

Menu Soir

Evening
Menu

Tbsp.

@tbsp.restaurant

ENTRÉES
Starters

- Gravlax de Morue 27

Cod Gravlax

Consommé à la comptonie voyageuse, fumet brûlé-clarifié, salsifis, oignons marinés
Sweetfern consommé, burnt-clarified fish stock, salsify, pickled onions


- Tartare de Boeuf 26

Beef Tartare

Échalotes, mayonnaise à la truffe, graines de moutarde fumées, parmesan
Shallots, truffle mayonnaise, smoked mustard seeds, parmesan


- Déclinaison de Chou-Fleur 21

Cauliflower Variation

Une composition raffinée mettant en valeur le chou-fleur sous plusieurs formes et préparations
A refined composition showcasing cauliflower in multiple forms and preparations


- Cappuccino de Topinambours 18

Jerusalem Artichoke Cappuccino

Velouté de topinambours accompagné de chips croustillantes de topinambours, focaccia maison
Cream of Jerusalem artichoke soup served with crispy artichoke chips, freshly baked house focaccia


- La César 23

Caesar

Sucrine avec sauce César, copeaux de Louis d’Or affiné, bacon croustillant, croûtons maison
Baby romaine lettuce with Caesar dressing, aged Louis d’Or cheese shavings, crispy bacon, and housemade croutons

PLATS
Mains

- Fettucine au Fenouil & Rapini 36

Fennel & Rapini Fettucine

Fettucine fraîches, crème légère de fenouil, huile verte de fenouil, éclats de fenouil cru, kale et rapini poêlés, amandes torréfiées
Fresh fettucine, fennel cream, fennel green oil, raw fennel shards, sautéed kale and rapini, toasted almond


- Cannelloni Crevette et Morue 38

Nordic Shrimp & Cod Cannelloni

Cannelloni farcis d’une mousseline de crevette nordique et de morue, bisque de homard infusée au thé du Labrador, éclats de citron confit
Cannelloni filled with a fine mousse of Nordic shrimp and cod, lobster bisque infused with Labrador tea, candied lemon zest
- Lagane et Bœuf Braisé 39

Braised Beef Lagane

Lagane maison, effiloché de bœuf braisé à la ricotta, jus de betteraves, lamelles de betteraves, copeaux de parmesan
House-made lagane pasta, braised beef with ricotta, beet jus, beet slices, parmesan shavings


- Flétan Poché au Lait d’Avoine 44

Oat Milk-Poached Halibut

Filet de flétan délicatement poché au lait d’avoine, persillade de champignons, tuile de riz aux champignons, caramel de champignons
Halibut fillet gently poached in oat milk, mushroom persillade, mushroom rice tuile, mushroom caramel


- Burger Wagyu 34

Wagyu Burger

Viande Wagyu, mayonnaise épicée, échalotes frites, viande fumée, fromage, frites et salade
Wagyu beef, spicy mayonnaise, fried shallots, smoked meat, cheese, fries and salad
- Short Ribs Façon Bourguignonne 55

Bourguignonne-Style Braised Short Ribs

Short ribs braisés au vin rouge, champignons, oignons marinés, lardons, espuma de pommes de terre, chips de carottes
Red wine-braised short ribs, mushrooms, pickled onions, lardons, potato espuma, carrot chips


- Contre-filet de bœuf 48

Sirloin Beef

Beurre aux herbes, frites, salade
Herb butter, fries, salad


- Aumônière de Chou & Pomme Verte 28

Cabbage & Green Apple Aumonière

Choux de Bruxelles à la baie de genièvre, bouillon végétal réduit, pomme verte
Brussels sprouts sautéed with juniper berry, reduced vegetable broth, green apple



-  Zéro Déchet / Zero waste
-  Sans Gluten / Gluten-free
-  Végétarien / Vegetarian
-  Sans lactose / Dairy Free
-  Végétalien / Vegan

Prix hors taxes et hors service. Des frais de service seront ajoutés pour les tables de 8 personnes et plus.
Prices exclude taxes and service. A service charge will be added for tables of 8 or more.



*Un dollar sera reversé à la fondation Enfant Soleil pour chaque plat « Burger Wagyu » vendu. / A dollar will be donated to Enfant Soleil foundation for each « Wagyu Burger » dish sold.

DESSERTS

Potimarron 14 Red Kuri Squash



Crémeux et biscuit moelleux aux 4 épices, purée de potimarron, crème glacée au romarin, graines de courge sucrées à l'érable

Creamy spiced mousse and soft four-spice biscuit, Red kuri squash purée, rosemary ice cream, Maple-glazed pumpkin seeds

Le Cookie 14 Cookie



Cookie au chocolat noir 64 %, crémeux au chocolat et à l'ail noir, crème glacée artisanale à l'ail noir
64% dark chocolate cookie, intense chocolate and black garlic cremeux, artisanal black garlic ice cream

Agrumes 14 Citrus



Mousse coco, compoté aux agrumes, biscuit moelleux sans gluten, sorbet rafraîchissant aux agrumes
Coconut mousse, citrus compote, gluten-free soft biscuit, refreshing citrus sorbet

Tbsp.