

Réveillon Bond & Beyond

Une soirée sous le signe **007**

Menu 5 services

125\$

Choix d'un plat par service

Choice of one dish per service

Crème de maïs truffée à la japonaise

Japanese-style corn and truffle soup



Huîtres fraîches au yuzu

Caviar, mignonette maison

Fresh oysters, yuzu, caviar, house mignonette

Pieuvre grillée

Pesto asiatique, tomate cerise

Grilled octopus, asian pesto, cherry tomato



Sashimi de Hamachi

Ikura et serano, sauce ponzu

*Hamachi sashimi, ikura and serano,
ponzu sauce*

Filet mignon tataki

Réduction de kombu au beurre à l'ail

*Filet mignon tataki, kombu reduction
and garlic butter*



Omakase du sushi bar

Omakase from the sushi bar

Carré d'agneau

Au miso, purée de patates, légumes de saison

Rack of lamb, sweet potatoe puree, seasonal vegetables



Dessert du moment

Prix par personne. Taxes et service en sus.

Carte à boire

NYE MARTINIS

License to Chill 14

Vodka, curaçao bleu,
jus de lime, twist de citron
*Vodka, blue curaçao, lime juice,
lemon twist*

Vesper 20

Gin, vodka, lillet blanc,
garniture de zeste de citron
Gin, vodka, lillet blanc, lemon peel garnish

Skyfall 14

Vodka, liqueur elderflower,
jus de lime, splash de prosecco
*Vodka, elderflower liqueur,
lime juice, splash of prosecco*

Golden Eye 14

Tequila dorée, vermouth sec,
amers à l'orange, garniture
de zeste d'orange
*Gold tequila, dry vermouth, dash
of orange bitters, orange twist garnish*

Dirty Martini 14

Vodka, vermouth sec, jus d'olives, olives
Vodka, dry vermouth, olive brine, olives

CHAMPAGNES

Veuve Clicquot Ponsardin	Bouteille
Brut 375 ml	95
Brut 750 ml	verre 4 oz/30 160
SMEG blanc 750 ml	180
Brut Rosé 750 ml	185
SMEG rose 750 ml	205
Ruinart Brut 750 ml	185