

LE RESTAURANT BUTTERFLY.

LES A-CÔTÉS

Frites maison cuites au gras de bœuf	8	Haricots français à l'ail rôti	10
Frites Butterfly, truffe et parmesan râpée	15	César aux choux de Bruxelles	14
Purée de pommes de terre aligot	12	Épinards sautés à la crème	10
Purée de pommes de terre à l'ail rôti	8	Champignons sauvages et guanciale	15
Asperges grillées, sauce béarnaise	12	déglacés au Cognac	

FROID

Bébé romaine légèrement grillée façon césar, jambon serrano, brie fondant	25
Salade de tomates heirloom	18
Foie gras pôelé et au torchon, chutney de figues, pain brioché, fleur de sel	30
Sashimi de thon bluefin, caviar de truite	32
Huîtres du moment, 2 mignonnettes	PM
Caviar du moment	PM
Carpaccio de filet mignon en croûte d'herbes	32
Assiette de charcuteries	42
Serrano, rillettes de canard, rosette de Lyon et fromages du moment	

CHAUD

Os à moelle et bourgots du Québec	24
Queue de langouste Caribéenne pochée au beurre 7oz	42
Bouillon d'oignon au Cognac et brioche au gruyère	15

*Bar à vins
et viandes moderne*

VIANDES CERTIFIÉES STERLING

Entrecôte cowboy 24oz	90
Bifteck de Faux-filet 18oz	80
Filet mignon 10oz	68
Contre-filet 18oz	80
Bifteck d'Aloyau 50oz	190
Tomahawk 50oz	225

LES SAUCES

3 POIVRES	6	BÉARNAISE	6
DIJONNAISE DEMI-GLACE	6	PÉRIGOURDINE	9
DIJONNAISE À LA CRÈME	6	CHIMICHURRI	6

PLATS PRINCIPAUX

Steak frites 10oz (onglet)	36
Burger de Wagyu servi avec frites	28
Tartare de boeuf servi avec frites	35
Poisson entier du moment grillé	PM
Tartare de thon Bluefin servi avec frites	38
Cotelettes d'agneau du Québec, caviar d'aubergine	48

EXTRA

Escalope de foie gras du Québec	20	Salade verte, vinaigrette dijonnaise	9
Surf & Turf Langouste.	35	Carpaccio de truffe	15

LS RESTAURANT BUTTERFLY.

SIDES

Homemade fries cooked in tallow.....8	French Beans roasted garlic.....10
Butterfly fries, grated truffle & parmesan,.....15	Brussels sprouts Caesar.....14
Demi-glace Dijonnaise sauce	Cream Spinach.....10
Aligot mashed potatoes.....12	Wild mushrooms and guanciale deglazed.....15
Roasted Garlic Mashed Potatoes.....8	with Cognac
Grilled asparagus, béarnaise sauce.....12	

COLD

Caesar-style lightly grilled baby romaine, serrano ham, brie fondant	25
Heirloom tomato salad	18
Foie gras p ^o el ^e & au torchon, fig chutney, brioche bread, fleur de sel	30
Bluefin tuna sashimi, trout caviar	32
Oysters of the moment, 2 mignonettes	PM
Caviar of the moment	PM
Filet mignon carpaccio in herbes	32
Charcuterie platter	42
Serrano, duck rillettes, rosette de Lyon, cheese	

HOT

Bone marrow and whelks from Quebec	24
Caribbean lobster tail poached in butter 7oz	42
Onion Cognac broth, Gruyere brioche	15

*Wine and meat
modern bar*

STERLING CERTIFIED MEATS

Cowboy Rib steak 24oz	90
Rib eye 18oz	80
Filet mignon 10oz	68
New-York 22oz	80
Porterhouse 50oz	190
Tomahawk 50oz	225

SAUCES

3 PEPPER.....6	BÉARNAISE.....6
DEMI-GLACE DIJONNAISE.....6	PÉRIGOURDINE.....9
CREAM DIJONNAISE.....6	CHIMICHURRI.....6

MAINS

Steak fries 10oz (onglet)	36
Wagyu burger served with fries	28
Beef tartar served with fries	35
Grilled whole fish of the moment	PM
Bluefin tuna tartare, served with fries	38
Lamb chops from Quebec, eggplant caviar	48

EXTRA

Pan-fried Quebec foie gras.....20	Green salad, dijon dressing.....9
Surf & turf lobster tail 7oz.....35	Truffle carpaccio.....15