



LE
BOULEVARDIER
RESTAURANT

6 huîtres - 21
6 oysters

12 huîtres - 42
12 oysters

Soupe de saison - 14
Seasonal soup

Cromesquis de canard confit et foie gras, champignons, crème truffe - 22
Confit duck and foie gras cromesquis, mushrooms, truffle cream

Poulpe grillé, espuma de pommes de terre fumé, sauce vierge, poudre de pommes de terre - 22
Grilled octopus, smoked potatoes espuma, sauce vierge, potato powder

Pétoncles poêlés, crème de lardons, brunoise de lardons, parmesan - 21
Pan-seared scallops, bacon cream, bacon brunoise, parmesan

Queue de langouste, bisque, endives en salade fumée - 24
Lobster tail, bisque, endive salad with a smoked vinaigrette

Tartare de filet mignon, œuf de caille poché, shiitake, gochujang - 24
Filet mignon tartare, poached quail egg, shiitake, gochujang

Noisette de carré de biche, béarnaise verte, jus de biche façon bourguignon, pomme de terre - 43
Deer "fillet" from the rack, green Béarnaise, deer jus like a Bourguignon, potato

Risotto, homard, chorizo, émulsion de lait de chorizo - 44
Risotto, lobster, parmesan, chorizo, chorizo milk emulsion

Ravioles de champignons sauvages, ricotta citronnée, champignons sauvages, espuma de parmesan - 32
Wild mushroom ravioli, lemon ricotta, pan-fried wild mushrooms, parmesan espuma

Filet de bœuf grillé (8 oz), foie gras poêlé, gratin dauphinois truffé, asperges vertes - 52
Grilled beef tenderloin (8 oz), pan-seared foie gras, dauphinois gratin with truffle, asparagus

Carré d'agneau de Kamouraska, vitelotte, tomates confites, poivrons rôtis - 54
Rack of lamb from Kamouraska, vitelotte, candied tomatoes, roasted peppers

Pavé de flétan, couscous perlé en risotto, poireaux et beurre blanc - 43
Halibut steak, pearl couscous risotto, leeks and beurre blanc

Pièce du boucher et ses accompagnements - PM
Butcher's cut and its sides - MP

Menu dégustation 6 services - 125
6 course tasting menu

Accord mets et vins - 95
Food and wine pairing

LE
BOULEVARDIER
RESTAURANT



6 huîtres - 21 12 huîtres - 42
6 oysters 12 oysters

Les Plateaux de la Mer
Seafood Platters

Plateau Découverte - 75
Discovery platter

4 huîtres, 4 gambas, salade de crabe des neiges, salade de poulpe, gravlax de saumon
4 oysters, 4 prawns, snow crab salad, octopus salad, salmon gravlax



Plateau Royal - 95
Royal platter

6 huîtres, 6 gambas, salade de crabe des neiges, salade de poulpe,
gravlax de saumon, cocktail de crevettes
6 oysters, 6 prawns, snow crab salad, octopus salad, salmon gravlax, shrimp cocktail



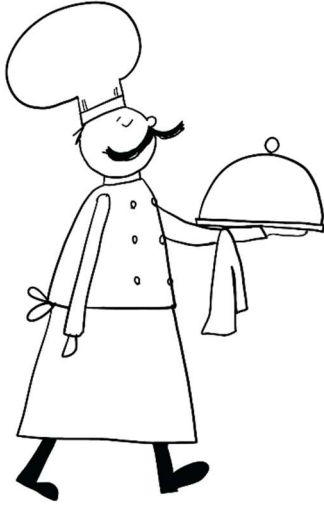
Plateau Boulevardier - 145
Boulevardier platter

12 huîtres, 12 gambas, salade de crabe des neiges, salade de poulpe, gravlax de saumon,
cocktail de crevettes, carpaccio de pétoncles, tataki de thon
*12 oysters, 12 prawns, snow crab salad, octopus salad, salmon gravlax,
shrimp cocktail, scallops carpaccio, tuna tataki*



Tous nos plateaux sont servis avec croûtons, aïoli, mignonette, rouille, sauce piquante et citron
Our platters are served with croutons, aioli, mignonette, rouille, hot sauce and lemon

LE
BOULEVARDIER
RESTAURANT



Menu dégustation - 125

Tasting menu - 125

Extra - 12 huîtres + 42

12 oysters

Extra – Deux verres de bulles + 24

2 glasses of bubbles

Amuse-Bouche

Amuse-Bouche



Pétoncles poêlés, crème de lardons, brunoise de lardons, parmesan

Pan-seared scallops, bacon cream, bacon brunoise, parmesan



Risotto, homard, chorizo, émulsion de lait de chorizo

Risotto, lobster, parmesan, chorizo, chorizo milk emulsion



Noisette de carré de biche, béarnaise verte, jus de biche façon bourguignon, pomme de terre

Deer "fillet" from the rack, green Béarnaise, deer jus like a Bourguignon, potato



Assortiment de fromages affinés

Selection of ripened cheeses



Dessert du chef

Chef's choice dessert

Accord Mets et Vins +95

LE
BOULEVARDIER
RESTAURANT

Menu desserts

Île Flottante revisitée, mûres, thé au jasmin, sorbet chocolat,
crème anglaise au riz grillé - 15

*Revisited Île Flottante, blackberries, jasmine tea, chocolate sorbet,
creamy toasted rice custard*

Coupe de champagne Devaux, blanc de noirs, Cœur des Bar 5 oz - 26



Millefeuille vanille et caramel, glace à la vanille - 16

Vanilla and caramel millefeuille, vanilla ice cream

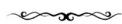
Porto blanc Cabral 2oz - 10



Moelleux noisettes et érable, crémeux chocolat, crumble champignons,
glace champignons, caramel Coureur des Bois - 16

*Hazelnut and maple moelleux, chocolate cream, mushroom crumble,
mushroom ice cream, Coureur des Bois caramel*

Crème Coureur des Bois 1 oz - 11



Assortiment de fromages affinés, confiture de fruits, mélange de noix, fruit frais - 24

Selection of ripened cheeses – fruit jam, nut mix, fresh fruit

Mistelle de poires, Domaine des Salamandres 1oz - 16

