

# BUTTERFLY

## FROID

Huîtres du moment	PM
Caviar du moment	PM
Cocktail de crevettes jumbo	32
Bébé romaine légèrement grillée façon César, jambon serrano, brie fondant	25
Foie gras en deux façons, poêlé et au torchon	30
Sashimi de thon bluefin, caviar de truite	32
Assiette de charcuteries Serrano, rillettes de canard, rosette de Lyon et fromages du moment	42

## CHAUD

Os à moelle façon Butterfly	24
Escargots à l'ail gratinés	18
Éperlans frits avec mayo épicée	14
Soupe à l'oignon gratinée au gruyère	15

## PLATS PRINCIPAUX

Burger servi avec frites	28
Tartare de boeuf servi avec frites	35
Poisson du jour	PM
Boeuf Bourguignon	36
Moules et frites	28
Tartare de thon Bluefin servi avec frites	38
Cotelette d'agneau du Québec, caviar d'aubergine	48
<i>*Option végétarienne à l'inspiration du chef</i>	PM

*Bar à vins  
et viandes moderne*

## VIANDES CERTIFIÉ STERLING

Entrecôte cowboy 26oz	90
Contre filet 22oz	75
Filet Mignon 8oz	60
Filet Mignon Rossini	72
Oniget 10oz	38



\*Tous nos viandes sont servis avec frites ou légumes

## LES SAUCES 6\$

3 POIVRES	BÉARNAISE
DEMI-GLACE	CHIMICHURRI
DIJONNAISE	

## LES A-CÔTÉS

Salade verte, vinaigrette dijonnaise	9
Frites maison cuites au gras de bœuf	8
Frites Butterfly, truffe et parmesan râpée	15
Purée de pommes de terre à l'ail rôti	12
César aux choux de Bruxelles	14
Champignons sauvages et guanciale déglacés au Cognac	15

## DESSERTS

Crème brûlée	12
Gâteau au chocolat	14
Gâteau au fromage	14



# BUTTERFLY

## COLD

Oysters of the moment	MP
Caviar of the moment	MP
Jumbo shrimp cocktail	32
Caesar style lightly grilled baby romaine, serrano ham, brie fondant	25
Foie gras served pan-seared and au torchon	30
Bluefin tuna sashimi, trout caviar	32
Charcuterie platter Serrano, duck rillettes, rosette de Lyon and cheese	42

## HOT

Butterfly bone marrow	24
Garlic snails au gratin	18
Fried smelts with spicy mayo	14
Onion soup au gratin with Gruyere cheese	15

## MAINS

Burger served with fries	34
Beef tartar served with fries	35
Fish of the day	MP
Beef Bourguignon	36
Mussels and fries	28
Bluefin Tuna Tartar served with fries	38
Quebec Lamb chops, eggplant caviar	48
<i>*Vegetarian option at the chef's inspiration</i>	MP

*Wine and meat  
bar*

## STERLING CERTIFIED MEATS

Cowboy Rib Steak 26oz	90
New-York cut 22oz	75
Filet Mignon 8oz	60
Filet Mignon Rossini	72
Oniget 10oz	36



\*All our meats are served with fries or vegetables

## SAUCES 6\$

3 PEPPERS

DEMI-GLACE

DIJONNAISE

BÉARNAISE

CHIMICHURRI

## SIDES

Green salad with dijon vinaigrette	9
Homemade fries cooked in tallow	8
Butterfly fries, grated parmesan and truffle	15
Roasted garlic mashed potatoes	12
Brussels sprouts Caesar	14
Wild mushrooms and guanciale deglazed with Cognac	15

## DESSERTS

Crème brûlée	12
Chocolate Cake	14
Cheese Cake	14

