



## NOS ENTRÉES

---

<b>SOUPE DU JOUR</b>	5
<b>SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE</b>	8
<b>OIGNON FLEURI</b> Assaisonné à la perfection, légèrement pané et servi avec notre sauce maison.	9
<b>CHAMPIGNONS PANÉS</b>	10
<b>ESCARGOTS GRATINÉS</b> Badigeonnés de beurre à l'ail, persil et fromage mozzarella.	10
<b>FROMAGE DE CHÈVRE CHAUD</b> Servi avec croûtons et bruschetta.	12
<b>SAUMON FUMÉ</b> Servi sur un lit de salade mesclun, câpres et oignons.	12
<b>CALMARS FRITS</b> Accompagnés d'une mayonnaise épicée.	14
<b>POUTINE BIFTHÈQUE</b> Frites juliennes, bœuf émincé, sauce barbecue, fromage en grains et échalotes.	14
<b>COCKTAIL DE CREVETTES</b> Crevettes succulentes servies avec notre mayonnaise épicée.	4 / 15 8 / 25

## NOS SALADES

---

Nos choix: Miel et moutarde, lime-gingembre, balsamique, fromage bleu.  
Nos vinaigrettes maison sont fraîchement préparées!

<b>SALADE MAISON</b>	ENTRÉE 6	REPAS 10
<b>SALADE CÉSAR</b>	ENTRÉE 7	REPAS 11

AJOUTEZ À VOTRE SALADE -

POULET GRILLÉ 7      3 FILETS DE POULET 7      SAUMON 6 OZ 9

<b>SALADE BIFTHÈQUE</b> Salade romaine, mesclun, lanières de bœuf, concombre en julienne, tomates cerises, oignons rouges, poivrons et carottes râpées. VINAIGRETTE : BALSAMIQUE.	22
---	----

<b>SALADE DE THON TATAKI</b> Salade mixte, thon 8 oz, chips de won ton, tobiko rouge, concombre en julienne, tomates cerises, oignons rouges, graines de sésame, citron et huile d'olive. VINAIGRETTE : LIME-GINGEMBRE.	24
---	----

<b>SALADE DE CREVETTES GÉANTES</b> Salade roquette, 5 crevettes géantes, guacamole, concombre, tomate cerise, oignon rouge, amande grillé tranché et citron. VINAIGRETTE : MIEL ET MOUTARDE.	26
--	----

## NOS TARTARES

---

<b>TARTARE DE SAUMON</b> Saumon frais, guacamole, caviar rouge, brunoise de pommes, sauce soya gingembre et citron servi avec croustilles de won ton.	ENTRÉE 14	REPAS 21
--	-----------	----------

<b>TARTARE DE BŒUF</b> Bœuf filet mignon 100% Angus, moutarde de Dijon, câpres, ciboulette, sriracha, échalotes françaises, fromage grand padano servi avec croûtons.	ENTRÉE 15	REPAS 25
--	-----------	----------

## NOS STEAKS

---

**SERVIS AVEC NOS ACCOMPAGNEMENTS :** Pain chaud directement sorti du four et croûtons. Pommes de terre au four, frites larges croustillantes, purée de pommes de terre à l'ail, légumes du jour ou riz assaisonné.  
**Pomme de terre farcie 4 \$.** Ajoutez une salade maison ou César pour 4 \$.

Tous nos steaks sont vieillis 30 jours pour plus de saveur et de tendreté.  
Sélectionnés à la main parmi nos meilleures coupes AAA.

BLEU légèrement saisi et frais au centre	MÉDIUM centre chaud et rosé
SAIGNANT tiède au centre et rouge vif	MÉDIUM BIEN CUIT centre chaud avec une trace de rosé
MÉDIUM SAIGNANT centre chaud et rouge	BIEN CUIT chaud et complètement cuit

### CÔTE DE BŒUF

Notre côte de bœuf est vieillie un minimum de 30 jours, marinée un minimum de 48 heures et lentement cuite pendant 12 heures pour atteindre une tendreté supérieure.

COUPE LE BIFTHÈQUE 10 oz 30

COUPE DU ROI 14 oz 35

COUPE DU PATRON AVEC OS - DEUX LBS ET PLUS 45

CÔTE DE BŒUF FORESTIÈRE 40

1 LBS (16 oz) Côte de bœuf au jus, garnie de champignons et de fromage bleu.

ENTRECÔTE 16 oz 34

Extrêmement tendre et juteuse.

*Suggestion du chef - Medium*

CONTREFILET NEW YORK 12 oz 34

Parfaitement vieilli, préparé avec expertise et rempli de saveur.

*Suggestion du chef - Medium Saignant* 16 oz 39

CONTREFILET NEW YORK AU FROMAGE BRIE 12 oz 40

Sauté de champignons, sauce au vin et oignons perlés.

*Suggestion du chef - Medium Saignant*

FILET MIGNON 38

Filet mignon extrêmement tendre et cuit à la perfection.

BIFTECK D'ALOYAU - T-BONE 24 oz 45

Parfaitement vieilli, préparé et grillé à la perfection.

TERRE ET MER 45

Filet mignon 6 oz, couronné de 4 crevettes géantes sur riz et beurre à l'ail.

COUPE KANSAS AVEC OS - SURLONGE 20 oz 38

Servie avec l'os pour plus de saveur.

BROCHETTE BIFTHÈQUE 33

Cubes de filet mignon marinés dans notre sauce spéciale avec oignons et poivrons, servie avec une sauce aux champignons sur un lit de riz.

CARRÉ D'AGNEAU 34

Tendre carré d'agneau à la Dijon assaisonné d'un mélange spécial d'épices, grillé à la perfection et servi avec une gelée à la menthe.

Rehaussez votre grillade en ajoutant un fromage brie, chèvre ou bleu fondu. 4

## NOS FRUITS DE MER

---

FILET DE SAUMON 24

Saumon cuit sur le grill, accompagné d'une sauce crémeuse à l'aneth et au citron.

ASSIETTE DE CREVETTES PAPILLON 28

6 crevettes papillon à l'ail servies sur un lit de riz.

STEAK DE THON 30

Style tataki enrobé de graines de sésames grillées.

QUEUE DE HOMARD GÉANTE 14 oz PRIX DU MARCHÉ

Queue de homard de 14 oz parfaitement préparée, accompagnée d'un beurre à l'ail.

## NOS CÔTES LEVÉES

---

CÔTES LEVÉES DE DOS 10 oz 10 oz 18

Une portion de côtes levées de dos d'une tendreté remarquable, nappée de notre sauce maison barbecue, accompagnée d'une salade de choux.

16 oz 25

COMBO CÔTES LEVÉES DE DOS

Côtes levées 10 oz accompagnées de : Poulet grillé 24

Filets de poulet (3) 24

Crevettes papillon (4) 28

## NOS POULETS

---

<b>POULET BARBECUE</b>	<b>18</b>
Poitrine de poulet cuite sur le grill et badigeonnée de notre sauce barbecue maison.	
<b>POULET AUX CHAMPIGNONS</b>	<b>21</b>
Poitrine de poulet cuite sur le grill, garnie avec champignons portobello nappée d'une sauce aux champignons.	
<b>POULET JARDINIÈRE</b>	<b>22</b>
Poitrine de poulet cuite sur le grill, garnie avec fromage de chèvre, légumes sautés au pesto de tomates séchées.	

## NOS BURGERS ET SANDWICHES

---

Tous nos burgers Angus sont servis sur un pain brioché avec laitue, tomate, cornichon, et oignon rouge, accompagnés d'une salade de choux et frites.

Pour un supplément de 4 \$, remplacez vos frites pour une poutine.

<b>BURGER CLASSIQUE</b>	<b>13</b>
<b>BURGER VÉGÉTARIEN</b>	<b>13</b>
Galette de légumes.	
<b>BURGER AU POULET GRILLÉ</b>	<b>14</b>
<b>BURGER BIFTHÈQUE</b>	<b>16</b>
Burger 100% bœuf de 8 oz, pétales d'oignon, fromage cheddar et bacon.	
<b>BURGER PORTOBELLO DOUBLE</b>	<b>18</b>
Deux galettes de 5 oz Angus. Garni de champignons portobello et fromage. Choix de fromage : chèvre, bleu ou brie.	
<b>BURGER DE FILET MIGNON</b>	<b>20</b>
Galette de filet mignon 8 oz 100% Angus.	
<b>SANDWICH CÔTE DE BŒUF</b>	<b>20</b>
Tendres tranches de bœuf au jus, oignons caramélisés et fromage mozzarella sur un pain ciabatta. Servi avec frites.	

## NOS À-CÔTÉS

---

<b>SAUCE AUX POIVRES, SAUCE AUX CHAMPIGNONS, SAUCE AU VIN</b>	<b>4</b>
<b>SALADE DE CHOUX AVEC CORNICHON</b>	<b>4</b>
<b>POUTINE RÉGULIÈRE</b>	<b>4</b>
<b>LÉGUMES DU JOUR</b>	<b>5</b>
<b>POUTINE CÔTE DE BŒUF</b>	<b>6</b>
<b>POMMES DE TERRE FARCIE</b>	<b>6</b>
Farcie de fromage parmesan et romano, bacon, échalotes et crème sure. Gratinée au fromage Monterey Jack.	
<b>CHAMPIGNONS SAUTÉS</b>	<b>7</b>
<b>BROCHETTE DE CREVETTES GRILLÉES (5)</b>	<b>14</b>
<b>QUEUE DE HOMARD (4-5 oz)</b>	<b>18</b>

## NOS DESSERTS

---

<b>NOTRE TRADITIONEL MILLE-FEUILLE</b>	<b>8</b>
<b>PETITE PLAQUE DE MILLE-FEUILLE</b>	<b>10</b>
<b>GROSSE PLAQUE DE MILLE-FEUILLE</b>	<b>30</b>

Informez-vous pour notre sélection de desserts.