

SEK YA
resto·boutique

MENU À LA CARTE

Croquettes de poisson et fruit de mer, sauce gribiche 12
Shishitos, lime, fleur de sel 12
Espuma de maïs, livèche, craquelin au seigle 14
Huîtres, rhubarbe, citron 6/20 | 12/36



Gaspacho de tomate, salade de tomates, basilic 16
Légumes de nos maraîchers, labneh, ail des ours 21
Thon rouge de la Gaspésie, shishitos, pêche, coriandre 25
Ris de veau, chanterelles, sauce foie gras 26
Foie gras de canard, prunes, jus de canard 28
Raviolis, pois vert, gourganes, stracciatella, basilic 28



Magret de canard, champignon homard, tomatillo 38
Truite de Montebello, carotte, raifort, maïs 42
Pétoncles, maïs, chorizo, céleri 44
Porc, crevette, bette à carde, XO 45
Onglet de boeuf, frites, sauce au poivre 48

Côte de bœuf, agnolotti homard, haricots, pois sucré 155
(Pour 2 personnes)

Kevin Bates Breault, Chef exécutif

SEK YA
resto·boutique

MENU À LA CARTE

Croquettes de poisson et fruit de mer, sauce gribiche 12
Shishitos, lime, fleur de sel 12
Espuma de maïs, livèche, craquelin au seigle 14
Huîtres, rhubarbe, citron 6/20 | 12/36



Gaspacho de tomate, salade de tomates, basilic 16
Légumes de nos maraîchers, labneh, ail des ours 21
Thon rouge de la Gaspésie, shishitos, pêche, coriandre 25
Ris de veau, chanterelles, sauce foie gras 26
Foie gras de canard, prunes, jus de canard 28
Raviolis, pois vert, gourganes, stracciatella, basilic 28



Magret de canard, champignon homard, tomatillo 38
Truite de Montebello, carotte, raifort, maïs 42
Pétoncles, maïs, chorizo, céleri 44
Porc, crevette, bette à carde, XO 45
Onglet de bœuf, frites, sauce au poivre 48

Côte de bœuf, agnolotti homard, haricots, pois sucré 155
(Pour 2 personnes)

Kevin Bates Breault, Chef exécutif