

LE  
BOULEVARDIER  
RESTAURANT

6 huîtres - 22      12 huîtres - 44  
*6 oysters                  12 oysters*

Caviar Kaviari Baenki \$134/20g - \$350/100g  
Caviar Kaviari Oscietre Prestige 160/20g  
*Servi avec crème fraîche, ciboulette, blinis et brioche*  
*Served with crème fraîche, chives, blinis and brioche*



---

Soupe de saison - 15  
*Seasonal soup*

Cromesquis de canard confit et foie gras, champignons, crème truffe - 23  
*Confit duck and foie gras cromesquis, mushrooms, truffle cream*

Poulpe grillé, espuma de pommes de terre fumé, sauce vierge, poudre de pommes de terre - 23  
*Grilled octopus, smoked potatoes espuma, sauce vierge, potato powder*

Pétoncles poêlés, crème de lardons, brunoise de lardons, parmesan - 22  
*Pan-seared scallops, bacon cream, bacon brunoise, parmesan*

Pain perdu, Homard, Beurre blanc - 24  
*Lobster French toast, beurre blanc*

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 - 45  
*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 - 33  
*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 - 54  
*Grilled beef tenderloin (8 oz), pan-seared foie gras, dauphinois gratin with truffle, asparagus*

Carré d'agneau de Kamouraska, vitelotte, tomates confites, poivrons rôtis - 55  
*Rack of lamb from Kamouraska, vitelotte, candied tomatoes, roasted peppers*

Bar rayé, piperade, romesco, caviar d'esturgeon, condiment citron caviar et amandes - 43  
*Striped bass, piperade, sturgeons caviar, almond and lemon caviar condiment*

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 - 22

*6 oysters*

12 huîtres - 44

*12 oysters*

2 verres de bulles - 26

*2 bubble glasses*

## Les Plateaux de la Mer

*Seafood Platters*

### Plateau Découverte - 78

*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 - 98

*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 - 150

*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

Servis jusqu'à 20h30  
*Served until 8:30pm*



**Menu dégustation - 125**

*Tasting menu - 125*

**Extra - 12 huîtres + 44**

*12 oysters*

**Extra – Deux verres de bulles + 26**

*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

Fraises fraîches du Québec, gâteau chiffon, crème légèrement montée infusée à la menthe,  
Sorbet aux fraises et menthe fraîche - 16  
*Fresh Quebec strawberries, chiffon cake, lightly whipped mint infused cream, strawberry sorbet and fresh mint*

*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*

