



ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 8

OIGNON FLEURI 9

CHAMPIGNONS PANÉS 10

ESCARGOTS GRATINÉS 10

CALMARS FRITS 14

POUTINE BIFTHÈQUE 14

COCKTAIL DE CREVETTES 4 / 15 8 / 25

SALADES

SALADE MAISON entrée 6 repas 10

SALADE CÉSAR entrée 7 repas 11

AJOUTEZ À VOTRE SALADE

POULET GRILLÉ 7

SAUMON 6 oz 9

THON 8 oz 10

CHOIX DE NOS VINAIGRETTES MAISON:

Miel et moutarde, lime-gingembre, balsamique, fromage bleu.



TARTARES

TARTARE DE SAUMON entrée 14 repas 21

Saumon frais, guacamole, caviar rouge, brunoise de pommes, sauce soya gingembre et citron servi avec croustilles de won ton.

TARTARE DE BŒUF entrée 15 repas 25

Bœuf filet mignon 100% Angus, moutarde de Dijon, câpres, ciboulette, sriracha, échalotes françaises, fromage grand padano servi avec croûtons.

BURGERS

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. +4 \$ pour une poutine.

BURGER VÉGÉTARIEN 13

BURGER BIFTHÈQUE 16

Burger 100% bœuf de 8 oz, pétales d'oignon, fromage cheddar et bacon.

BURGER PORTOBELLO DOUBLE 18

Deux galettes de 5 oz Angus. Garni de champignons portobello et fromage. **CHOIX DE FROMAGE** : chèvre, bleu ou brie.

BURGER DE FILET MIGNON 20

Galette de filet mignon 8 oz 100% Angus.

BURGER CÔTE DE BŒUF 20

Tendres tranches de bœuf au jus, oignons caramélisés et fromage mozzarella.

HAMBURGER STEAK 10 oz ANGUS 20

Steak de viande hachée, garni d'oignons caramélisés, et nappé d'une sauce aux poivres.

POULET

POULET AUX CHAMPIGNONS 21

Poitrine de poulet cuite sur le grill, garnie avec champignons portobello nappée d'une sauce aux champignons.



CÔTES LEVÉES

Nos côtes levées d'une tendreté remarquable, nappées de notre sauce maison barbecue, accompagnées d'une salade de choux.

CÔTES LEVÉES 10 oz 18 | 16 oz 25

LES COMBOS DE DEMI CÔTES LEVÉES

POULET GRILLÉ 24

3 FILETS DE POULET 24

4 CREVETTES PAPILLON 28

STEAKS

Nos steaks sont vieillis 30 jours pour plus de saveur et de tendreté. Sélectionnés à la main parmi nos meilleures coupes AAA. +4 \$ pour salade maison ou césar en entrée.

NOTRE FAMEUSE 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.

CÔTE DE BŒUF 10 oz 50

CÔTE DE BŒUF 14 oz 35

CÔTE DE BŒUF 32 oz (4 oz d'os) 45

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.

ENTRECÔTE 16 oz 34

Extrêmement tendre et juteuse.

CONTREFILET NEW YORK 12 oz 34 | 16 oz 39

Parfaitement vieilli, préparé avec expertise et rempli de saveur.

FILET MIGNON 38

Filet mignon extrêmement tendre et cuit à la perfection.

TERRE ET MER 45

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

REHAUSSEZ VOTRE GRILLADE

SAUCE AUX CHAMPIGNONS OU POIVRES 4

FROMAGE BRIE / BLEU / CHÈVRE 4

OIGNONS CARAMÉLISÉS 4

CHAMPIGNONS SAUTÉS 7



DE LA 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.

