

MENU



SIX 6 RESTO LOUNGE

1000 BOULEVARD DE LA MER
MONTREAL, QUEBEC H3C 2A6

LES TAPAS SIGNATURE SIGNATURE TAPAS

OLIVES MARINÉES MAISON | 6
HOMEMADE MARINATED OLIVES | 6

BOULETTES DE POULET THAÏ, TERIYAKI MAISON, SRIRACHA | 7
THAI CHICKEN MEAT BALLS, HOMEMADE TERIYAKI, SRIRACHA | 7

CHARCUTERIES | 9 **POUR 2 | 16**
COLD CUTS | 9 FOR 2 | 16

CALMARS FRITS, SEMOULE ET PARMESAN, SAUCE TARTARE MAISON | 14
FRIED SQUID, SEMOLINA AND PARMESAN CHEESE, HOMEMADE TARTAR SAUCE | 14

CHAMPFLEURY | 18
FROMAGE RÔTI AU FOUR, CROÛTONS, CHUTNEY DE FRUITS
CHAMPFLEURY | 18
OVEN-ROASTED CHEESE, CROUTONS, FRUIT CHUTNEY

ENTRÉES STARTERS

POTAGE DE SAISON | 5
SEASONAL SOUP | 5

SOUPE À L'OIGNON | 9
ÉRABLE, BIÈRE ROUSSE LOCALE, CROÛTONS GRATINÉS AU DOUANIER
ONION SOUP | 9
MAPLE, LOCAL RED BEER, DOUANIER CHEESE CROUTONS

TARTARE DE SAUMON | 10
POMMES VERTES, CLÉMENTINES, ANETH, HUILE D'OLIVE AROMATISÉE AU ROMARIN ET AGRUMES, FEUILLE DE RIZ FRIT, GEL DE CITRON, GEL D'HIBISCUS, YOGOURT GREC, CAVIAR DE SOYA
SALMON TARTARE | 10
GREEN APPLES, CLEMENTINES, DILL, ROSEMARY AND CITRUS FLAVORED OLIVE OIL, FRIED RICE PAPER, LEMON GEL, HIBISCUS GEL, GREEK YOGURT, SOYA CAVIAR

ORZO FAÇON MAC AND CHEESE | 14
ORZO, MOZZARELLA, PARMESAN, MASCARPONE, FROMAGE BLEU, CHAIRE DE CRABE
ORZO MAC AND CHEESE STYLE | 14
ORZO, MOZZARELLA CHEESE, PARMESAN CHEESE, MASCARPONE, BLUE CHEESE, CRAB MEAT

FROMAGES DU QUÉBEC | 18 **POUR 2 | 32**
QUÉBEC CHEESES | 18 FOR 2 | 32

PARFAIT DE FOIE GRAS | 22
PANACOTA DE NOIX DE COCO, CRUMBLE PUMPERNICKEL, COCO RÂPÉ, PÂTE DE FRUIT DE COING, GÂTEAU À LA MENTHE AU SYPHON
FOIE GRAS PARFAIT | 22
COCONUT PANNA COTTA, PUMPERNICKEL CRUMBLE, GRATED COCONUT, QUINCE FRUIT PASTE, MINT SPONGE CAKE

SALADES SALADS

CÉSAR FAÇON HYATT | 12

VINAIGRETTE CÉSAR MAISON, ANCHOIS, COPEAUX DE PARMESAN, CROÛTONS, MIETTES DE BACON

CAESAR SALAD HYATT STYLE | 12

HOMEMADE CAESAR VINAIGRETTE DRESSING, ANCHOVIES, SHAVED PARMESAN CHEESE, CROUTONS, BACON BITES

NOTRE JARDIN | 13

PURÉE DE PATATE DOUCE, CRUMBLE PUMPERNICKEL, CASSIS, TOMATES CERISES CONFITES, LÉGUMES

OUR GARDEN | 13

SWEET POTATO PURÉE, PUMPERNICKEL CRUMBLE, BLACKCURRANTS, CHERRY TOMATO CONFIT, VEGETABLES

SALADE VERTE | 14

HUILE D'OLIVE AROMATISÉE AU CITRON, RADIS, CÉLERI, CAROTTES, TOMATES CERISES

GREEN SALAD | 14

LEMON FLAVORED OLIVE OIL, RADISHES, CELERY, CARROTS, CHERRY TOMATOES

EXTRA POULET | 8

EXTRA CHICKEN | 8

EXTRA SAUMON FUMÉ | 8

EXTRA SMOKED SALMON | 8

PLATS DE RÉSISTANCE MAIN COURSES

RISOTTO À LA BETTERAVE ROUGE | 24

COPEAUX DE PARMESAN, ROQUETTE, MASCARPONE

RED BEET RISOTTO | 24

SHAVED PARMESAN CHEESE, ARUGULA, MASCARPONE

SUPRÊME DE VOLAILLE CAJUN | 25

PURÉE DE PETITS POIS, CHOU FLEUR AU MIEL, JUS DE VEAU AU CIDRE DE GLACE, PERSILLADE

CAJUN CHICKEN SUPRÊME | 25

SMALL PEA PURÉE, HONEY FLAVORED CAULIFLOWER, ICE CIDER VEAL JUICE, PERSILLADE

JOUES DE VEAU | 26

BRAISÉES PENDANT 16 HEURES À BASSE TEMPÉRATURE, POMMES DE TERRE GRELOTS RÔTIÉS DANS LE GRAS DE CANARD, PERSILLADE

VEAL CHEEKS | 26

BRAISED FOR 16 HOURS AT LOW TEMPERATURE, BABY POTATOES ROASTED IN DUCK FAT, PERSILLADE

PÂTES DE LA SEMAINE | 28

PASTA OF THE WEEK | 28

FILET DE SAUMON | 28

PURÉE DE POMMES GRANNY SMITH, SAUCE GREMOLATA

SALMON FILET | 28

GRANNY SMITH APPLE PURÉE, GREMOLATA SAUCE

ONGLET DE BŒUF ET JUS DE VEAU AUX OIGNONS PERLÉS | 32

ÉCHALOTTES AU GROS SEL, LÉGUMES, PURÉE DE PANAIIS ET MAÏS

BEEF HANGER STEAK AND PEARL ONION VEAL JUICE | 32

COARSE SALT SHALLOTS, VEGETABLES, PARSNIP AND CORN PURÉE

FILET MIGNON AAA 6 OZ | 40

GRILLÉ À LA POÊLE, JUS DE VEAU AU PORTO, GRATIN DAUPHINOIS

EXTRA FOIE GRAS POÊLÉ | 9

FILET MIGNON AAA 6 OZ | 40

PAN-SEARED, VEAL JUICE AND PORT, GRATIN DAUPHINOIS

EXTRA SEARED FOIE GRAS | 9

PIZZAS FINES THIN-CRUST PIZZAS

TROIS FROMAGES | 15

MOZZARELLA, FROMAGE BLEU, FROMAGE SUISSE, BASILIC, SAUCE TOMATE MAISON

THREE CHEESE | 15

MOZZARELLA CHEESE, BLUE CHEESE, SWISS CHEESE, BASIL, HOMEMADE TOMATO SAUCE

MILANAISE | 17

ARTICHAUTS, CHAMPIGNONS, MOZZARELLA, OLIVES, BOEUF HACHÉ

MILANESE | 17

ARTICHOKES, MUSHROOMS, MOZZARELLA CHEESE, OLIVES, GROUND BEEF

HYATT | 19

MOZZARELLA, BASILIC, SAUCISSE, CŒURS DE PALMIERS, ANANAS

HYATT | 19

MOZZARELLA CHEESE, BASIL, SAUSAGE, HEARTS OF PALMS, PINEAPPLES

SANDWICHES SANDWICHES

SERVIS AVEC FRITES CROUSTILLANTES/SERVED WITH CRISPY FRENCH FRIES

NOTRE GRILLED CHEESE | 13

PAIN TRANCHÉ, OKA, MIGNERON

OUR GRILLED CHEESE | 13

SLICED BREAD, OKA CHEESE, MIGNERON CHEESE

BURGER DE POULET | 17

MAYO AU BLEU, CACIOCAVALLO FUMÉ, COMPOTE DE TOMATES

CHICKEN BURGER | 17

BLUE CHEESE MAYO, SMOKED CACIOCAVALLO CHEESE, TOMATO COMPOTE

BURGER VÉGÉ | 19

GUACAMOLE, KETCHUP DE FRUITS, ROQUETTE

VEGETARIAN BURGER | 19

GUACAMOLE, FRUIT KETCHUP, ARUGULA

LE CLUB SANDWICH | 20

PAIN TRANCHÉ, POULET À BASSE TEMPÉRATURE, MAYO À LA TOMATE, FROMAGE SUISSE

THE CLUB SANDWICH | 20

SLICED BREAD, LOW-TEMPERATURE CHICKEN, TOMATO MAYO, SUISSE CHEESE

BURGER ANGUS FAÇON HYATT | 20

MAYO SRIRACHA, CONFITURE DE BACON, TOMATE, ROQUETTE, MONTEREY JACK FONDANT

ANGUS BEEF BURGER HYATT STYLE | 20

SRIRACHA MAYO, BACON JAM, TOMATO, ARUGULA, CREAMY MONTEREY JACK CHEESE

DESSERTS

DESSERT DU JOUR | 8

DESSERT OF THE DAY | 8

CRÈME BRÛLÉE DU JOUR | 8

CRÈME BRÛLÉE OF THE DAY | 8

GÂTEAU AU FROMAGE MONTRÉALAIS | 8

MONTREAL CHEESECAKE | 8