



## entrées

### étagé de chèvre

fromage de chèvre, sauté d'épinards, salade de couscous  
aux abricots et pistaches, gelée de poivrons rouges

12.50

### thon tataki

thon albacore saisi, papaye, purée de mangues,  
concombres, vinaigrette soya, wasabi et yuzu

15

### crevettes cocktail

quatre crevettes, sauce cocktail aux tomates rôties

16

### carpaccio

bœuf cru saisi aux épices à steak, salade mixte, endives  
et tomates cerises, parmesan

12.50

### camembert

camembert grillé, salade de roquette avec quinoa,  
canneberges séchées, endives et pommes, gelée de  
poivrons rouges et pain grillé

17.50

### tartare de bœuf

tartare de bœuf coupé à la main, câpres, ciboulette, dijon  
et copeaux de parmesan, servi avec croûtons et salade

entrée 16 repas 25

### saumon "poke"

saumon cru, oignons rouges, échalotes, poivrons rouges  
et vinaigrette yuzu sur wonton frits

16

### nachos steak

boeuf mariné à l'achiote, salsa de maïs, cheddar et  
jalapeños

reg 15 Format-h 19

### nachos

cheddar, olives kalamata, tomates, oignons, échalotes  
et jalapeños

reg 12 Format-h 17

### calmars Frits

assaisonnés de citronnelle et poivre, tzatziki de fenouil

12

### tendres de poulet

filets de poulet en panure panko, servis avec une sauce  
bbq à l'orange, moutarde et miel et frites

12.50





## entrées

### poutine houston

boeuf mariné à l'achiote, demi-glace bbq, fromage en grain, échalotes

11.50

### salade verte

salade mixte, tomates cerises, concombres, endives, croûtons et oignons, vinaigrette à la framboise

8

### iceberg et bleu

quartier de laitue pommée, tomates rôties, pancetta et croûtons, vinaigrette ranch et fromage bleu émietté

9.50

### césar maison

cœur de romaine, croûtons maison, bacon, grana padano, vinaigrette à l'ail rôti

9

### soupe à l'oignon

gratinée au fromage gruyère et swiss

9

### soupe asiatique au poulet

poulet poché au gingembre et à la lime, lait de coco, nouilles somen, champignons shiitake, bok choy, piments chili et coriandre

10

### assiette de Fromage

assortiment de fromages, fruits et noix, pain grillés

18

## salades repas

### salade steak "cobb"

cubes de surlonge, fromage bleu, avocats, prosciutto, œuf mollet, oignons verts et maïs

24

### niçoise au saumon

portions de saumon rôti, salade frisée, fèves vertes, oignons rouges, tomates cerises et salade de pommes de terre

19.50

### salade sud-est

poulet poché au lait de coco et gingembre, laitue boston, arachides, poivrons rouges, citronnelle, fèves germées, vinaigrette à la lime

18

### salade d'épinards et Fraises

bébé épinards, fraises fraîches, fromage feta, quinoa, noix de grenoble, vinaigrette balsamique

16

### salade de poulet grillé

roquette, fèves blanches, câpres, poivrons rôtis, noix de pin, nouilles udon, grana padano et une vinaigrette balsamique et dijon

17.50



## tacos, sandwiches et burgers

*(votre choix de frites minces, frites douces ou salade de pommes de terre)*

### tacos au poulet

poulet croustillant, cheddar, ananas, sauce chili, salade de chou, salsa verte, mayonnaise épicée et coriandre

16

### tacos au bœuf

boeuf mariné, cheddar, sauce chili, fèves noires, oignons noircis, crème sure et coriandre

17

### guédilles de homard et crevettes

salade de chair de homard et crevettes, sauce tartare, pommes vertes, oignons marinés

17.50

### club au poulet

salade de poulet, avocats, bacon, tomates et poivrons rouges rôtis

15.50

### steak sandwich

boeuf mariné à l'achuite, cheddar, champignons et oignons, tomates, laitue et mayonnaise BBQ

16

### mini burgers

100% bœuf, pancetta, cheddar, tomates, cornichons et laitue, mayonnaise BBQ et frites douces

12

### burger classique

100% bœuf, bacon, cheddar, oignons, cornichons, tomates et laitue

15

### burger bison

burger d'épaule de bison et porc, laqué à l'espresso et cassonade, bacon, fromage mozzarella fumé et tomates

18

### burger houston

100% bœuf, oignons au jack daniel's, fromage à la crème, capicola, tomates rôties et roquette

16

## côtes levées

Succulentes côtes levées (baby back) cuites à feu doux pendant une période de 7 heures, grillées avec notre sauce BBQ style Louisiane.

*(servies avec frites minces et un accompagnement saisonnier)*

### demi-portion

16

### portion entière

26

### poulet et côtes levées

poulet à la lime et soya, demi-portion de côtes levées

25

### grillades assorties

brochette de boeuf, brochette de poulet, côtes levées et saucisse italienne, chimichurri et sauce achiote

26



## 100% bœuf

### Filet mignon

coupe centrale du filet entier, coupe maigre et très tendre, servi avec une réduction au vin rouge et pommes de terre rôties

7oz 34

### Filet mignon sur os

coupé avec l'os, tendre et très savoureux, servi avec une sauce au vin rouge et pommes de terre rôties

12oz 36

### contre-filet coupe new york

coupe centrale de la longe courte, beau persillage, tendre et succulent, servi avec purée de yukon gold au beurre

12oz 33

### surlonge

(une cuisson plus que medium n'est pas recommandée)

taillé en forme de baseball, peu de gras et très savoureux, servie avec une pomme de terre bien garnie

9oz 25

### entrecôte

coupe centrale de la côte, une coupe typique de montréal, beaucoup de persillage et gras, extrêmement savoureux, servie avec frites

16oz 34

### Filet mignon et crevettes

filet 7oz avec deux crevettes grillées à l'ail, sauce vin rouge, servis avec pommes de terre rôties

39

### Filet et homard

filet 7oz et un demi homard grillé, sauce au vin rouge, servis avec pommes de terre rôties

44

### steak au poivre

contre-filet grillé avec poivre en grain, sauté d'épinards et une sauce jack daniel's aux poivres, servi sur purée de yukon gold au beurre

35

### steak au brie

filet sur os, fondue de brie et sauce vin rouge, servi avec purée de yukon gold au beurre et sauté d'épinards

12oz 38

### steak Frites

onglet mariné, frites et sauce au vin rouge

21





## suite...

### morue islandaise

morue, oignons, poivrons rouges, ail et piments d'espelette, servie avec purée de pommes de terre et une sauce au beurre et vin blanc

23.50

### saumon bbq

filet de saumon laqué d'une sauce bbq aux agrumes, champignons pleurotes et poireaux grillés, servi avec pommes de terre rôties

24

### pad thaï au poulet

nouilles udon, poulet, arachides, tofu croustillant, œuf, sauce poisson et paprika fumé

18.50

### poulet à la lime et soya

morceaux de poulet entier laqués à la lime, miel et soya, sauté d'épinards et riz jasmin

19

### tagliatelle aux crevettes

crevettes sautées avec piments bomba, vin blanc, échalotes et sauce tomate

20

### macaroni aux Fromages

gruyère, gouda fumé, grano padano et huile de truffe

16    ajouté homard, extra 9

## à côtés

### champignons de paris

citron, persil  
8 (pour 2)

### épinards sautés

huile d'olive, ail confit  
4.50

### purée de pommes de terre

yukon gold avec beaucoup de beurre  
3.50

### Frites minces

3

### pommes de terre rôties

3.50

### pommes de terre bien garnies

bacon, cheddar, crème sure, échalotes, oignons frits  
5

### sauce jack daniel's et poivre

4

### sauce vin rouge

3.50

# houston



avenue  
Bar & Grill

## bienvenue chez nous

Grâce à un concept très tendance, élégant et classique, les restaurants Houston Avenue Bar & Grill veulent vous offrir une ambiance qui sort de l'ordinaire pour son décor, ses événements, mais surtout la qualité de ses plats frais en harmonie avec des goûts imaginatifs et son service irréprochable.

Houston est fier de vous servir les steaks du programme de bœuf reserve angus de Butcher's Block qui assure un niveau élevé de persillage et de vieillissement pour une tendreté exceptionnelle.

### 100% Bœuf Angus Canadien

- des spécifications de persillage les plus strictes dans l'industrie, certifié par l'agence Canadienne de classement du bœuf
- sélectionné à la main pour une grandeur constante
- programme de bœuf paré au 1\4" pour un rendement maximal
- des spécifications de poids de carcasse strictes (800 livres maximum) garantissant l'uniformité dans les portions, l'épaisseur, la présentation dans l'assiette et la satisfaction



**BUTCHER'S BLOCK™**  
*Reserve*  
**ANGUS BEEF**

Le programme de bœuf reserve angus de Butcher's Block offre un bœuf de première qualité dont la tendreté et la saveur sont nettement supérieures. Il est produit en utilisant seulement les 2\3 supérieurs du bœuf classé Canada AAA. Vieilli pour un minimum de 30 jours, seulement les coupes sélectes sont choisies pour Butcher's Block offrant un steak plus épais, plus juteux, et une expérience de bœuf incomparable.

Nos steaks sont assaisonnés d'un mélange unique d'épices et grillés à une très haute température afin de sceller les jus naturels.

Revendiquez votre droit au meilleur bœuf et commandez un steak Butcher's Block aujourd'hui!