

SOUPES

SOUPE DU JOUR	6
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU FROMAGE MOZZARELLA ET PARMESAN	11

ENTRÉES

PAIN À L'AIL 8 / GRATINÉ 10	
ESCARGOTS À L'AIL 9 / GRATINÉS 11	
ESCARGOTS CRÈME COGNAC GRATINÉS	13
CROÛTONS DE CHÈVRE CHAUD ET TOMATES CERISES	13
CALMARS FRITS	18
COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES	17
MOULES MARINIÈRE	12
TARTARE DE SAUMON avocat, pomme verte et coriandre	
19 / EN REPAS 31	
PÉTONCLES GLACÉS AU SIROP D'ÉRABLE garnis d'une salade d'épinards et bacon	18
CREVETTES FLAMBÉES AU SAMBUCA nappées d'une sauce crémeuse	19
CARPACCIO DE BŒUF garni de roquette et copeaux de parmesan	19
TARTARE DE BŒUF ANGUS 21 / EN REPAS 33	
ASSIETTE DE FROMAGES FINS POUR UNE PERSONNE 20 / POUR DEUX PERSONNES 29	

SALADES

CÉSAR CLASSIQUE	10
JEUNES POUSSÉS À LA TOM tomates, concombres, canneberges et pacanes	10
POIRES BOSCH ET ROQUETTE pacanes grillées, parmesan et échalotes françaises	12
BETTERAVES ET CHÈVRE CHAUD roquette, raisins et pacanes	
15 / EN REPAS 20	
AJOUTEZ DE LA VOLAILLE GRILLÉE	10
OU DEUX CREVETTES GÉANTES COCKTAIL	10

PÂTES

CHOIX DE PÂTE - PENNE, LINGUINE OU FETTUCCHINE

CHOIX DE SAUCE :

ALLA GIGI champignons, pancetta, prosciutto et sauce rosée	24
AUX SAUCISSES ITALIENNES échalotes, vin blanc et sauce aux tomates	24
À LA VOLAILLE GRILLÉE piments rouges, épinards et sauce rosée	26
AUX CREVETTES À L'ANETH sauce à la crème et vin blanc	26
AUX FRUITS DE MER crevettes, pétoncles, moules, vin blanc et sauce aux tomates	31

GRATINÉES	5
------------------	----------

Dans le but de mieux vous servir, nous vous prions d'aviser votre serveur si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires.

TOUTES NOS COUPES SONT VIEILLIES UN
MINIMUM DE 28 JOURS ET ASSAISONNÉES DE SEL MARIN



GRILLADES

FILET MIGNON (6 OZ) 38 / (8 OZ) 45	
CONTRE-FILET NEW YORK (12 OZ)	38
CONTRE-FILET DIANE (12 OZ) sauce au poivre et à la moutarde demi-glace flambée au Cognac, champignons, oignons	42
CONTRE-FILET NEW YORK AU POIVRE VERT DE MADAGASCAR (12 OZ)	45
ENTRECÔTE (16 OZ)	39
FAUX-FILET (14 OZ)	44
T-BONE (20 OZ)	50
TOMAHAWK (FAUX-FILET/CÔTE AVEC OS) le prix varie selon le poids	3.50/oz
BAVETTE à l'échalote caramélisée (8 OZ)	32
COWBOY (22 OZ)	69
AGRÉMENTEZ VOTRE GRILLADE D'UN FONDANT DE FROMAGE BRIE, DE BLEU	5
OU DE CRU DU CLOCHER DE LORRAINVILLE	7
OU D'UNE ESCALOPE DE FOIE GRAS	11

CHOISISSEZ UNE SAUCE PARMIS LES CHOIX SUIVANTS

SAUCE AU POIVRE SAUCE AUX CHAMPIGNONS SAUCE BÉARNAISE

CÔTE DE BŒUF

NOTRE CÔTE DE BŒUF DE PREMIÈRE QUALITÉ ASSAISONNÉE ET CUIE LENTEMENT EST SERVIE AU JUS
(12 OZ) **37** / (16 OZ) **45** / (20 OZ) **53**

COMBINAISONS

FILET MIGNON (6 OZ) OU CONTRE-FILET NEW YORK (12 OZ) AVEC	
3 crevettes papillon	49
3 crevettes géantes	49
1 queue de langouste des Caraïbes	52
VOLAILE GRILLÉE AVEC	
3 crevettes papillon	36
3 crevettes géantes	36
1 queue de langouste des Caraïbes	42

TOUS LES PLATS PRINCIPAUX SUIVANTS SONT SERVIS AVEC DES LÉGUMES FRAIS DU JOUR
CHOISISSEZ L'UN DES ACCOMPAGNEMENTS SUIVANTS POUR COMPLÉTER
VOTRE PLAT PRINCIPAL

FRITES MAISON	
FRITES DE PATATES DOUCES	4
PURÉE DE POMMES DE TERRE PARFUMÉE À L'AIL RÔTI	
RIZ	
POMME DE TERRE AU FOUR	
POMME DE TERRE AU FOUR TOUTE GARNIE	4

Dans le but de mieux vous servir, nous vous prions d'aviser votre serveur
si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires.

CÔTES LEVÉES ET VOLAILLE

CÔTES LEVÉES BBQ 30 / DEMI-PORTION 24	
VOLAILLE GRILLÉE ET DEMI-PORTION DE CÔTES LEVÉES BBQ	32
DEMI-PORTION DE CÔTES LEVÉES BBQ ET 3 CREVETTES PAPILLON	33
VOLAILLE SAUTÉE AUX CHAMPIGNONS ET ÉPINARDS	27
nappée d'une sauce à la crème et vin blanc	
VOLAILLE MONTEBELLO AU MADERE	29
champignons, artichauts, pancetta et prosciutto	

AGNEAU

CARRÉ D'AGNEAU en croûte de moutarde et fines herbes servi avec linguine sauce au romarin ou une purée de pommes de terre parfumée à l'ail rôti et légumes	50
ASSIETTE DU GRILLARDIN poitrine de volaille, 2 côtelettes d'agneau et saucisse italienne servie avec une purée de pommes de terre parfumée à l'ail rôti et légumes	32

FRUITS DE MER

ASSIETTE DE FRUITS DE MER queue de langouste des Caraïbes, pattes de crabe, 3 crevettes papillon, 3 crevettes et moules	49
5 CREVETTES GÉANTES À LA PROVENÇALE tomates, échalotes françaises et ail, le tout mouillé de vin blanc	33
ASSIETTE DE 7 CREVETTES PAPILLON	38
ASSIETTE DE 3 QUEUES DE LANGOUSTES DES CARAÏBES	52
MOULES ET FRITES choix parmi marinière, du Moulin Noir ou à la dijonnaise	24

POISSONS

FILET DE DORÉ AMANDINE	32
SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE AU MIEL ET MOUTARDE À L'ANCIENNE	32
SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE AUX AVOCATS	32
recouvert de tomates cerises, olives noires et basilic	
FILET DE BAR RAYÉ GRILLÉ AUX FINES HERBES	33

NOS PLATS DE POISSONS SONT SERVIS AVEC DU RIZ ET DES LÉGUMES FRAIS DU JOUR

EXTRAS

SAUCE	3
PURÉE DE POMMES DE TERRE, RIZ ET POMME DE TERRE AU FOUR	4
POMME DE TERRE AU FOUR TOUTE GARNIE	6
FRITES	6
FRITES DE PATATES DOUCES	7
CHAMPIGNONS SAUTÉS	8
LÉGUMES	6
CREVETTE	5
3 CREVETTES	14
3 PÉTONCLES	15
ASPERGES GRILLÉES	8
VOLAILLE GRILLÉE	10
QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES	18

Dans le but de mieux vous servir, nous vous prions d'aviser votre serveur si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires.