



À partir de 15h

Entrées

- Soupe à l'oignon à la bière rousse**
Fromage Gruyère
- Salade grecque**
Tomates cerises, concombres, oignons rouges, poivrons verts, olives Kalamata, feta, croûtons, origan
- Salade César**
Laitue romaine, tranches de bacon caramélisées à l'érable, chapelure, câpres frites, caviar de moutarde, vinaigrette César
- Avocat +5 | crevette +4.5 | poulet +10
- Carpaccio de bœuf**
Crème de raifort, huile de ciboulette, Parmesan, zeste de citron, croûtons au levain
- Poutine**
Fromage en grains, sauce brune maison
+ Brisket de bœuf + 6
- Dumplings au porc**
Sauce Guy Dare maison, oignons verts, piment, sésame rôti
- Calmars frits**
Sauce tartare, togarashi, ciboulette

Bar cru

- Huitres du moment** PM
15 Disponibles en plateau de 3/6/12
Mignonette, Tabasco, citron, lime
- Plateau de fruits de mer**
18 Homard, crevettes tigrées, huitres, pieuvre, crabe des neiges, caviar de Mujol et blinis
- Option pour 2 personnes 120
Option pour 4 personnes 200
+ Ajoutez 2 pinces de homard +30
- Cocktail de crevettes** 35
18 6 crevettes, servies avec sauce cocktail, aioli à l'ail noir et citron au grill
- Tartare de bœuf** 22 32
16 Echalotes, cornichons, Dijon à l'ancienne, ciboulette, Worcestershire, chips de poireaux, jaune d'œuf. Servi avec pain au levain
+ Format plat servi avec choix de frites maison ou salade
- Tartare de saumon** 22 32
14 Suprêmes d'orange, pesto d'estragon, échalottes et tabasco vert. Servi avec croûtons de pain baguette
+ Format plat servi avec choix de frites maison ou salade
- 24

Coupes du boucher

- Bavette 7 oz 38
- Picanha 8 oz 40
- Contre filet NY 10 oz 52
- Filet mignon 8 oz 53
- Bifteck de côte 12oz 60
- Porterhouse 45 oz 130
- Tomahawk 45 oz 140

Viandes vieilles à sec

TOMAHAWK
T-BONE
KANSAS
PORTERHOUSE
COTE DE BOEUF

Servies avec légumes du marché, choix d'à-côtés : frites, purée de pommes de terre ou salade verte et un choix de sauce: poivre, chimichurri ou Béarnaise
4,50\$ / Oz

Plats

- Côtes levées en double cuisson** 42
Frites et sauce barbecue Méchant Boeuf
- Tagliatelle aux fruits de mer** 36
Moules, pétoncles, calmars, crevettes blanches, ail, sauce crémeuse au vin blanc, ciboulette et parmesan
- Fish & Chips de flétan** 34
Panure tempura, sauce tartare au yuzu et togarashi nanami
- Pavé de saumon** 32
Pesto de tomates séchées et basilic, sauce beurre blanc, servi avec choux de Bruxelles et patates grelots confites au beurre à l'ail
- Côtes courtes braisées** 34
Servies avec gnocchis de pomme de terre au beurre à l'ail, confiture d'échalottes, sauce vin rouge et infusion d'estragon
- Méchant Burger** 28
Fromage Monterey Jack, bacon, oignons rouges, laitue, tomates, mayonnaise épicée. Servi avec frites maison
- Burger végétarien** 22
Burger de betteraves, haricots noirs, feta fumé, chips de courge musquée, oignons caramélisés et mayonnaise à l'ail noir. Servi avec frites maison

Du boucher

à l'assiette

À côtés

- Sauces: Chimichurri - Poivre - Béarnaise 3
- Salade verte 6
- Frites maison 8
- Purée de pommes de terre 8
Pommes de terre du Yukon, parmesan, chapelure, jaune d'œuf
- Crème d'épinards** 12
Oignons caramélisés et champignons
- Légumes caramélisés** 12
Légumes de saison, pommes de terre grelots, caramélisés au sirop d'érable
- Pommes de terre Monte Cristo** 12
Pancetta, crème, ciboulette, fromage gratiné