

SOUPES

SOUPE DU JOUR	5
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU FROMAGE MOZZARELLA ET PARMESAN	8

ENTRÉES

PAIN À L'AIL 6 / GRATINÉ 8	
ESCARGOTS À L'AIL 7 / GRATINÉS 9	
ESCARGOTS CRÈME COGNAC GRATINÉS	11
CROÛTONS DE CHÈVRE CHAUD ET TOMATES CERISES	11
CALMARS FRITS	16
COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES	14
MOULES MARINIÈRE	11
TARTARE DE SAUMON avocat, pomme verte et coriandre	
17 / EN REPAS 28	
PÉTONCLES GLACÉS AU SIROP D'ÉRABLE garnis d'une salade d'épinards et bacon	16
CREVETTES FLAMBÉES AU SAMBUCA nappées d'une sauce crémeuse	16
CARPACCIO DE BŒUF garni de roquette et copeaux de parmesan	16
TARTARE DE BŒUF ANGUS 18 / EN REPAS 30	
ASSIETTE DE FROMAGES FINS POUR UNE PERSONNE 17 / POUR DEUX PERSONNES 26	

SALADES

CÉSAR CLASSIQUE	10
JEUNES POUSSÉS À LA TOM tomates, concombres, canneberges et pacanes	10
POIRES BOSC ET ROQUETTE pacanes grillées, parmesan et échalotes françaises	11
BETTERAVES ET CHÈVRE CHAUD roquette, raisins et pacanes	
12 / EN REPAS 18	
AJOUTEZ DE LA VOLAILLE GRILLÉE	8
OU DEUX CREVETTES GÉANTES COCKTAIL	8

PÂTES

CHOIX DE PÂTE - PENNE, LINGUINE OU FETTUCCINE

CHOIX DE SAUCE :

ALLA GIGI champignons, pancetta, prosciutto et sauce rosée	21
AUX SAUCISSES ITALIENNES échalotes, vin blanc et sauce aux tomates	23
À LA VOLAILLE GRILLÉE piments rouges, épinards et sauce rosée	23
AUX CREVETTES À L'ANETH sauce à la crème et vin blanc	24
AUX FRUITS DE MER crevettes, pétoncles, moules, vin blanc et sauce aux tomates	27

GRATINÉES	4
------------------	----------

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) 35 / (8 OZ) 42	
CONTRE-FILET NEW YORK (10 OZ) 31 / (14 OZ) 39	
CONTRE-FILET DIANE (10 OZ) sauce au poivre et à la moutarde demi-glace flambée au Cognac, champignons, oignons	34
CONTRE-FILET NEW YORK AU POIVRE VERT DE MADAGASCAR (14 OZ)	41
ENTRECÔTE (16 OZ)	34
FAUX-FILET (14 OZ)	39
T-BONE (20 OZ)	46
TOMAHAWK (FAUX-FILET/CÔTE AVEC OS) le prix varie selon le poids	2.95/oz
BAVETTE à l'échalote caramélisée (8 OZ)	30
COWBOY (22 OZ)	65
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 PARI MI LES CHOIX SUIVANTS	
SAUCE AU POIVRE SAUCE AUX CHAMPIGNONS SAUCE BÉARNAISE	

CÔTE DE BŒUF

NOTRE CÔTE DE BŒUF DE PREMIÈRE QUALITÉ ASSAISONNÉE ET CUI TE LENTEMENT
EST SERVIE AU JUS
(12 OZ) **32** / (16 OZ) **40** / (20 OZ) **48**

COMBINAISONS

FILET MIGNON (6 OZ) OU CONTRE-FILET NEW YORK (10 OZ) AVEC	
3 langoustines	43
3 crevettes géantes	43
1 queue de langouste des Caraïbes	46

VOLAILE GRILLÉE AVEC

3 langoustines	34
3 crevettes papillon	32
1 queue de langouste des Caraïbes	38

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 LAIL RÔTI
RIZ
POMME DE TERRE AU FOUR
POMME DE TERRE AU FOUR TOUTE GARNIE

3

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 29 / DEMI-PORTION 22	
VOLAILLE GRILLÉE ET DEMI-PORTION DE CÔTES LEVÉES BBQ	30
VOLAILLE SAUTÉE AUX CHAMPIGNONS ET ÉPINARDS	24
nappée d'une sauce à la crème et vin blanc	
VOLAILLE MONTEBELLO AU MADERE	26
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	46
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	30

FRUITS DE MER

ASSIETTE DE FRUITS DE MER queue de langouste des Caraïbes, pattes de crabe, 3 langoustines, 3 crevettes et moules	45
5 CREVETTES GÉANTES À LA PROVENÇALE tomates, échalotes françaises et ail, le tout mouillé de vin blanc	31
ASSIETTE DE 7 LANGOUSTINES	37
ASSIETTE DE 7 CREVETTES PAPILLON	37
ASSIETTE DE 3 QUEUES DE LANGOUSTES DES CARAÏBES	48
MOULES ET FRITES choix parmi marinière, du Moulin Noir ou à la dijonnaise	22

POISSONS

FILET DE DORÉ AMANDINE	29
SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE AU MIEL ET MOUTARDE À L'ANCIENNE	29
SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE AUX AVOCATS	29
recouvert de tomates cerises, olives noires et basilic	
FILET DE BAR RAYÉ GRILLÉ AUX FINES HERBES	31

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	5
CHAMPIGNONS SAUTÉS	6
LÉGUMES	6
CREVETTE	5
3 CREVETTES	13
LANGOUSTINE	6
3 LANGOUSTINES	15
2 PÉTONCLES	10
ASPERGES GRILLÉES	8
VOLAILLE GRILLÉE	8
QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES	16

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