

BUTTERFLY

Bistrot
français
moderne

FROID

DOUZAINES D'HUÎTRES FRAÎCHES <i>2 mignonnettes, raifort frais, Tabasco & citron</i>	44
COCKTAIL DE CREVETTES JUMBO	33
SASHIMI DE THON <i>Ponzu maison, caviar de truite, poireaux frits, avocat, piment</i>	32
FOIE GRAS AU BOURBON FUMÉ <i>Foie gras au torchon, confiture de figues, confiture de fruits, caramel, pain au levain grillé</i>	31
PLANCHE DE CHARCUTERIES DU CHEF <i>Assortiment de 3 viandes, 2 fromages et accompagnements</i>	38
SALADE DE BETTERAVES <i>Betteraves violettes, dorées et chioggia rôties, fromage de chèvre, vinaigrette de betterave, graines de citrouille épicées</i>	22
SALADE CÉSAR CLASSIQUE	24
MOUSSE DE FOIE DE POULET <i>Coulis de petits fruits, oignon perlé mariné, myrtille, câpres, pain au levain grillé</i>	16

CHAUD

OS À MOELLE BUTTERFLY <i>Chimichurri rouge grillé et pain au levain grillé</i>	26
ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS	18
T-BONE D'AGNEAU <i>T-bone mariné avec yaourt Buffalo à la menthe</i>	11/unité
SOUPE À L'OIGNON	16
HUÎTRES AU FOUR <i>Béchalme, bacon, chapelure</i>	18

LES À-CÔTÉS

FRITES MAISON <i>Cuites dans le gras de boeuf, épices Butterfly</i>	8
FRITES BUTTERFLY <i>Truffe, parmesan, ciboulette, sauce</i>	16
PURÉE DE PDT À L'AIL	8
CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS <i>Bacon, copeaux d'amandes, miel</i>	14
CHAMPIGNONS SAUVAGES SAUTÉS	15
LÉGUMES DU MARCHÉ RÔTIS	12
BETTERAVES TRICOLORES DU QC	10
CAROTTES NANTAISE GLACÉES	9

SUR LE GRILL

FILET MIGNON 7oz	65
CONTRE FILET 12oz	60
ENTRECÔTE 22oz	85
BAVETTE 8oz	38
COUPE DU BOUCHER	PM



*Toutes nos viandes sont servies avec choix de frites ou salade

BEURRES & SAUCES 5\$

POIVRE VERT	DEMI-GLACE AU VIN ROUGE
"LE RELAIS"	BEURRE DE PAPRIKA
CHIMICHURRI ROUGE OU VERT	BEURRE À LA TRUFFE NOIRE
JUS AU POIVRE NOIR BULLEIT	BBQ

PLATS PRINCIPAUX

CHEESEBURGER BUTTERFLY <i>Bacon coupé épais, Tomme aux fleurs, mélange de cresson et oignon rouge, mayo servi avec frites</i>	28
STEAK TARTARE <i>Dijon, câpres, échalote, Worcestershire, Tabasco, mayonnaise à la truffe, jaune d'oeuf 65°, servi avec frites</i>	36
MACREUSE <i>Épaule de bœuf sous vide 12 heures, champignons, carottes, poitrine de porc, cipollini, rattes, jus au vin rouge</i>	42
PAVÉ DE SAUMON <i>Lentilles puttanesca</i>	36
T-BONES D'AGNEAU <i>Côtelettes double os marinées servies avec légumes du marché et crème fraîche à la menthe</i>	48
SUPRÊME DE POULET BUTTERFLY <i>Chimichurri, pommes dauphinoises, légumes du marché</i>	36
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES <i>Champignons sauvages, shoyu à l'ail noir, oignon grillé, parmesan</i>	34

BUTTERFLY

Modern
french
bistro

COLD

DOZEN FRESH OYSTERS <i>2 mignonettes, fresh horseradish, Tabasco & lemon</i>	44
JUMBO SHRIMP COCKTAIL	33
TUNA SASHIMI <i>House ponzu, trout caviar, fried leeks, avocado, chili</i>	32
SMOKEY BOURBON FOIE GRAS <i>Foie gras au torchon, fig jam, fruit jam, caramel, grilled sourdough</i>	31
CHEF'S CHARCUTERIE BOARD <i>Assortment of 3 meats, 2 cheeses and accompaniments</i>	38
BEETROOT SALAD <i>Roasted purple, golden & chioggia beets, goat cheese, beet vinaigrette, spiced pumpkin seeds</i>	22
CLASSIC CAESAR SALAD	24
CHICKEN LIVER MOUSSE <i>Berry coulis, pickled pearl onion, blueberry, caper berry, grilled sourdough</i>	16

HOT

BUTTERFLY BONE MARROW <i>Charred red chimichurri & grilled sourdough</i>	26
GARLIC SNAILS "AU GRATIN"	18
LAMB T-BONE <i>Marinated t-bone with mint buffalo yogurt</i>	11/unit
FRENCH ONION SOUP	16
BAKED OYSTERS <i>Bechamel, bacon, bread crumbs</i>	18

SIDES

HOUSE FRIES <i>Cooked in tallow, Butterfly spice</i>	8
BUTTERFLY FRIES <i>Truffle, parmesan, chives, sauce</i>	16
GARLIC MASH POTATOES	8
ROASTED BRUSSEL SPROUTS <i>Bacon, almond shavings, honey</i>	14
SAUTÉED WILD MUSHROOMS	15
ROASTED MARKET VEG	12
QC TRI-COLOURED BEETS	10
GLAZED NANTAISE CARROTS	9

OFF THE GRILL

FILET MIGNON 7oz	65
NEW YORK CUT 12oz	60
RIB STEAK 22oz	85
BAVETTE 8oz	38
BUTCHER'S CUT	MP



*All our meats are served with choice of fries or salad

BUTTERS & SAUCES 5\$

GREEN PEPPERCORN	RED WINE DEMI-GLACE
"LE RELAIS"	PAPRIKA BUTTER
RED OR GREEN CHIMICHURRI	BLACK TRUFFLE BUTTER
BULLEIT BLACK PEPPER JUS	BBQ

MAINS

BUTTERFLY CHEESEBURGER <i>Thick cut bacon, Tomme aux fleurs cheese, watercress & red onion mix, mayo served with fries</i>	28
STEAK TARTARE <i>Dijon, capers, shallot, Worcestershire, Tabasco, truffle mayo, 65° egg yolk, served with fries</i>	36
MACREUSE <i>12 hour sous vide beef shoulder, mushrooms, carrot, pork belly, cipollini, fingerling, red wine jus</i>	42
SALMON PAVÉ <i>Lentils puttanesca</i>	36
LAMB T-BONES <i>Marinated t-bones served with market vegetables and mint buffalo yogurt</i>	48
BUTTERFLY CHICKEN SUPREME <i>Chimichurri, dauphinoise potatoes, market veg</i>	36
WILD MUSHROOM RISOTTO <i>Wild mushrooms, black garlic shoyu, charred onion, parmesan</i>	34