

SOUPES

SOUPE DU JOUR	5
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU FROMAGE MOZZARELLA ET PARMESAN	9

ENTRÉES

PAIN À L'AIL 7 / GRATINÉ 9	
ESCARGOTS À L'AIL 8 / GRATINÉS 10	
ESCARGOTS CRÈME COGNAC GRATINÉS	12
CROÛTONS DE CHÈVRE CHAUD ET TOMATES CERISES	12
CALMARS FRITS	17
COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES	16
MOULES MARINIÈRE	12
TARTARE DE SAUMON avocat, pomme verte et coriandre	
18 / EN REPAS 29	
PÉTONCLES GLACÉS AU SIROP D'ÉRABLE garnis d'une salade d'épinards et bacon	18
CREVETTES FLAMBÉES AU SAMBUCA nappées d'une sauce crémeuse	18
CARPACCIO DE BŒUF garni de roquette et copeaux de parmesan	18
TARTARE DE BŒUF ANGUS 19 / EN REPAS 32	
ASSIETTE DE FROMAGES FINS POUR UNE PERSONNE 19 / POUR DEUX PERSONNES 28	

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	
13 / EN REPAS 19	

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	23
AUX SAUCISSES ITALIENNES échalotes, vin blanc et sauce aux tomates	24
À LA VOLAILLE GRILLÉE piments rouges, épinards et sauce rosée	25
AUX CREVETTES À L'ANETH sauce à la crème et vin blanc	25
AUX FRUITS DE MER crevettes, pétoncles, moules, vin blanc et sauce aux tomates	29

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) 36 / (8 OZ) 43	
CONTRE-FILET NEW YORK (10 OZ) 34 / (14 OZ) 42	
CONTRE-FILET DIANE (10 OZ) sauce au poivre et à la moutarde demi-glace flambée au Cognac, champignons, oignons	38
CONTRE-FILET NEW YORK AU POIVRE VERT DE MADAGASCAR (14 OZ)	45
ENTRECÔTE (16 OZ)	36
FAUX-FILET (14 OZ)	42
T-BONE (20 OZ)	48
TOMAHAWK (FAUX-FILET/CÔTE AVEC OS) le prix varie selon le poids	3.40/oz
BAVETTE à l'échalote caramélisée (8 OZ)	30
COWBOY (22 OZ)	68
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	10
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 CUITE LENTEMENT
EST SERVIE AU JUS
(12 OZ) **34** / (16 OZ) **42** / (20 OZ) **50**

COMBINAISONS

FILET MIGNON (6 OZ) OU CONTRE-FILET NEW YORK (10 OZ) AVEC	
3 crevettes papillon	45
3 crevettes géantes	45
1 queue de langouste des Caraïbes	48

VOLAILE GRILLÉE AVEC

3 crevettes papillon	35
3 crevettes géantes	35
1 queue de langouste des Caraïbes	40

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
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
VOLAILLE SAUTÉE AUX CHAMPIGNONS ET ÉPINARDS nappée d'une sauce à la crème et vin blanc	26
VOLAILLE MONTEBELLO AU MADERE champignons, artichauts, pancetta et prosciutto	28

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	49
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 langoustines, 3 crevettes et moules	48
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	50
MOULES ET FRITES choix parmi marinère, du Moulin Noir ou à la dijonnaise	24

POISSONS

FILET DE DORÉ AMANDINE	30
SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE AU MIEL ET MOUTARDE À L'ANCIENNE	30
SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE AUX AVOCATS recouvert de tomates cerises, olives noires et basilic	30
FILET DE BAR RAYÉ GRILLÉ AUX FINES HERBES	32

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
CHAMPIGNONS SAUTÉS	8
LÉGUMES	6
CREVETTE	5
3 CREVETTES	13
3 PÉTONCLES	14
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.