

NOS INCONTOURNABLES

NOS ENTRÉES

Entrées à partager

DRAGON ROYALE

98

Un assortiment d'exception avec maki Wagyu Royal Prestige, King Crab Royale à la Truffe et sashimi de saumon, hamachi et pétoncle.

DRAGON MARIN

85

Sélection de trois tartares : tartare de saumon avec mayo épicée et tobiko, tartare de thon avec mayo sésame, et hamachi avec mayo wasabi, yuzu et caviar Mujol.

SALADE SIGNATURE LO HEI

40

Une composition unique de dix-huit ingrédients, célébrant la diversité des saveurs : Carotte, Radis blanc, Tomate, pois de patate, Concombre, Papaye, Menthe, Basilic, Coriandre, Échalotte, Gingembre marinée, Bettraves rouge et jaune, onion rouge, coeur de lotus, jicama, racine de taro, mesclun diabolique service avec notre vinaigrette maison.

***Disponible uniquement en ajout à nos plateaux*

***Suggestions pour 2 personnes*

HUITRES SUR GLACE

Une douzaine d'huitres du moment.

***Prix du marché selon la variété disponible*

NOS PLATEAUX

TOUR DE LA PERLE DE L'ORIENT

188

Plateau à partager pour 2 personnes incluant crevettes tigrées, queues d'homard, des huitres, maki crabe au beurre de truffe et wagyu prestige. Sashimi de Hamachi, Pétoncles et Saumon servis avec notre sauce salsa, salsa verte épicé et sauce ponzu maison.

PLATEAU TERRE ET MER

98 / PERS. (MIN. 2)

Plateau à partager, assortiment de contre-filet AAA, queue de homard, crevettes, pétoncles grillées, pommes de terre grelots à l'ail et chimichurri asiatique et légumes grillés.

TOMAHAWK

Sous réserve de disponibilité

260

Tomahawk Angus Prime vieilli minimum 30 jours avec os grillé à la perfection, cuisson saignante uniquement, accompagné de chimichurri asiatique et légumes grillés.

***Suggestions pour 2 personnes*

***1h de cuisson est à prévoir pour cette sélection*

NOS AJOUTS

***Disponible uniquement en ajout à nos plateaux*

CARRÉ D'AGNEAU

75

QUEUE D'HOMARD GRILLÉ (3)

60

CREVETTES TIGRES JUMBO (4)

20

SASHIMI

36

COCKTAIL CREVETTES

30

***Souper cabaret (17 h - 22 h) : minimum de dépense 75 \$/pers. à titre de cover charge*

***Demandez à votre serveuse ou serveur nos forfaits afin de conserver votre table toute la soirée, sous réserve de disponibilité.*

MIENU
ODYSSÉE D'ÉTÉ

68 . PER

PREMIER SERVICE

Aspara Dragon

Salade Signature Lo Hei – 18 ingrédient

DEUXIÈME SERVICE

Bavette de bœuf grillé à la sauce vin rouge

Éscalope de saumon grillé

Tofu frit avec sauce sucrée épicée

AJOUT POSSIBLE : DOUZAINES D'HUITRES

***Prix du marché selon la variété disponible*

**** Disponible uniquement les vendredis**

*** Nos incontournables ainsi que nos menus du vendredi et samedi sont également disponibles.*

*** Les portions peuvent varier selon le nombre de convives.*

*** Groupes de 8 personnes et plus : frais de service de 18 % applicable*

MIENU

CABARET SHANGHAI

98. PER

PREMIER SERVICE



Salade Signature Lo Hei – 18 ingrédients

Tartare de sauman



Carpaccio végétarien
Betteraves, noix de pin et brisures de fromage de chèvre

DEUXIÈME SERVICE

Dragon Royale

Assortiment Maki Wagyu, King Crab à la truffe

TROISIÈME SERVICE

Plateau Cabaret

Steak bavette AAA aux épices maison Shanghai, Saku de thon style tataki au sésame, sauce à l'anguille, légumes du moment, pommes de terre grelots à l'ail et chou-fleur rôtis laqué avec le piment fermenté, purée d'edamame, croustille de lotus

AJOUT POSSIBLE : DOUZAIN D'HUITRES

***Prix du marché selon la variété disponible*

DESSERT

Bouchée Sucre

***Les portions peuvent varier selon le nombre de convives.*

***Menu dégustation servi en formule partage le prix est par personne, minimum 2 personnes.*

***Groupes de 8 personnes et plus : frais de service de 18 % applicables.*

***À partir de 8 personnes (8 pax et +) : le menu de groupe est obligatoire.*

MIENU

ROYAL SHANGHAI

128 . PER

PREMIER SERVICE



Salade Signature Lo Hei – 18 ingrédients

Trio de tartare de mer aux saveurs Shanghai



Carpaccio végétarien
Betteraves, noix de pin et brisures de fromage de chèvre

DEUXIÈME SERVICE

Dragon Royale

Assortiment Maki Wagyu, King Crab à la truffe

TROISIÈME SERVICE

Plateau Royal

Plateau à partager, assortiment de contre-filet AAA, queue de homard, crevettes, pétoncles grillées, pommes de terre grelots à l'ail et chimichurri asiatique et légumes grillés

AJOUT POSSIBLE : DOUZAINES D'HUÎTRES

***Prix du marché selon la variété disponible*

DESSERT

Bouchée Sucre

***Les portions peuvent varier selon le nombre de convives.*

***Menu dégustation servi en formule partage le prix est par personne, minimum 2 personnes.*

***Groupes de 8 personnes et plus : frais de service de 18 % applicables.*

***À partir de 8 personnes (8 pax et +) : le menu de groupe est obligatoire.*