



MENU

ENTRÉES

Soupe du moment	10\$	Huitres servies avec mignonette	prix sur demande
Salade verte (tomates, concombres, oignons, vinaigrette balsamique)	11\$	Escargots à l'ail gratiné	16\$
Salade César (vinaigrette maison, bacon, parmesan, croutons)	13\$	Carpaccio de bœuf (mayonnaise truffée, parmesan, roquette, oignons marinés)	18\$
Salade de betteraves (radis, haloumi grillé, noix de pins, miel)	18\$	Tartare de saumon 3oz (pomme verte, échalotte, Aneth, tobiko rouge, guacamole, mayo épicée)	19\$
Brie fondant (noix de Grenoble, compoté de fruit, sirop de d'érable et croutons)	21\$	Dumplings frits bœuf Wagyu (sauce teriyaki, oignons et graine de sésame)	19\$
Assiette de charcuteries et fromages pour 2 (abricots, compote de pomme, tomates sèches, olives et moutarde à l'ancienne)	30\$	Calmars frits (sauce arrabiata)	20\$
		Crevettes bang bang (sauce chili-lime)	18\$
		Hummus, tapenade d'olives et pain naan grillé au zaatar	15\$

PLATS PRINCIPAUX

Côtes levée du fumoir (sauce BBQ, frites maison, oignons frits)	35\$	Filet de Mahi-Mahi (fenouil et agrumes, légumes et purée de patates douces)	37\$
Joue de bœuf (purée de pomme de terre, légumes grillés et sauce au poivre)	37\$	Filet de saumon (riz assaisonné, légumes, sauce vierge)	36\$
Jarret d'agneau (Légumes grillés, purée de patate douce sauce porto et romarin)	39\$	Pieuvre grillée (concombre, olive Kalamata, coulis poivron rôti, tomates, basilique) servi avec polenta	39\$
Bavette 8oz, sauce poivre	42\$	Linguine aux fruits mer (crème, vin blanc, safran crevettes, pétoncles, moules, pince de homard, échalotte française)	39\$
Filet mignon 7oz, sauce romarin	49\$		
Rib Eye 12oz, sauce poivre	54\$		
Les 3 viandes sont servies avec légumes et choix entre purée et frites.			
Burger au poulet frit style Louisiane (sauce BBQ, salade de chou, servi avec frites de patates douces)	26\$	Tartare de saumon 6oz (frites ou salade)	36\$
Burger de bison (BBQ fumé et bourbon, oignons caramélisés, bacon, fromage Monterey jack) et frites	28\$	Tataki de thon rouge (crouste épicées montréalaises et macha, salsa mangue et avocat, quinoa, légumes grillés, sauce soya-érable)	38\$
Ravioli farci au fromage (sauce crémeuse et vin rouge, champignons sauvages, petits pois et parmesan)	27\$	Tomahawk	prix sur demande
Confit de canard (pommes de terre grelot sarladaise, légumes grillés, sauce au poivre). (Cuisse extra 12\$)	32\$	Plateau fruits de mer	prix sur demande

EXTRAS

Frites	6\$	Légumes grillés	8\$
Frites de patate douce	9\$	Champignons sautés	9\$
Poutine	13\$	Crevettes à l'ail 3 unités	12\$
Riz assaisonné	7\$	Queue de homard	17\$

DESSERT

Crème brûlée	11\$	Tarte key lime	12\$
Mousse au chocolat	9\$	New York cheesecake	11\$
Dessert du moment	11\$		