

LE HOMARD FURIEUX

THE ANGRY LOBSTER SEAFOOD LOUNGE

Cate night menu

Sun-Wed. 10:30pm -1:00am Thurs-Fri-Sat 11:30pm -2:00am

OYSTERS and/or CLAMS

- EAST COAST • P.E.I
- LUCKY LIME
- RASBERRY POINT
- GLACIER BAY
- MALPEQUE
- KUMAMOTO

Served with our wine mignonette and porto cocktail sauce

*Upon market availability

RAW BAR

"SHELLFISH PLATTER" (SM) \$89 (L) \$195

Lobster Claws / Lobster Tails / Dungeness / Crab / U6 Shrimp / Fresh Bay Scallops

GRAND "NEPTUNE" - \$395

1dz. Oysters / 10 Half Lobster Tails / 10 Lobster Claws / Dungeness Crabs / 1.5 Lbs U6 Shrimp / 1 Lb Fresh Bay Scallops (6-8p)

CAVIAR

	30g	50g	100g
Petrossian French Caviar "Osetra"	150	230	425
Osetra; Russian Sturgeon	190	295	575
Beluga	395	665	1200

Served with traditional condiments and brioche points

SHRIMP COCKTAIL-\$12/shrimp
Porto/Saffron/Cocktail Sauce

CRAB COCKTAIL-MP/\$
Garlic Aioli, Fresh Citrus, Chives

LOBSTER CARPACCIO with fresh hollandaise and a confetti of caviar . . . 26

LOBSTER BISQUE	CREME FRAICHE, TRUFFLE OIL, CHIVES	12
SEAFOOD CHOWDER	MARITIME STYLE CHOWDER, POTATOES, LEEKS, SHRIMPS, CLAWS OYSTERS, CORN, PEAS. SERVED WITH HOMEMADE CROUTONS	15
CAESAR SALAD	[FOR ONE 1] 12 [FOR TWO 2] 22 [FOR FOUR 4]	42
THE WEDGE	ICEBERG/ BLUE CHEESE DRESSING / PORK BELLY BACON CHIPS	14
SPICY LOBSTER WIKAME SALAD	FRESH LOBSTER CUCUMBER, WIKAME SEAWEEED, BIBB LETTUCE, BEAN SPROUTS, SPICY MIRIN DRESSING	28

Cold

"PRIME" BEEF CARPACCIO	ARUGULA PECORINO, BLACK OLIVES TAPANADE	18
BURRATA & PROSCUITTO	CREAMY MOZZARELLA / SUNDRIED SICILIAN CHERRY TOMATOES	23
SMOKED SALMON	MAPLE SYRUP DRENCHED FRESH BLINIS / SEL DE MER	18

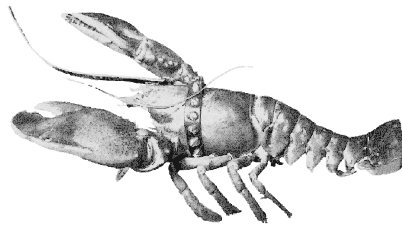
Hot

SPICY LOBSTER & SHORT RIB DUMPLINGS	SHORT RIB & LOBSTER/ ASIAN VEAL & TRUFFLE SAUCE	24
LOBSTER TEMPURA	SPICY MIRIN WINE DIPPING SAUCE	29
BAY SCALLOPS	(3) WRAPPED IN PORK BELLY, WINE REDUCTION & TRUFFLE	18
THE 'Q' SAUSAGE	SPICY TOMATO RELISH	15
KOBE SLIDERS 'TRIO'	100% WAGYU KOBE BEEF A/SPICY TOMATO RELISH B/GARLIC AIOLI C/ ONION JAM	24
TUNA-TARTAR	SHALLOTS / CHIVES / SESAME OIL / CAPERS / LIME	22
STEAK TARTAR	FRESH MAYO/ CLASSIC CONDIMENTS / SPICY UPON REQUEST	22
LOBSTER ROLL	BOILED LOBSTER WITH A CURRY LOBSTER MAYO	29
16OZ VEAL CHOP	CHARLEVOIX, QUEBEC	35
DLB CUT LAMB CHOPS	HERBS / PARMESAN/ VEAL & TRUFFLE REDUCTION / CHOICE OF: MASH / FRIES / SPINACH	48
FILET MIGNON 10OZ	MINI BASEBALL CUT, MONTREAL STEAK SPICE & ROASTED GARLIC	38
STEAK FRITES 6 OZ	FILET MIGNON, CRUSTED WITH THE DAY OLD BREADING WITH PARMESAN AND FRESH HERBS. SERVED WITH 'Q' HOME FRIES AND A BEARNAISE SAUCE.	24

Sides

IDAHO BAKED.....5	SAUTEED ASPARAGUS..... 13
STEAK CUT FRIES5	ROASTED CAULIFLOWER.....12
MASHED POTATOES 6	SAGE MUSHROOMS14
LOBSTER MASH.....15	CREAM OF CORN10
ONION RINGS 8	MAC N' CHEESE.....10
CREAMY SPINACH.....12	





LE HOMARD FURIEUX

SALON DE FRUITS DE MER

Menu de fin de soirée

Dim-Mer. 22h30 - 1h00 Jeu-Vend-Sam 23h30 - 2h00

HUÎTRES et/ou PALOURDES

- MARITIMES • I.P.E.
- LUCKY LIME
- RASBERRY POINT
- GLACIER BAY
- MALPEQUE
- KUMAMOTO

Demandez à votre serveur pour la sélection complète

*selon la disponibilité du marché

BAR CRÛ / CRUSTACÉS

ASSIETTE de FRUITS de MER (P) 89\$ (G) 195\$

Pinces De Homard / Queue De Homard / Crabe «Dungeness» / Crevettes Géantes / Pétoncles frais en écailles

LE PLATEAU GRAND NEPTUNE - 395\$

Huîtres 1 Dz. / Demi - Queues De Homard 10 / Pinces De Homard [10] / Crabe «Dungeness» 2 / Crevettes Géantes [1.5 Lb] / Pétoncles [1 Lb] (6-8p)

CAVIAR

	30g	50g	100g
Petrossian Caviar Français "Osetra".....	150	230	425
Osetra; Esturgeon Russe	190	295	575
Beluga	395	665	1200

Accompagnements traditionnels pointes de brioche grillée. *Selon la disponibilité du marché.

CARPACCIO DE HOMARD sauce hollandaise /verts de moutarde micro. . 26

CREVETTES GÉANTES-12\$/crevettes Porto/Safran/ Sauce Cocktail

COCKTAIL DE CRABE-S/MP

Aioli à l'ail frais, Agrumes, Ciboulettes

BISQUE DE HOMARD	CRÈME FRAÎCHE, HUILE DE TRUFFE, CIBOULETTE	12
CHAUDRÉE	CHAUDRÉE STYLE MARITIME, POMMES DE TERRE, POIREAUX, CREVETTES, PALOURDES, MAÏS, POIS VERTS SERVI AVEC CROUTONS MAISON	15
SALADE « CÉSAR »	[POUR 1] 12 [POUR 2] 22 [POUR 4] 42	
SALADE « W E D G E »	ICEBERG/ FROMAGE STILTON ÉMIETTÉ/CROUSTILLES DE LARDONS RÔTIS	14
SALADE WIKAME	HOMARD FRAIS, CONCOMBRE, ALGUES WIKAME, LAITUE BIBB, GERMES DE SOJA, VINAIGRETTE DE MIRIN ÉPICÉ	28

Froid

CARPACCIO DE BOEUF	ARUGULA PECORINO, OLIVES NOIRES, TAPANADE	18
BURRATA & PROSCIUTTO	MOZZARELLA CRÈMEUX/TOMATES CERISES SICILIENNES	23
SAUMON FUMÉ	BLINIS AU SIROP D'ÉRABLE / SEL DE MER	18

Chaud

DUMPLING « DE HOMARD FURIEUX »	HOMARD ET CÔTES DE BOEUF COURTES BRAISÉES/RÉDUCTION DE FOND DE VEAU ET TRUFFE	24
HOMARD TEMPURA	EN BROCHE / TREMPETTE MIRIN	29
PÉTONCLES « BENEDICT »	PÉTONCLES DE BAIE, BRAISÉS ET GRILLÉS,	18
SAUCISSES 'Q	COMPOTE DE TOMATES ÉPICÉES	15
'TRIO' DE MINI BURGERS KOBE	100% BOEUF DE KOBE WAGYU A/ RELISH ÉPICÉE DE TOMATES B/ AIL AÏOLI D'AIL FRAIS C/ CONFITURE D'OIGNONS	24
THON « YELLOW FIN »	ÉCHALOTES/HUILE DE SÉSAME/CÂPRES/LIME	22
STEAK TARTAR	MAYO FRAÎCHE/CONDIMENTS CLASSIQUES/ÉPICES SUR DEMANDE	22
ROULEAU DE HOMARD	HOMARD TEMPURA UNE MAYONNAISE CURRY ET HOMARD	29
CÔTE DE VEAU 16 OZ	CHARLEVOIX, QUEBEC	35
CÔTELETTES D'AGNEAU	EN CROÛTE D'HERBES / CHAPELURE DE PARMESAN / RÉDUCTION DE FOND DE VEAU/CHOIX DE PURÉE / FRITES / ÉPINARDS	48
FILET MIGNON 10 OZ	COUPE MINI BASEBALL, ÉPICES DE MONTRÉAL & AIL RÔTI	38
STEAK FRITES 6 OZ	FILET MIGNON GRILLÉ, EN CROÛTE DE PARMESAN ET AUX HERBES FRAÎCHES AVEC UNE SAUCE BÉARNAISE. SERVI AVEC FRITES MAISON.	24

Cotes

IDAHO AU FOUR.....	5	ASPERGES SAUTÉES	13
FRITES COUPE BIFTECK	5	CHOUX-FLEUR RÔTIS.....	12
PURÉE DE POMMES DE TERRE . . .	6	CHAMPIGNONS DE PARIS À LA SAUGE .	14
PURÉE DE HOMARD ET TRUFFE .	15	MAÏS EN CRÈME	10
'Q' RONDELLES D'OIGNONS . . .	8	TRIO MAC N' CHEESE	10
BRULÉ D'EPINARDS À LA CRÈME .	12		

