



Depuis 1980



SIGNATURE ANGUS

Nouveauté

Vous pouvez commander nos produits en ligne
à notre boutique épicerie RBMT au : lerbmt.ca

Les produits disponibles sont identifiés par un panier



Site Web



Infolettre

Nos entrées



Du potager

- ✦ Rondelles d'oignons français..... 11
- ✦ Salade César classique 12
- ✦ Fines crudités et sa trempette maison..... 14



Du fromager

- ✦ Chaudronnée à l'oignon et gratin de la Fromagerie St-Laurent..... 12
- ✦ Bâtonnets de fromage mozzarella crème sure échalotes (9 bâtonnets) 14
- 🛒 Fondue parmesan maison au cheddar de la Fromagerie St-Laurent 14
- 🛒 Fondue parmesan maison au cheddar fort de la Fromagerie Perron..... 14
- ✦ Poutine aux pépites de foie gras et cheddar de la Fromagerie St-Laurent 14
- ✦ Nachos salsa et fondant fromage 16



De la terre

- ✦ Saucisse cheddar et lardons avec sa relish maison 11
- ✦ Carpaccio de boeuf Angus AAA, copeaux de parmesan et vinaigre balsamique 12
- ✦ Ailes de poulet régulières sauce BBQ (12 ailes) 14
- 🛒 Tartare de filet mignon Angus AAA et relish maison 15



De la mer

- ✦ Sauté d'escargots à la bourguignonne gratiné au fromage St-Laurent..... 12
- ✦ Calmars frits sel et poivre, sauce tzatziki..... 13
- ✦ Saumon fumé du Nouveau-Brunswick dans notre fumoir et son filet d'huile et câpres..... 14
- 🛒 Duo tartare de saumon du Nouveau-Brunswick naturel et fumé dans notre fumoir . 14
- ✦ Thon à queue rouge fumé et assaisonné à l'huile de sésame grillée..... 14
- ✦ Crabe cake, sauce aux fruits de mer 14
- ✦ Cocktail de crevettes tigrées, sauce tomate chili..... 15
- 🛒 Tartare de thon à queue rouge, guacamole et sésame 15
- 🛒 Coquille Saint-Jacques des Îles de la Madeleine 17



Les gueuletons


☛ Hamburger Angus AAA garni, pain épices à steak avec frites	13
☛ Hamburger du Bleuét bionique Angus AAA, pain brioché	17
☛ Hamburger New-Yorkais mignon Angus AAA et frites à la bière, pain épices à steak.....	26
☛ Smoked meat Lester garni	17
☛ Club sandwich jambon bacon.....	Demi 12.....Entier 16
☛ Club sandwich poulet blanc	Demi 12.....Entier 16
☛ Fish maison doré, pâte tempura à la bière Rickard's Red, sauce aux agrumes et frites.....	25

Poulet et côtes levées

☛ Poitrine de poulet BBQ.....	16
☛ Brochette de poulet de grain à la thaï sur le grill, riz, sauce miel et ail.....	20
☛ Brochette de filet de porcelet épicé sur riz et sauce au poivre	22
☛ Duo poitrine poulet BBQ et côtes levées (1/2 lb dos porcelet du Québec)	25
☛ Côtes levées (1 lb dos porcelet du Québec).....	29

Salades

☛ Salade de blanc de volaille	18
☛ Salade de crevettes de Matane	21



**Notre viande hachée
est composée
de découpes de
BOEUF ANGUS
frais du jour à 100%.**



Mets italiens

🛒 Agnolottis aux 4 fromages rayés aux épinards, sauce vin blanc, parmesan et poivre rose.....		22
🛒 Raviolis farcis au homard des Iles de la Madeleine, sauce pesto et crevettes.....		26
	6 pouces	9 pouces
🍄 Pizza pepperoni	14.....	🛒 16
🍄 Pizza garnie	14.....	🛒 16
🍄 Pizza bataille	15.....	🛒 17
	Demi	Entier
🍄 Spaghetti italien	11	16
🍄 Spaghetti italien au gratin.....	14	19
🍄 Pizzaghetti		17
🍄 Lasagne italienne		17

Poissons et fruits de mer

🛒 Filet de sole meunière.....		21
🍄 Filet de sole pané à l'anglaise		23
🍄 Fish maison doré, pâte tempura à la bière Rickard's Red, sauce aux agrumes et frites.....		25
🛒 Poêlée de filet de doré au beurre	24 ou amandine	28
🛒 Pavé de saumon du Nouveau-Brunswick sur le grill, mayonnaise aux agrumes et frites allumettes		26
🛒 Duo tartare de saumon (6 onces) du Nouveau-Brunswick naturel et fumé dans notre fumoir avec frites allumettes		26
🛒 Tartare de thon à queue rouge (6 onces), guacamole, sésame et frites allumettes.....		28
🛒 Sauté de pétoncles du Nord-Côtier enrobés de lardons de la charcuterie Perron servi sur riz.....		32
🍄 Coquille Saint-Jacques des Îles de la Madeleine		34
🍄 Assiette du pêcheur : Duo queues de homard des Îles de la Madeleine, crevettes tigrées et pétoncles du Nord-Côtier, sur riz et beurre à la fleur d'ail		45



Grillades Angus AAA vieilli 30 jours

- 🛒 **Boeuf haché (6 onces) à la poêle ou sur le grill, frais du jour 15**
- ♣️ **Boeuf haché (6 onces) à la poêle ou sur le grill, oignons et sauce, frais du jour 17**
- 🛒 **Bavette de boeuf marinée au vin rouge, poivre et sel de mer à la poêle et frites à la bière 26**
- ♣️ **Hamburger New-Yorkais mignon, pain épices à steak et frites à la bière26**
- 🛒 **Steak du Bleuët bionique contre-filet avec os non dégraissé sur le grill (10 onces) 27**
- 🛒 **Brochette de filet mignon sur riz 28**
- 🛒 **Tartare de filet mignon (6 onces) avec relish maison et frites allumettes..... 31**
- 🛒 **Rib steak (12 onces) 38 (16 onces) 45**
- 🛒 **T-Bone steak..... (12 onces) 34 (16 onces) 41**
- 🛒 **Filet mignon Madame (6 onces) 38 Monsieur (8 onces) 45**
- 🛒 **Steak au poivre flambé au cognac, contre-filet désossé et non dégraissé (10 onces) 35**
- 🛒 **Steak frites, choix de sauce (dijonnaise ou poivre) contre-filet desossé et dégraissé, 100 % maigre cuit sur le grill
Madame (6 onces) 26 Monsieur (8 onces) 35**
- ♣️ **Filet mignon et duo de queues de homard des Îles de la Madeleine 54**

Toutes nos grillades sont servies avec sauce au poivre, pommes de terre au four, frites, purée ou riz. Assaisonnées avec le mélange d'épices RBMT.

Pierrades et fondues

FONDUE CHINOISE

(Le boeuf est tranché à partir d'intérieur de ronde Angus AAA frais)

- 🛒 **Boeuf (7 onces), servi avec fromage cheddar, légumes et croûtons à l'ail26**
- 🛒 **Combiné boeuf (4 onces) et dinde (3 onces), fromage cheddar, légumes et croûtons à l'ail28**
- 🛒 **Neptune boeuf (4 onces), crevettes tigrées, pétoncles Nord-Côtier, légumes et croûtons à l'ail 35**

PIERRADES

- 🛒 **Combiné de viandes : filet mignon Angus AAA, dinde et porcelet du Québec 35**
- 🛒 **Terre et mer : filet mignon Angus AAA, crevettes tigrées, pétoncles Nord-Côtier 42**

Servi avec choix de pommes de terre ou riz, sauces d'accompagnement et salade du chef.

Les desserts

TARTES

- 🛒 Tarte aux bleuets servie avec crème douce ou crème glacée7
- 🛒 Tarte aux framboises servie avec crème douce ou crème glacée7
- 🛒 Tarte au sucre maison servie avec crème douce ou crème glacée7
- ☪ Crème brûlée7



GÂTEAUX

- 🛒 Fondant choco-caramel 7
- 🛒 Mousse choco-caramel décadent 7
- 🛒 Mousse fromage et petits fruits des champs. 7
- 🛒 Mousse truffée ganache au chocolat 7
- 🛒 Gâteau à l'érable et caramel écossais 7

DESSERTS GLACÉS

- ☪ Parfait à la menthe 7
- ☪ Sundae au caramel 7
- ☪ Cocktail de fruits au chocolat..... 7



BREUVAGES CHAUDS

- ☪ Café Espagnol8
- ☪ Café Brésilien8
- ☪ Café RBMT8
- ☪ Café du Bleuets bionique.....8
- ☪ Cappuccino.....4
- ☪ Espresso.....3
- ☪ Espresso allongé.....4
- ☪ Au lait.....4
- ☪ Café régulier3
- ☪ Thé3
- ☪ Tisane4



Les vins à déguster



9\$ / verre
38\$ / bouteille



LAS MULAS

CABERNET SAUVIGNON 2016 CENTRAL VALLEY CHILI

CÉPAGES : 100 % cabernet sauvignon.
VENDANGES : Du 1er au 30 avril
APPELLATION D'ORIGINE : Central Valley

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe d'un rouge foncé. Arômes de fruits rouges avec notes d'épices. Tanins ronds et élégants au palais. Finale longue et constante.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Idéal avec les viandes rouges, les pâtés et les grillades de types variés. Servir à 18 °C.

DONNÉES TECHNIQUES

Taux d'alcool : 13 %
6 mois dans du chêne français.

AROMATIQUE
ET CHARNU

TENUTA PERANO 2015

Appellation Chianti Classico DOCG

CARACTÉRISTIQUES DU TERROIR DE PRODUCTION

PROVENANCE Domaine Perano, Gaiole in Chianti

NOTES TECHNIQUES

variété sangiovese et cépages complémentaires
degré d'alcool 13.5 %
MÉTHODE DE VIEILLISSEMENT
barriques et acier
DURÉE DE VIEILLISSEMENT 24 mois

NOTES ORGANOLEPTIQUES

Les « Trois Voleurs » ne peuvent résister à l'attrait du rubis, et le profil de Le Tenuta Perano 2015 présente une robe d'un violet brillant. Le nez s'ouvre sur des arômes de fleurs rehaussés de notes fruitées de mûre sauvage, de framboise et de cerise. S'ensuivent des senteurs balsamiques d'eucalyptus et de thym, des notes minérales de graphite et épiciées de poivre rose. La texture tannique, typique du Chianti Classico, caresse le palais et le laisse propre et frais. La finale persistante et intense s'achève sur une touche de brou de noix.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

S'accorde à la perfection avec les ragoûts de viande et toutes les viandes rouges. Le partenaire idéal des fromages affinés.

Cuvée du
40^e
RBMT

AROMATIQUE
ET SOUPLE



9\$ / verre
40\$ / bouteille



Les vins

rouges

	Verre	Btl
Bolla Valpolicella 10 42 Vénétie • Italie		
Villa Maria, Pinot Noir 50 Nouvelle-Zélande		
Marius, M Chapoutier 40 Grenache-Syrah • France		
Château La Perrière, 10 42 Castillon Côtes de Bordeaux • France		
Three Thieves 10 44 Pinot noir • Californie, USA		
Lupaia 46 Cabernet Sauvignon • Italie		
Torres Céleste 52 Tempranillo, Ribera des duero • Espagne		
Rufo Quinta Vale D. Maria 47 Douro • Portugal		
Bolla Ripasso 50 Valpolicella • Italie		
Don David El Esteco 44 Syrah • Argentine		
Trapiche Broquel Malbec 42 Trapiche • Argentine		
Cadetto Podere Castorani 46 Montepulciano d'Abruzzo • Italie		
Château Ste-Michelle 11 50 Cabernet-Sauvignon • Washington		
Acconcagua Alto Errazuriz 50 Cabernet Sauvignon • Chili		
Langhe Nebbiolo 11 51 Fontanafredda • Piedmont		
Laudis, Torres Priorat 60 Catalogne • Espagne		
Napa Cellars 67 Zinfandel • Napa Valley		
Barolo 76 Fontanafredda • Piedmont		
Amarone 85 Della Valpolicella • Italie		
Castelgiocondo Brunello 98 Frescobaldi • Toscane		

FRUITÉ
ET LÉGER

FRUITÉ ET
GÉNÉREUX

AROMATIQUE
ET SOUPLE

AROMATIQUE
ET CHARNU

Vin rouge en fût

Nobella Espagne
Appellation contrôlée

Verre	8
Demi litre	20
Litre	30



Les vins

Blancs

	Verre	Btl
Three Thieves,		44
Pinot Grigio • Californie		
Riesling Château Ste-Michelle		45
Washington • USA		
Flor Crasto Douro		38
Portugal		
Bolla Retro Pinot Grigio	10	44
Vénétie • Italie		
Mâcon-Lugny Les Crays		42
Bourgogne • Joseph Drouhin		
Joel Gott, Sauvignon blanc.....		52
Californie, USA		
Don David		42
Chardonnay Réserve • Argentine		
Château Ste-Michelle Chardonnay	11	50
Columbia Valley • Washington		
Charles & Charles Rosé.....	10	46
Washington • USA		
Villa conchi Cava Brut.....		45
Mousseux • Espagne		
Taittinger brut réserve		115
Champagne • France		

FRUITÉ
ET DOUX

DÉLICAT
ET LÉGER

FRUITÉ
ET VIF

AROMATIQUE
ET ROND

FRUITÉ
ET LÉGER

FRUITÉ
ET VIF

AROMATIQUE
ET ROND



Vin blanc en fût
Nobella Espagne
Appellation contrôlée

Verre 8
Demi litre 20
Litre 30

Nos bières

pression



RICKARD'S RED
Bière rousse..... 8⁵⁰



BELGIAN MOON
Bière blanche..... 8⁵⁰



MOLSON EXPORT
Bière blonde..... 8⁵⁰



COORS LIGHT
Bière blonde légère 8⁵⁰



GRIFFINTOWN
Bière blonde doré 9⁷⁵



L'AMER IPA
Bière indian pale ale.... 9⁷⁵



HEINEKEN
Bière blonde importée 9⁷⁵



MACTAVISH
MERMORIAN 9⁷⁵
Américaine pale ale

La cuisson

des viandes

Bleu

Saisi à l'extérieur, complètement rouge à l'intérieur.

Saignant

Ce steak demeure en grande partie bien rouge sous une mince couche de viande cuite.

Saignant brûlé (style Pittsburgh)

Le steak est cuit de la même façon que pour le saignant sauf qu'il est saisi très rapidement sur un feu ardent, ce qui lui donne une surface plutôt brûlée. C'est la cuisson préférée de Mario « le Bleuét bionique ».

Médium saignant

La couche cuite de ce steak est plus épaisse et le centre est toujours moelleux.

Médium

Seul le centre du steak conserve une teinte rosée. La surface extérieure est de couleur dorée.

Médium bien

Le centre du steak devient plus doré (la viande a d'ailleurs perdu une bonne partie de son jus) tout comme la surface extérieure.

Bien cuit

Le steak est cuit en totalité et uniformément et il a perdu tout son jus.

