

LE VOYAGE GUSTATIF DU JACK

DÉCOUVREZ HUIT NOUVEAUTÉS

Inspirées par certaines des recettes familiales de nos propres chefs provenant des quatre coins du monde.



Bao au flanc de porc

ENTRÉES



Gyozas au bœuf

Bao au flanc de porc

*Une inspiration de Josh P.
Jack Astor's Kingston*

Flanc de porc braisé, pains bao vapeur, carottes marinées, oignons croustillants, sésame, aioli au sambal, sauce aux huîtres et coriandre. 16,97

Gyozas au bœuf

*Une inspiration d'Ujwal G.
Jack Astor's Richmond Row*

Gyozas au bœuf wagyu, sauce hoisin, condiment au chili croustillant, graines de sésame, oignons croustillants et coriandre. 16,49



Tacos au bœuf
barbacoa

Tacos au bœuf barbacoa (3)

*Une inspiration d'Erkan B.
Jack Astor's London North*

Bœuf barbacoa au chipotle, bruschetta, haricots, maïs, oignons verts, mayonnaise et coriandre. 17,97

Salade grecque au melon d'eau

Laitues iceberg et romaine, roquette, melon d'eau frais, olives kalamata, concombres et fromage feta avec vinaigrette grecque. 19,97

AJOUTEZ une brochette de poulet mariné à la grecque et grillé +5,97



PLATS PRINCIPAUX

Nouilles
Dan Dan

Nouilles Dan Dan

Une inspiration d'Adam P. Jack Astor's Sherway

Bifteck de flank, nouilles de Shanghai, sauce aux arachides épicée, pois mange-tout sucrés, oignons verts, gingembre, ail, croustilles d'oignon, arachides et coriandre. 26,29

Poulet 65

Une inspiration de Titus V. Jack Astor's St. John's

Poulet frit croustillant avec kasuri methi, mélange de tomate et garam masala, curcuma et poivre de Cayenne. Riz au jasmin, piments forts tranchés, oignons croustillants et yogourt épicé. 24,30

Poulet 65



Contre-filet avec homard, crabe et crevettes

Contre-filet de 11 oz garni d'un mélange crémeux de homard, crevettes et chair de crabe. Légumes du marché, purée de pommes de terre et racine de taro frite. 45,97



GOURMANDISE

Coupe glacée aux tartelettes au beurre

Tartelettes au beurre préparées maison, sauce au caramel au beurre faite sur place, gelato à l'érable et à la vanille, crème fouettée au caramel salé et pacanes épicées. 12,98

BOISSON

Aperol spritz géant

Une inspiration des réseaux sociaux!

Aperol, prosecco, soda et orange. 24,99 (2,25 oz + 180 ml)



Âge légal pour consommer de l'alcool obligatoire. Veuillez savourer avec modération. Taxes en sus.



sensible au gluten



végétarien



épicé

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez en aviser votre serveur ou votre serveuse.

Nous savons que la santé et la sécurité sont très importantes pour nos invités. Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire ou désirez des choix sans gluten, veuillez en aviser votre serveur ou votre serveuse. Nous n'assumons aucune responsabilité relative à une quelconque intolérance ou allergie liée à la consommation de tout aliment dans nos restaurants. Nous ne pouvons contrôler ou éliminer la possibilité d'une contamination croisée dans nos cuisines ou dans les produits provenant de nos fournisseurs. Si vous avez des questions ou des inquiétudes, n'hésitez pas à parler au gérant ou à la gérante. (QC_SUMMER-LTO_06-25)