

## SOUPES

SOUPE DU JOUR	4
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU FROMAGE MOZZARELLA ET PARMESAN	7

## ENTRÉES

PAIN À L'AIL 5/GRATINÉ 7	
ESCARGOTS À L'AIL 7/GRATINÉS 9	
ESCARGOTS AU FROMAGE BLEU GRATINÉS	10
CROÛTONS DE CHÈVRE CHAUD ET TOMATES CERISES	10
CALMARS FRITS	15
COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES	13
MOULES MARINIÈRES	10
TARTARE DE SAUMON avocat, pomme verte et coriandre	
16/ EN REPAS 25	
PÉTONCLES GLACÉS AU SIROP D'ÉRABLE garnis d'une salade d'épinards et bacon	15
CREVETTES FLAMBÉES AU SAMBUCA nappées d'une sauce crémeuse	15
CARPACCIO DE BŒUF garni de roquette et copeaux de parmesan	15
TARTARE DE BŒUF ANGUS 17/ EN REPAS 27	
ASSIETTE DE FROMAGES FINS POUR UNE PERSONNE 16/ POUR DEUX PERSONNES 24	

## SALADES

CÉSAR CLASSIQUE	8
JEUNES POUSSÉS À LA TOM tomates, concombres, canneberges et pacanes	9
POIRES BOSCH ET ROQUETTE pacanes grillées, parmesan et échalotes françaises	9
BETTERAVES ET CHÈVRE CHAUD roquette, raisins et pacanes	
11/ EN REPAS 17	
AJOUTEZ DE LA VOLAILLE GRILLÉE	8
OU DEUX CREVETTES GÉANTES COCKTAIL	8

## PÂTES

CHOIX DE PÂTE - PENNE, LINGUINE OU FETTUCCHINE

### CHOIX DE SAUCE :

ALLA GIGI champignons, pancetta, prosciutto et sauce rosée	20
AUX SAUCISSES ITALIENNES échalotes, vin blanc et sauce aux tomates	22
À LA VOLAILLE GRILLÉE piments rouges, épinards et sauce rosée	22
AUX CREVETTES À L'ANETH sauce à la crème et vin blanc	23
AUX FRUITS DE MER crevettes, pétoncles, moules, vin blanc et sauce aux tomates	26

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

<b>FILET MIGNON (6 OZ)</b>	<b>32</b>	/	<b>(8 OZ)</b>	<b>39</b>	
<b>CONTRE-FILET NEW YORK (10 OZ)</b>	<b>29</b>	/	<b>(14 OZ)</b>	<b>36</b>	
<b>CONTRE-FILET DIANE (10 OZ)</b>			sauce au poivre et à la moutarde demi-glace flambée au Cognac, champignons, oignons		<b>32</b>
<b>CONTRE-FILET NEW YORK AU POIVRE VERT DE MADAGASCAR (14 OZ)</b>					<b>37</b>
<b>ENTRECÔTE (16 OZ)</b>					<b>32</b>
<b>FAUX-FILET (14 OZ)</b>					<b>37</b>
<b>T-BONE (20 OZ)</b>					<b>41</b>
<b>TOMAHAWK (FAUX-FILET/CÔTE AVEC OS)</b>			le prix varie selon le poids		<b>2.50/oz</b>
<b>BAVETTE à l'échalote caramélisée (8 OZ)</b>					<b>27</b>
<b>COWBOY (22 OZ)</b>					<b>53</b>
<b>AGRÉMENTEZ VOTRE GRILLADE D'UN FONDANT DE FROMAGE BRIE, DE BLEU</b>					<b>5</b>
<b>OU D'ALLEGRETTO DE LA FROMAGERIE LA VACHE À MAILLOTTE</b>					<b>7</b>
<b>OU D'UNE ESCALOPE DE FOIE GRAS</b>					<b>9</b>
<b>CHOISISSEZ UNE SAUCE PARMIS LES CHOIX SUIVANTS</b>					
<b>SAUCE AU POIVRE</b>			<b>SAUCE AUX CHAMPIGNONS</b>		<b>SAUCE BÉARNAISE</b>

### CÔTE DE BŒUF

NOTRE CÔTE DE BŒUF DE PREMIÈRE QUALITÉ ASSAISONNÉE ET CUITE LENTEMENT  
EST SERVIE AU JUS  
(12 OZ) **29** / (16 OZ) **37** / (20 OZ) **45**

### COMBINAISONS

<b>FILET MIGNON (6 OZ) OU CONTRE-FILET NEW YORK (10 OZ) AVEC</b>	
3 langoustines	<b>40</b>
3 crevettes géantes	<b>40</b>
1 queue de langouste des Caraïbes	<b>43</b>
½ lb de pattes de crabe royal	<b>45</b>

### VOLAILE GRILLÉE AVEC

3 langoustines	<b>32</b>
3 crevettes papillon	<b>30</b>
1 queue de langouste des Caraïbes	<b>36</b>

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

**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 28 / DEMI-PORTION 22	
VOLAILLE GRILLÉE ET DEMI-PORTION DE CÔTES LEVÉES BBQ	28
VOLAILLE SAUTÉE AUX CHAMPIGNONS ET ÉPINARDS	22
nappée d'une sauce à la crème et vin blanc	
VOLAILLE MONTEBELLO AU MADERE	25
champignons, artichauts, pancetta et prosciutto	

## AGNEAU

CARRÉS D'AGNEAU en croûte de moutarde et fines herbes servis avec linguine sauce au romarin	44
ou une purée de pommes de terre parfumée à l'ail rôti et légumes	
ASSIETTE DU GRILLARDIN poitrine de volaille, 2 côtelettes d'agneau et saucisse italienne	29
servie avec une purée de pommes de terre parfumée à l'ail rôti et légumes	

## FRUITS DE MER

ASSIETTE DE FRUITS DE MER queue de langouste des Caraïbes, pattes de crabe royal (¼ lb),	43
3 langoustines, 3 crevettes et moules	
5 CREVETTES GÉANTES À LA PROVENÇALE tomates, échalotes françaises et ail,	29
le tout mouillé de vin blanc	
PATTES DE CRABE ROYAL (1¼ lb)	44
ASSIETTE DE 7 LANGOUSTINES	36
ASSIETTE DE 7 CREVETTES PAPILLON	36
ASSIETTE DE 3 QUEUES DE LANGOUSTES DES CARAÏBES	44
MOULES ET FRITES choix parmi marinières, du Moulin Noir ou à la dijonnaise	20

## POISSONS

FILET DE DORÉ AMANDINE	27
SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE AU MIEL ET MOUTARDE À L'ANCIENNE	27
SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE AUX AVOCATS	27
recouvert de tomates cerises, olives noires et basilic	
FILET DE BAR RAYÉ GRILLÉ AUX FINES HERBES	28

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

## EXTRAS

SAUCE	3
POMMES DE TERRE AU CHOIX (frites, purée ou au four)	4
POMME DE TERRE AU FOUR TOUTE GARNIE	6
RIZ	4
CHAMPIGNONS SAUTÉS	5
LÉGUMES	5
CREVETTE	5
3 CREVETTES	13
LANGOUSTINE	6
3 LANGOUSTINES	15
2 PÉTONCLES	10
ASPERGES GRILLÉES	7
VOLAILLE GRILLÉE	8
QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES	15
PATTES DE CRABE ROYAL (½ lb)	18

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