

# BUTTERFLY

Bistrot  
français  
moderne

## FROID

DOUZAINES D'HUÎTRES FRAÎCHES <i>2 mignonnettes, raifort frais, Tabasco &amp; 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

## COLD

<b>CHARCUTERIE BOARD</b>	29
<i>selection of artisanal meats and cheese and accompaniments</i>	
<b>BULLEIT BOURBON FOIE TORCHON</b>	31
<i>grilled brioche, fruit compote, pickled veg, seasonal jam</i>	
<b>PÂTÉ DU JOUR</b>	MP
<i>daily pâté, crostini, pickled veg, Quebec dijon</i>	
<b>TUNA SASHIMI</b>	29
<i>ponzu, trout caviar, fried wontons, avocado puree, chili, cilantro</i>	
<b>BURATTA</b>	28
<i>heirloom tomatoes, confit tomatoes, strawberries, tomato-pomegranate vinaigrette, grilled sourdough</i>	
<b>CAESAR SALAD</b>	22
<i>romaine hearts, lardons, fried caper, thyme breadcrumbs, grated parmesan</i>	
<b>BEEF TARTARE</b>	18
<i>capers, pickles, fresh herbs, shallots, Dijon, truffle aioli, confit egg yolk, crostini</i>	

## HOT

<b>GRILLED LEMON SHRIMP</b>	18
<i>confit garlic-lemon butter, fresh herbs</i>	
<b>TOULOUSE SAUSAGE</b>	22
<i>sauerkraut, Quebec grainy mustard</i>	
<b>GRILLED OCTOPUS</b>	29
<i>romesco sauce, blistered shishito pepper, orange-mango salsa</i>	
<b>FRENCH HAM</b>	23
<i>pickled mustard seeds, cold pressed olive oil, grated parmesan, celeriac remoulade</i>	
<b>BEEF SKEWERS</b>	12/unit
<i>bavette, crispy leeks, chimichurri</i>	
<b>SNAILS &amp; MUSHROOM TOAST</b>	18
<i>mushroom escabèche, snails, brown butter, herbs, sourdough</i>	
<b>BONE MARROW</b>	24
<i>roasted bone marrow, parsley salad, pickled mustard seeds, sourdough</i>	

## MAINS

<b>BUTTERFLY CHEESEBURGER</b>	24
<i>thick cut bacon, caramelized onions, Tomme aux fleur cheese, watercress, tomato, aioli, served with fries</i>	
<b>STEAK TARTARE</b>	35
<i>capers, pickles, fresh herbs, shallots, Dijon, truffle aioli, confit egg yolk, crostini served with fries or salad</i>	
<b>SALMON BEURRE BLANC</b>	34
<i>grilled broccolini, peas, edamame, mint, citrus beurre blanc, shaved fennel</i>	
<b>SUMMER GNOCCHI</b>	28
<i>mini zucchini, artisanal squash, fine herbs, lemon butter sauce, ricotta</i>	
<b>VEAL SWEETBREADS</b>	50
<i>grilled artichoke, wild mushrooms, fingerling potatoes, sauce suprême</i>	
<b>RACK OF LAMB</b>	66
<i>3 bone lamb rack, parmesan gremolata, mustard demi glace, grilled asparagus</i>	
<b>PIRI PIRI CHICKEN SUPRÊME</b>	32
<i>Piri Piri marinade, citrus emulsion, Israeli couscous, sun dried tomatoes, olives, fine herbs</i>	
<b>BAVETTE 8oz</b>	36
<i>served with Bulleit sauce and a choice of fries or salad</i>	
<b>FILET MIGNON 7oz</b>	59
<i>served with Bulleit sauce and a choice of fries or salad</i>	
<b>RIB STEAK 22oz</b>	79
<i>served with Bulleit sauce and a choice of fries or salad</i>	

## SIDES

<b>HOUSE FRIES</b>	8
<i>cooked in tallow, Butterfly spice</i>	
<b>BUTTERFLY FRIES</b>	16
<i>truffle, parmesan, chives, sauce</i>	
<b>GARLIC MASH POTATOES</b>	8
<i>confit garlic, thyme, chives</i>	
<b>ROASTED BRUSSEL SPROUTS</b>	14
<i>Bacon, almond shavings, honey</i>	
<b>BROWN BUTTER MUSHROOMS</b>	14
<i>wild mushrooms, brown butter</i>	

*Buvette  
française*

