 \$

Crumble de parmesan,  
mayonnaise au chipotle et  
balsamique de cidre de glace

### CROMESQUIS 22 \$ D'ESCARGOTS

Fleur d'ail, jeunes pousses,  
crème d'avocat et pico de gallo

### OMBLE CHEVALIER DE LA 23 \$ FERME OPERCULE

En gravelax, baba ganoush,  
jeunes pousses, pomelo et poivre  
des dunes

### SALADE D'ORGE PERLÉ 19 \$

Tartare de betterave, tagliatelle  
de légume, caviar d'aubergine,  
pistou et pickles d'oignon doux  
VG

### TERRINE DE CAMPAGNE 20 \$

À la fleur de sel du St-Laurent,  
confit de canneberge au porto et  
légumes marinés

## NOS ENTRÉES SIGNATURES

### HUÎTRES 6 pour 19 \$ 12 pour 36 \$

SUR LIT DE GLACE  
Sauce aux piments  
jalapenos fumés, citron,  
mignonette d'échalottes

### CHAUDES 6 pour 21 \$ 12 pour 40 \$

Épinards, crème et  
parmesan, façon Boss

### TARTARE DE TRUITE 22 \$

Mayonnaise maison au  
gingembre frais, pomelo, avocat,  
câpres frites, riz soufflé et crème  
d'avocat

### PIEUVRE GRILLÉE 24 \$

Vinaigrette de tomates séchées,  
hummus, chou-fleur frit, pickles  
d'oignon au curcuma

### CALMARS FRITS 20 \$

Mayonnaise au pesto rosso, salsa  
verde, julienne d'oignon vert et  
citron

### COQUILLE DE LA 25 \$ MER GRATINÉE

Comme la faisait Maman Boss

# Chez Boss & Fils

## NOS INCONTOURNABLES

**DUO DE PÉTONCLES FUMÉS** 39 \$  
**ET BEIGNETS DE CREVETTES**

Bisque au caviar et gratin de  
chou-fleur, salade d'asperges et  
tomates confites

**CÔTE DE BŒUF 3A** 125 \$  
pour 2 personnes

Maturée, rôtie sur l'os, jus  
de cuisson au Coureur des  
bois parfumé aux truffes

**ROBALO EN TEMPURA** 75 \$

Sauce aux haricots noirs et  
fleur d'ail fraîche pour 2 personnes

**CAVATELLI DE MA NONNA** 34 \$

Pleurote, shitaké, copeaux de  
truffe et parmesan  
VG

## À DÉCOUVRIR

**OSSO BUCCO DE VEAU** 42 \$

À la milanaise, braisé au coin du  
fourneau, gremolata

**BALLOTINE DE VOLAILLE DU  
QUÉBEC** 34 \$

Farcie aux champignons sauvages  
et sauce au cidre

**MACREUSE DE BOEUF** 36 \$

Braisée et poêlée, jus de cuisson  
au vin rouge

**POISSON DU JOUR** Prix du marché

De bouche à oreille

**CREVETTES SAUVAGES** 42 \$

**BLACK TIGER**

Rôties, sauce au vin blanc, crème et  
brandy

Tous nos plats sont accompagnés de légumes selon le bonheur du marché

## NOS PLAISIRS COUPABLES... DE BOUCHE À OREILLE