



SIX  
RESTO  
LOUNGE

HYATT REGENCY MONTRÉAL  
1255 RUE JEANNE-MANCE, MONTRÉAL, QC, H5B 1E5  
NIVEAU 6 - LEVEL 6  
SIXRESTOLOUNGE.COM  
+1 514 809 0024 – SIXRESTOLOUNGE@HYATT.COM  
LES TAXES SONT EN SUS/TAXES ARE NOT INCLUDED

# LES TAPAS SIGNATURE

## SIGNATURE TAPAS

OLIVES MARINÉES MAISON, SERVIES TIÈDES   HOMEMADE MARINATED OLIVES, SERVED WARM	6
BOULETTES DE POULET THAÏ, TERIYAKI MAISON, SRIRACHA   THAÏ CHICKEN MEAT BALLS, HOMEMADE TERIYAKI, SRIRACHA	7
MÉLANGE DE NOIX TORRÉFIÉES   MIXED ROASTED NUTS	9
LE TANDOORI HAUT DE CUISSE DE POULET, PAIN NAAN, SAUCE RAÏTA POUR 1   9    POUR 2   16 CHICKEN THIGH, NAAN BREAD, RAITA SAUCE FOR 1   9    FOR 2   16	9/16
CALMARS FRITS, SAUCE TARTARE MAISON   FRIED SQUID WITH HOMEMADE TARTAR SAUCE	13

# ENTRÉES

## STARTERS

POTAGE DE SAISON   SEASONAL SOUP	5
GASPACHO DE MELON   CREVETTES GRISES, MELON COMPRESSÉ, YOGOURT MAISON AUX AGRUMES, BILLES DE MELON, MOUSSELINE DE CREVETTE NORDIQUE MELON SOUP GRAY SHRIMPS, COMPRESSED MELON, HOUSE CITRUS YOGOURT, PEARLS OF MELON, NORDIC SHRIMP MOUSSELINE	12
FROMAGES DU QUÉBEC POUR 1   18    POUR 2   32 QUÉBEC CHEESES FOR 1   18    FOR 2   32	18/32
TARTARE DE SAUMON   SAUMON FRAIS, POMMES VERTES, CLÉMENTINES, ANETH, HUILE AROMATISÉE AU ROMARIN ET AGRUMES, FEUILLE DE RIZ FRIT, GEL DE CITRON, CAVIAR DE SOYA, GEL D'HIBISCUS, GEL DE POMME SALMON TARTAR FRESH SALMON, GREEN APPLE, CLEMENTINE, DILL, ROSEMARY AND CITRUS AROMATISED OIL, FRIED RICE SHEET, LEMON GEL, CAVIAR OF SOYA, HIBISCUS GEL, APPLE GEL	13
PARFAIT DE FOIE GRAS   NAGE D'HIBISCUS, RHUBARBE, RÉGLISSE FOIE GRAS PARFAIT HIBISCUS LIQUID AROMATE, RHUBARBE, LICORICE	20



# SALADES

## SALADS

- CÉSAR FAÇON HYATT | 11**  
VINAIGRETTE CÉSAR MAISON, ANCHOIS, COPEAUX DE PARMESAN ET MIETTRES DE BACON  
CAESAR SALAD  
HOMEMADE VINAIGRETTE DRESSING, ANCHOVIES, SHAVED PARMESAN AND BACON BITES
- LE JARDIN | 12**  
TORTILLA BADIGEONNÉE À L'ENCRE DE SÈCHE, GEL D'ORANGE, GUACAMOLE, CAROTTE À L'ORANGE, LÉGUMES CRUS, FETA, OIGNONS MARINÉS HERBES ET LAITUE, LE TOUT ACCOMPAGNÉ D'UNE CUILLÈRE D'HUMMUS  
THE GARDEN  
TORTILLA WITH DRY INK SPREAD, ORANGE GEL, GUACAMOLE, ORANGE CARROTS, RAW VEGETABLES, FETA CHEESE, PICKLES ONIONS, HERBS AND LETTUCE, SERVED WITH A SPOONFUL HUMMUS
- SALADE COBB | 14**  
LAITUE ICEBERG, AVOCATS, OIGNONS MARINÉS, VINAIGRETTE YOGOURT AUX AGRUMES ET FROMAGE BLEU, PANCETTA, TOMATES CERISES, ŒUF DE CAILLE, CAROTTES, CÉLERIS  
COBB SALAD  
ICEBERG LETTUCE, AVOCADO, PICKLED ONIONS, YOGURT DRESSING WITH CITRUS AND BLUE CHEESE, PANCETTA, CHERRY TOMATOES, QUAIL EGG, CAROTTS, CELERY
- SALADE VERTE | 9**  
SALADE MIXTE, HUILE D'OLIVE AU CITRON, RADIS, CÉLERI, CAROTTES, TOMATES CERISES  
GREEN SALAD  
MIXED SALAD, OLIVE OIL WITH LEMON, RADISH, CHERRY TOMATOES

EXTRA POULET SALADE | 6  
EXTRA CHICKEN | 6

EXTRA SAUMON FUMÉ SALADE | 8  
SMOKED SALMON | 8

# PLATS DE RÉSISTANCE

## MAIN COURSES

- RISOTTO À LA BETTERAVE ROUGE | 24**  
COPEAUX DE PARMESAN, ROQUETTE ET MASCARPONE  
RED BEET RISOTTO GARNISHED WITH SHAVED PARMESAN CHEESE, ARUGULA AND MASCARPONE
- TATAKI DE SAUMON ET SA VIENNOISE DE CASSIS, SERVI AVEC LÉGUMES DE SAISON CRUS | 26**  
SALMON TATAKI WITH CASSIS VIENNESE, SERVED WITH RAW SEASONAL VEGETABLES
- POITRINE DE VOLAILLE À LA PERSILLADE | 26**  
ESPUMA DE PATATE DOUCE, LÉGUMES ET JUS DE VEAU À L'ESTRAGON  
CHICKEN BREAST WITH PERSILLADE  
ESPUMA OF SWEET POTATO, VEGETABLES AND TARRAGON VEAL JUICE
- ONGLET DE BŒUF ET JUS DE VEAU AUX OIGNONS PERLÉS | 32**  
ÉCHALOTTES AU GROS SEL, LÉGUMES, PANAI ET MAÏS  
BEEF BACK STEAK WITH PEARL ONIONS, VEAL JUICE  
SALTED SHALLOTS, VEGETABLES, PARSNIP AND CORN
- FILET MIGNON AAA 6 ONCES | 40**  
GRILLÉ À LA POËLE, JUS DE VEAU AU PORTO, GRATIN DAUPHINOIS  
6 OUNCES FILET MIGNON AAA  
PAN-SEARED, WITH VEAL JUICE AND PORT REDUCTION, POTATO GRATIN

## PIZZAS FINES

### THIN-CRUST PIZZAS

VÉGÉTARIENNE   OIGNONS CARAMELISÉS, OLIVES NOIRES, AUBERGINES, FROMAGE SUISSE ET SAUCE TOMATE MAISON VEGETARIAN CARAMELIZED ONIONS, BLACK OLIVES, EGGPLANTS, SWISS CHEESE AND HOMEMADE TOMATO SAUCE	15
LAKE COMO   ANCHOIS, ROQUETTE, MOZZARELLA, PARMESAN ET PROSCIUTTO ANCHOVIES, ARUGULA, MOZZARELLA, PARMESAN CHEESE AND PROSCIUTTO	17
NORDIQUE   CHAMPIGNONS KING CRUS, JAUNE D'ŒUF, FROMAGE MOZZARELLA ET SAUMON FUMÉ NORDIC RAW KING OYSTER MUSHROOMS, EGG YOLK, MOZZARELLA AND SMOKED SALMON	19

## SANDWICHES

### SANDWICHES

SERVIS AVEC FRITES CROUSTILLANTES/SERVED WITH CRISPY FRENCH FRIES

SANDWICH DE PROSCIUTTO SUR PAIN PUMPERNIKEL   COMPOTE DE FIGUES ET FIGUES FRAICHES, PROSCIUTTO, CHOU FRISÉ, PARMESAN PROSCIUTTO SANDWICH ON PUMPERNIKEL BREAD FRESH FIG AND FIG COMPOTE, PROSCIUTTO, PARMESAN AND KALE	16
NOTRE GRILLED CHEESE AU CANARD CONFIT SUR PAIN CAMPAGNARD   CONFITURE D'OIGNONS ROUGES, RÉDUCTION BALSAMIQUE ET CHEDDAR PERRON VIEILLI DEUX ANS OUR DUCK CONFIT GRILLED CHEESE ON COUNTRY BREAD RED ONION COMPOTE, BALSAMIC REDUCTION AND PERRON CHEDDAR CHEESE AGED TWO YEARS	17
LE SANDWICH AU POULET SUR PAIN FOCACCIA   MAYO AU PESTO, CHIPS DE PANCETTA, BOCCONCINI, LAITUE ET TOMATES FRAÎCHES CHICKEN SANDWICH ON FOCACCIA BREAD PESTO MAYONNAISE, PANCETTA CHIPS, BOCCONCINI, LETTUCE AND FRESH TOMATOES	18
BURGER ANGUS À NOTRE FAÇON   MAYO CHIPOTLE, CONFITURE DE BACON, TOMATES, ROQUETTE ET MONTEREY JACK FONDANT HYATT ANGUS BEEF BURGER CHIPOTLE MAYONNAISE, BACON JAM, TOMATOES, ARUGULA AND CREAMY MONTEREY JACK CHEESE	20

## DESSERTS

DESSERT DU JOUR   DESSERT OF THE DAY	8
CRÈME BRÛLÉE DU JOUR   CRÈME BRÛLÉE OF THE DAY	8