

SOUPE

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
DU CHEF	8
JEUNES POUSSÉS À LA TOM tomates, concombres, canneberges et pacanes	9
POIRES BOSCH ET ROQUETTE pacanes grillées, parmesan et échalotes françaises	
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

FILET MIGNON (6 OZ)	33	/ (8 OZ)	40
CONTRE-FILET NEW YORK (10 OZ)	30	/ (14 OZ)	37
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)			38
ENTRECÔTE (16 OZ)			32
FAUX-FILET (14 OZ)			38
T-BONE (20 OZ)			42
TOMAHAWK (FAUX-FILET/CÔTE AVEC OS) le prix varie selon le poids			2.75/oz
BAVETTE à l'échalote caramélisée (8 OZ)			28
COWBOY (22 OZ)			62
AGRÉMENTEZ VOTRE GRILLADE D'UN FONDANT DE FROMAGE BRIE, DE BLEU OU D'ALLEGRETTO DE LA FROMAGERIE LA VACHE À MAILLOTTE OU D'UNE ESCALOPE DE FOIE GRAS			5 7 9
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) 30 / (16 OZ) 38 / (20 OZ) 46

COMBINAISONS

FILET MIGNON (6 OZ) OU CONTRE-FILET NEW YORK (10 OZ) AVEC	
3 langoustines	41
3 crevettes géantes	41
1 queue de langouste des Caraïbes	44
½ lb de pattes de crabe royal	46
VOLAILE GRILLÉE AVEC	
3 langoustines	33
3 crevettes papillon	31
1 queue de langouste des Caraïbes	37

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	29
VOLAILLE SAUTÉE AUX CHAMPIGNONS ET ÉPINARDS	23
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	45
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),	44
3 langoustines, 3 crevettes et moules	
5 CREVETTES GÉANTES À LA PROVENÇALE tomates, échalotes françaises et ail,	30
le tout mouillé de vin blanc	
PATTES DE CRABE ROYAL (1¼ lb)	46
ASSIETTE DE 7 LANGOUSTINES	36
ASSIETTE DE 7 CREVETTES PAPILLON	36
ASSIETTE DE 3 QUEUES DE LANGOUSTES DES CARAÏBES	46
MOULES ET FRITES choix parmi marinières, du Moulin Noir ou à la dijonnaise	21

POISSONS

FILET DE DORÉ AMANDINE	27
SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE AU MIEL ET MOUTARDE À L'ANCIENNE	28
SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE AUX AVOCATS	28
recouvert de tomates cerises, olives noires et basilic	
FILET DE BAR RAYÉ GRILLÉ AUX FINES HERBES	30

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.