

THE RESTAURANT AT THE CN TOWER  
**360**  
LE RESTAURANT DE LA TOUR CN



# bar de fruits de mer

## plateaux glacés de fruits de mer du 360

### LE PLATEAU DE DÉGUSTATION 65 \$

Une assiette glacée de fruits de mer frais du Canada  
(Entrée idéale pour une personne)

3 crevettes, 3 pinces de crabe de la côte Est, 4 huîtres Malpèque 🍷,  
6 moules de l'Île-du-Prince-Édouard 🍷  
Truite de l'île Manitoulin fumée maison

Pétoncles géants bleus 🍷 marinés dans l'ail et le babeurre avec une gremolata de persil

### LA MARÉE 120 \$

Deux assiettes glacées superposées de fruits de mer frais du Canada  
(Entrée idéale pour deux personnes ou en plat principal pour une)

Demi-homard (340 g)

4 huîtres Malpèque 🍷

6 crevettes

12 moules marinées de l'Île-du-Prince-Édouard 🍷

Pattes de crabe des neiges de l'île Fogo (115 g) 🍷

Truite de l'île Manitoulin fumée maison

Pétoncles géants bleus 🍷 marinés dans l'ail et le babeurre avec une gremolata de persil

### LE COUP DE TABAC DU 360 210 \$

Trois assiettes glacées superposées de fruits de mer frais du Canada  
(Entrée idéale pour quatre personnes ou en plat principal pour deux)

Un homard entier (675 g)

12 huîtres Malpèque 🍷

12 crevettes

12 moules marinées de l'Île-du-Prince-Édouard 🍷

Pattes de crabe des neiges de l'île Fogo (225 g) 🍷

Truite de l'île Manitoulin fumée maison

Pétoncles géants bleus 🍷 marinés dans l'ail et le babeurre avec une gremolata de persil

### LE FESTIN DE FRUITS DE MER DU 360 395 \$

Trois assiettes glacées superposées de fruits de mer frais du Canada  
(Le festin ultime des amateurs de fruits de mer)

2 homards entiers de l'Atlantique de 675 g chacun

24 huîtres Malpèque 🍷

24 crevettes

Pinces de crabe des neiges (225 g)

Pattes de crabe des neiges de l'île Fogo (450 g) 🍷

Truite de l'île Manitoulin fumée maison (115 g)

Pétoncles géants bleus 🍷 marinés dans l'ail et le babeurre avec une gremolata de persil

24 moules marinées de l'Île-du-Prince-Édouard 🍷

## entrées

### HUÎTRES MALPÈQUE DE L'Î.-P.-É. DEMI-DOUZAINES 🍷

21 \$ la demi-douzaine, 38 \$ la douzaine

Élevées dans les huîtres des baies et des rivières de l'Île-du-Prince-Édouard, les huîtres Malpèque sont douces et salées. Les huîtres Malpèque ont une douceur salée qui leur prête des saveurs citronnée et épicée.

### SAUMON DE L'ATLANTIQUE FUMÉ SALÉ À LA BETTERAVE 26 \$

Crostini ficelle, fromage à la crème à l'estragon fouetté, laitue frisée et fenouil mariné

### VERRINE DE FRUITS DE MER CHAUDS 26 \$

Homard de l'Atlantique, crevettes de l'île Fogo 🍷, calmar de Humboldt 🍷, pétoncles de baie 🍷, pieuvre 🍷, palourdes, réduction de fruits de mer à la tomate, pâte feuilletée à la main-de-mer palmée

### COCKTAIL DE HOMARD DE L'ATLANTIQUE GLACÉ 42 \$

Demi-homard, sauce cocktail au raifort



ocean wise. UN CHOIX ÉCO-RESPONSABLE

L'ascenseur est gratuit à l'achat d'un repas d'au moins 2 services par personne  
Les prix n'incluent pas les taxes ou pourboires / Veuillez signaler toute allergie alimentaire au personnel  
English menu available