

SOUPE

SOUPE DU JOUR	6
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE au fromage mozzarella et parmesan	11

ENTRÉES

PAIN À L'AIL	8 / gratiné	11
ESCARGOTS À L'AIL	11 / gratinés	13
ESCARGOTS CRÈME COGNAC GRATINÉS		15
COQUILLE ST-JACQUES		16
CROÛTONS DE CHÈVRE CHAUD ET TOMATES CERISES		16
CALMARS FRITS		21
COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES		19
MOULES MARINIÈRES		16
TARTARE DE SAUMON avocat et pomme verte	24 / en repas	35
TARTARE DE BŒUF	25 / en repas	36
BOUCHÉES DE FILET MIGNON FRIT morceaux de filet de bœuf enrobés de bacon à l'érable, avec mayo chipotle au sirop d'érable		20
PÉTONCLES GLACÉS AU SIROP D'ÉRABLE garnis d'une salade d'épinards et bacon		22
CREVETTES FLAMBÉES AU SAMBUCA nappées d'une sauce crémeuse		22
CARPACCIO DE BŒUF garni de roquette et copeaux de parmesan		23
ASSIETTE DE FROMAGES FINS	une personne 22 / deux personnes	32

SALADES

CÉSAR CLASSIQUE	10 / en repas	18
SALADE DU CHEF jeunes pousses, concombres, carotte et vinaigrette maison	10 / en repas	18
JEUNES POUSSÉS À LA TOM tomates, concombres, canneberges et pacanes	12 / en repas	20
POIRES BOSCH ET ROQUETTE PACANES GRILLÉES, parmesan et échalotes françaises	15 / en repas	21
BETTERAVES ET CHÈVRE CHAUD roquette, raisins et pacanes	16 / en repas	22
AJOUTEZ DE LA VOLAILLE GRILLÉE		12
OU DEUX CREVETTES GÉANTES COCKTAIL		12

PÂTES

CHOIX DE PÂTE

Penne, linguine ou fettuccine

CHOIX DE SAUCE

ALLA GIGI champignons, pancetta, prosciutto et sauce rosée	27
À LA SICILIENNE saucisse italienne, olives noires, champignons, cognac, vin blanc et sauce aux tomates	28
À LA VOLAILLE GRILLÉE poivrons rouges, épinards et sauce rosée	28
AUX CREVETTES À L'ANETH sauce à la crème et vin blanc	29
AUX FRUITS DE MER crevettes, pétoncles, goberge à saveur de crabe, champignons, oignons verts et sauce crémeuse au vin blanc	33
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) 47 / (8 OZ) 54
CONTRE-FILET NEW YORK (12 OZ)	47
CONTRE-FILET DIANE (12 OZ)	48
sauce au poivre et à la moutarde demi-glace flambée au cognac, champignons, oignons	
CONTRE-FILET NEW YORK au poivre vert de Madagascar (12 OZ)	48
ENTRECÔTE (16 OZ)	46
FAUX-FILET (14 OZ)	54
T-BONE (20 OZ)	57
TOMAHAWK (faux-filet/côte avec os) le prix varie selon le poids	4 / oz
BAVETTE à l'échalote caramélisée (8 OZ)	42
COWBOY (22 OZ)	70

AGRÉMENTEZ VOTRE GRILLADE

D'un fondant de fromage brie, de bleu ou de cru du clocher de Lorrainville	7
Ou d'une escalope de foie gras	16

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,	(12 OZ) 46
ASSAISONNÉE ET CUITE LENTEMENT EST SERVIE AU JUS	(16 OZ) 52
	(20 OZ) 60

COMBINAISONS

FILET MIGNON (6OZ) OU CONTRE-FILET NEW YORK (12OZ) AVEC		VOLAILE GRILLÉE AVEC	
3 Crevettes papillon	55	3 Crevettes papillon	40
3 Crevettes géantes	55	3 Crevettes géantes	40
1 Queue de homard de la Gaspésie	60	1 Queue de homard de la Gaspésie	45

AGNEAU

CARRÉ D'AGNEAU	60
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	
ASSIETTE DU GRILLARDIN	40
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	

Tous les plats principaux 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	
Frites de patates douces	5
Pomme de terre au four toute garnie	5

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

BROCHETTES

BROCHETTE DE POULET	29
BROCHETTE COMBINÉE POULET ET FILET MIGNON	30
BROCHETTE DE CREVETTES	30
BROCHETTE TERRE ET MER (filet mignon et crevettes)	38
BROCHETTES DE SOUVLAKI DE PORC	23

Toutes nos brochettes sont servies avec du riz, des patates grecques et un choix de salade César ou Chef

CÔTES LEVÉES ET VOLAILLE

CÔTES LEVÉES BBQ	37 / demi-portion	30
VOLAILLE GRILLÉE ET DEMI-PORCION DE CÔTES LEVÉES BBQ		40
DEMI-PORCION DE CÔTES LEVÉES BBQ ET 3 CREVETTES PAPILLON		40
VOLAILLE SAUTÉE AUX CHAMPIGNONS ET ÉPINARDS nappée d'une sauce à la crème et vin blanc		33

FRUITS DE MER

ASSIETTE DE FRUITS DE MER queue de homard de la Gaspésie, pattes de crabe des neiges, 3 crevettes papillons, 3 crevettes à l'ail et moules		60
CASSOLETTE DE CREVETTES THERMIDOR 7 crevettes dans une sauce crème, champignons, oignons verts, ail, moutardes de Dijon, vin blanc, cognac, parmesan avec le tout gratiné		35
ASSIETTE DE 3 QUEUES DE HOMARD DE LA GASPÉSIE		64
MOULES ET FRITES choix parmi marinière, du moulin noir ou à la dijonnaise		32

POISSONS

FILET DE DORÉ AMANDINE		35
SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE au miel et moutarde à l'ancienne		35
SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE aux avocats recouvert de tomates cerises, olives noires et basilic		35

Nos plats de poissons sont servis avec du riz et des légumes frais du jour

EXTRAS

Sauce	3	Légumes frais du jour	6
Purée de pommes de terre, riz et pomme de terre au four	5	1 Crevette	6
		3 Crevettes	15
Pomme de terre au four toute garnie	6	3 Pétoncles	20
Frites	6	Asperges grillées	10
Frites de patates douces	7	Volaille grillée	12
Champignons sautés	8	Queue de homard de la Gaspésie	20