

DÉGUSTATION TOUT BOEUF 16

Tartare de boeuf / boeuf fumé maison / jerky de boeuf maison

RILLETTE DE BOEUF AU GRAS DE CANARD 11

Huile de truffe / crème sure / chèvre & ciboulette

CALMARS FRITS AUX OIGNONS DOUX 13

Parmesan / oignons frits / mayo pesto

CHÈVRE CHAUD FRAMBOISE & BASILIC 8

Chèvre & ciboulette / ciabatta / amandes grillées / pesto de basilic / framboises

VERDURETTE DU CHEF 6

Julienne de légumes / oignons rouges / tomates cerises / vinaigrette balsamique

BÂTONNETS DE FROMAGE 6

SOUPE LÉGUMES & BOEUF ANGUS 5

CARRÉS PARMESAN MAISON 8

Prosciutto / vinaigrette balsamique aux figues / roquette

BRUSCHETTA 7

Ciabatta grillé / huile d'olive / concassé de tomates / parmesan / caramel balsamique

JERKY DE BOEUF MAISON 7

FUMÉ DE BOEUF & SAUMON 10

Boeuf fumé maison / saumon fumé / roquette / pommes vertes / câpres / crème à l'aneth / oignons rouges / oignons frits / tapenade d'artichauts

CÉSAR 8

Vinaigrette César maison / croûtons à l'ail / copeaux de parmesan / bacon

FRITES

Allumette ou maison

P:3 G:5

POTAGE DU MOMENT 4

ZONE À PARTAGER **14**

Ailes de poulet / bâtonnets de fromage / bruschetta

NACHOS MAISON

Salsa / poivrons verts / oignons / mozzarella / cheddar jaune / olives / oignons verts

Au choix : poulet / bœuf / végétarien

P : 9 G : 14

ZONE À PARTAGER XL **27**

Jerky de boeuf maison / ailes de poulet / bâtonnets de fromage / bruschetta

AILES DE POULET

Classique ou Buffalo

1/2 livre **8**

1 livre **14**

2 livres **27**

TARTARES ET CRUS

Relevé à votre goût

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE

Mayonnaise maison / dijon / oignons verts / cornichons / câpres / cognac

ENTRÉE : 13 REPAS : 27

TARTARE DE BOEUF MILANO

Tomates séchées / dijon / câpres / parmesan / caramel balsamique

ENTRÉE : 14 REPAS : 28

TARTARE DE SAUMON CLASSIQUE

Mayonnaise maison / dijon / oignons verts / cornichons / câpres / cognac / sésame / huile de sésame

ENTRÉE : 13 REPAS : 24

TARTARE DEUX SAUMONS

Saumon frais / saumon fumé / huile d'olive & citron frais / câpres / cornichons / poivre rose

ENTRÉE : 14 REPAS : 26

TARTARE DE CREVETTES & AVOCATS

Mayonnaise maison / dijon / oignons verts / cornichons / câpres / cognac / avocats

ENTRÉE : 13 REPAS : 24

CARPACCIO DE FILET MIGNON **14**

Tomates séchées / dijon / câpres / copeaux de parmesan / roquette / julienne de pommes / huile d'olive & citron frais / caramel balsamique

GRILL

Toutes nos pièces de viande de première qualité AAA, proviennent principalement du Québec & sont vieilles un minimum de 40 jours. Servi avec légumes de saison, accompagnement & sauce au choix.

CÔTE DE BOEUF AU JUS

10 OZ 30 20 OZ 40 30 OZ 54

Notre spécialité / tendre / 12 heures en cuisson lente / servie médium saignante

Vérifiez avec votre serveur pour la disponibilité

KANSAS

22 OZ 45

Contre-filet avec os / goûteux / persillé / cuit avec l'os

NEW YORK

10 OZ 32 14 OZ 39

Contre-filet / goûteux / persillé

RIB STEAK

16 OZ 38

Le choix des connaisseurs / tendre / savoureux

DELMONICO

12 OZ 35

Faux-filet / goûteux * / steak de côte désossée

BOSTON

8 OZ 25 12 OZ 29

Haut de surlonge / Baseball cut / le plus goûteux

Cuisson recommandée : saignante ou médium saignante

FILET MIGNON

8 OZ 33 12 OZ 44

Le plus tendre / très persillé

HACHÉ DE SURLONGE 7 OZ 16 14 OZ 19

Fait de bœuf haché AAA de première qualité

Servi bien cuit

TATAKI DE BOEUF CHÈVRE & CIBOULETTE

Émincé de boston / servi médium saignant / salade de chèvre & ciboulette / vinaigrette italienne tomate / oignons frits / artichauts / caramel balsamique

8 OZ 27 Extra sauce au choix 2\$

ACCOMPAGNEMENTS

Pomme de terre au four

Pomme de terre au four garnie *Extra 2\$*

Purée de pomme de terre garnie à l'ail confit *Extra 4\$*

Frites allumettes

Riz

César *Extra 3\$*

Salade verte

SAUCES

Cinq poivres

Forestière

Dijon

BBQ à la chipotlée

Jus de boeuf

MAYONNAISES MAISON

Aioli	2
Pesto de basilic	2
Poivrons grillés	2
Épicée	2

LES À CÔTÉS

Poêlé de champignons à l'ail	4
Queue de homard	6
Crevettes 21/25	6
Chèvre & ciboulette	4
Poêlé d'oignons sautés	3
Pomme de terre au four	2
Pomme de terre au four garnie	4
Purée de pomme de terre garnie à l'ail confit	6
Légumes	4

CLASSIQUE

ESCALOPE DE POULET CROUSTILLANTE 24

Sauce crème / vin blanc / champignons sautés à l'ail / prosciutto / mozzarella / oignons verts

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ À L'ANETH 19

Sauce crémeuse à l'aneth

CÔTES LEVÉES À LA CHIPOTLÉE

12 OZ 18 24 OZ 24

BROCHETTE DE POULET GRILLÉE 19

Sauce au choix

POUTINE ANGUS 15

Côte de bœuf / sauce au poivre

PÂTES

TAGLIATELLE BOEUF & CHAMPIGNONS 21

Boeuf effiloché / jus de boeuf / champignons / oignons verts / parmesan / roquette

TAGLIATELLE CARBONARA 16

Bacon / ail / oignons / sauce crème / vin blanc / parmesan / oignons verts

TAGLIATELLE GAMBERETTI 17

Crevettes nordiques / beurre à l'ail / légumes grillés / légumes de saison / vin blanc / pesto de tomates séchées / oignons verts / roquette

PENNE PROSCIUTTO & CHAMPIGNONS 16

Prosciutto / champignons sautés à l'ail / sauce crème / vin blanc / pesto de basilic

PENNE POULET & CHÈVRE CIBOULETTE 19

Poulet Cajun / légumes grillés / pesto de tomates séchées / pesto de basilic / sauce crème / vin blanc / oignons verts / chèvre & ciboulette / roquette

LINGUINE AUX FRUITS DE MER 18

Crevettes nordiques / pétoncles de baie / crevettes 21/25 / beurre à l'ail / sauce crème / vin blanc

LINGUINE SAUCE À LA VIANDE 13

Sauce à la viande maison / effiloché de côté de boeuf / boeuf haché / tomates / légumes

BURGERS

Tous nos burgers sont faits avec 7 oz de bœuf haché AAA de première qualité, servi avec frites & salade.

LE ANGUS 16

Monterey Jack / mayo aux poivrons grillés / champignons / oignons confits / laitue / tomates / oignons

RODÉO 15

Cheddar / oignons frits / sauce BBQ fumée / bacon / cornichons / laitue / tomates / oignons

CHÈVRE CHAUD 17

Chèvre & ciboulette / crème sûre / champignons sautés / laitue / tomates / oignons verts

SANDWICHS

Servi avec frites & salade.

LE ANGUS 17

Rôti de bœuf / ciabatta / brie / tomates / oignons / laitue

Dijon ou moutarde régulière

Extra jus de bœuf 2\$

CIABATTA CLUB 15

Poulet Cajun / ciabatta / Monterey Jack / bacon / mayo / laitue / tomates

LÉGUMES GRILLÉS 16

Ciabatta / brie / tapenade d'artichauts / aioli / roquette / oignons confits

Remplacez votre brie pour chèvre & ciboulette

Extra 2\$

SMOKED MEAT 15

Dijon ou moutarde régulière

SALADES

LA ANGUS 15

Jerky de bœuf / pommes / avelines / fromage suisse / vinaigrette balsamique

CÉSAR POULET GÉNÉRAL TAO 18

Sauce Tao maison / vinaigrette César maison / bacon / sésame / oignons verts / copeaux de parmesan / croûtons à l'ail

TATAKI DE BŒUF CHÈVRE & CIBOULETTE

Émincé de boston / servi medium saignant / salade de chèvre & ciboulette / vinaigrette italienne tomate / oignons frits / artichauts / caramel balsamique

8 OZ 27

Extra sauce au choix 2\$

PIZZAS

Pâte mince ou traditionnelle.

LA ANGUS 17

Jerky de boeuf maison / calabrese / poivrons / oignons / champignons / mozzarella

LÉGUMES GRILLÉS & CHÈVRE 17

Légumes grillés / sauce tomate / mozzarella / chèvre & ciboulette / huile épiciée / roquette

POULET CAJUN FUMÉ 14

Poulet Cajun / sauce BBQ fumée / poivrons / oignons / champignons / mozzarella

GARNIE 13

Pepperoni / champignons / poivrons / mozzarella

FRUITS DE MER 16

Crevettes nordiques / pétoncles de baie / sauce crème / vin blanc / mozzarella

PROSCIUTTO TROIS FROMAGES 15

Prosciutto / mozzarella / gouda / parmesan / huile de basilic

SMOKED MEAT 16

Smoked meat / champignons / poivrons / mozzarella

EXTRAS

Fromage de chèvre & ciboulette	4
Poulet Cajun	4
Jerky de boeuf maison	4
Smoked meat	4
Bacon	4

BREUVAGES

Café latté	4.00
Cappuccino	3.50
Espresso allongé	3.50
Espresso	3.50
Café Moka	3.75
Café / tisane / thé	2.25
Limonade	3.00
Thé glacé	2.75

Liqueur <i>Pepsi / 7 up / orangeade</i>	2.50
Jus <i>pomme / orange</i>	2.50
Shirley temple	3.00
Bouteille d'eau	2.50
Eau gazéifiée	3.00
Eau de source <i>San Pellegrino 750 ml</i>	6.50
Eau de source gazéifiée <i>San Pellegrino 750 ml</i>	6.50

LES JEUDIS TARTARES

DÈS 17 H

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE

ENTRÉE : 13

REPAS : 27

Mayonnaise maison / dijon / oignons verts / cornichons / câpres / cognac

TARTARE DE BOEUF MILANO

ENTRÉE : 14

REPAS : 28

Tomates séchées / dijon / câpres / parmesan / caramel balsamique

TARTARE DE CREVETTES & AVOCATS

ENTRÉE : 13

REPAS : 24

Mayonnaise maison / dijon / oignons verts / cornichons / câpres / cognac / avocats

TARTARE DE SAUMON CLASSIQUE

ENTRÉE : 13

REPAS : 24

Mayonnaise maison / dijon / oignons verts / cornichons / câpres / cognac / sésame / huile de sésame

TARTARE DEUX SAUMONS

ENTRÉE : 14

REPAS : 26

Saumon frais / saumon fumé / huile d'olive & citron frais / câpres / cornichons / poivre rose

TOUS NOS TARTARES REPAS SONT À 19 \$

TOUS NOS COCKTAILS SONT À 5 \$

POUR LES DAMES

MENU *enfants*



Breuvage & dessert inclus

PENNE CARBONARA

PENNE SAUCE À LA VIANDE

FILETS DE POULET [2]

BÂTONNETS DE FROMAGE [4]

POUTINE

NACHOS Poulet ou boeuf

Sauce cheddar & mozzarella /
salsa

7\$

**ANDY'S
ZONE**

