

LES ENTRÉES

✓ **BRIE FONDANT 15** NOIX DE GRENOBLE, CANNEBERGE SÉCHÉE, SIROP D'ÉRABLE, CROÛTINS

✓ **SALADE TOSCANE 9** ROQUETTE, RADICCHIO, ENDIVE, PARMESAN, CROÛTON, TOMATE, RADIS, CONCOMBRE, EDAMAME, VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE

★ **HOMARD TEMPURA 19** QUEUE DE HOMARD PANÉE AU PANKO, RÉDUCTION SOYA-ÉRABLE, SALSA DE MAÏS, MAYO ÉPICÉE

🌿 **PÉTONCLES GÉANTS SAISIS (3) 19** PURÉE DE PETITS POIS, CHUTNEY DE POIRE & POIVRON, PANCETTA

SALADE CÉSAR CLASSIQUE 10 COEUR DE ROMAINE, BACON, PARMESAN, VINAIGRETTE À L'AIL RÔTI, CROÛTON

SOUPE À L' OIGNON 10 GRUYÈRE, OIGNON CARAMÉLISÉ, OIGNON VERT, CROÛTON

★ 🌿 **CREVETTES THAÏ CARI-COCO 17** LAIT DE COCO, PÂTE DE CARI ROUGE, ANANAS GRILLÉ, QUINOA SOUFFLÉ

LES CRUS

* LES TARTARES DE 175 G SONT SERVIS AVEC FRITES MINCES OU SALADE

TARTARE DE SAUMON 115 g 17 175 g* 27 SAUMON, TOBIKO ROUGE, POMME & CONCOMBRE, PURÉE D'AVOCAT, GRAINE DE SÉSAME, VINAIGRETTE SOYA-CITRON, CIBOULETTE, GINGEMBRE MARINÉ, PURÉE DE MANGUE, WONTONS CROUSTILLANTS

TARTARE DE BOEUF 115 g 16 175 g* 26 BOEUF COUPÉ À LA MAIN, CÂPRE, CIBOULETTE, PARMESAN, ÉCHALOTE FRANÇAISE, GHERKINS, DIJON & SRIRACHA, CROSTINIS

🌿 **TARTARE DE THON 115 g 17 175 g* 27** THON À QUEUE JAUNE, TOBIKO NOIR, SAMBAL OELEK, SOYA-ÉRABLE, CIBOULETTE, PETIT POIS, MAÏS, AÏOLI WASABI-GINGEMBRE & CORIANDRE, CHIPS DE TARO

POKE DE SAUMON 18 CUBES DE SAUMON CRU, SAUCE SOYA, SALSA DE MANGUE, AVOCAT, OIGNON VERT, RIZ BLANC, NORI, CORIANDRE, TOBIKO, GRAINE DE SÉSAME, RÉDUCTION SOYA-ÉRABLE, GINGEMBRE MARINÉ, WONTONS CROUSTILLANTS

★ 🌿 **TATAKI DE BOEUF 17** CONTRE-FILET SAISI, MAYO À LA TRUFFE, CHIPS DE PANAI, SHITAKE, COULIS DE POIVRON, PIMENT CERISE, RÉDUCTION AU BALSAMIQUE

LES PRINCIPAUX

🌿 **SALADE CALIFORNIENNE AU POULET 22** POULET GRILLÉ LAQUÉ AU SAMBAL, LAITUE MIXTE, AMANDE, AVOCAT GRILLÉ, TOMATE, CONCOMBRE, ORANGE, TORTILLAS, VINAIGRETTE À LA PISTACHE

🌿 **SALADE SAUMON & ÉPINARD 24** SAUMON GRILLÉ, BÉBÉ ÉPINARD, CONCOMBRE, FRAISE, FETA, QUINOA, NOIX DE GRENOBLE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE

PAPPARDELLE AUX FRUITS DE MER 30 CREVETTE, PÉTONCLE, CHAIR DE HOMARD, MOULE, PALOURDE, SAUCE CRÉMEUSE AU VIN BLANC, BISQUE DE HOMARD, TOMATE CERISE CONFITE

POULET PORTOBELLO 24 SUPRÊME DE POULET RÔTI, CHOUX DE BRUXELLES SAUTÉS, SAUCE DIJONNAISE AU PORTOBELLO, RIZ SAUVAGE

« FISH & CHIPS » 22 FILET DE MORUE FRIT À LA BIÈRE, SAUCE TARTARE, CITRON, FRITES MINCES

BAR SNACKS

🌿 **CREVETTES « POPCORN » 16** CREVETTES PANÉES, GRAINE DE SÉSAME, SAUCE CHILI THAÏ, PURÉE DE MANGUE, SERVIES AVEC PURÉE DE BANANE & AVOCAT

POUTINE HOUSTON 16 CÔTE DE BOEUF AU JUS, DEMI-GLACE BBQ, FROMAGE EN GRAINS, OIGNON VERT

★ 🌿 **POULET ÉPICÉ À LA LIME 15** POULET PANNÉ, LAQUE PIMENT-LIME, OIGNON VERT, GRAINE DE SÉSAME, PIMENT CHILI

CALMARS CROUSTILLANTS 15 CALMARS FRITS, AÏOLI ÉPICÉ, OIGNON VERT, GINGEMBRE MARINÉ, GRAINE DE SÉSAME, PIMENT CHILI, BRUNOISE D'ANANAS

✓ **TREMPETTE KALE & ARTICHAUT 15** COEUR D'ARTICHAUT, CHOU FRISÉ, FROMAGE À LA CRÈME, CHEDDAR, PARMESAN, CRÈME SURE, MOZZARELLA, BRUSCHETTA, SERVIE AVEC PAIN NAAN & TORTILLAS

🌿 **AILES DE POULET BBQ & HICKORY 16** 1 LB D'AILES ENTIÈRES, SERVIES AVEC VINAIGRETTE RANCH BUFFALO

✓ **NACHOS RÉG. 17 FORMAT-H 22** TORTILLAS DE MAÏS, CHEDDAR, OLIVE, OIGNON VERT, TOMATE, OIGNON, JALAPEÑO, MOZZARELLA, SERVI AVEC CRÈME SURE & SALSA

SANDWICHES & BURGERS

(CHOIX DE FRITES MINCES, DOUCES OU SALADE CÉSAR)

★ **BURGER HOUSTON 19** 100% BOEUF, OIGNON CARAMÉLISÉ AU JACK DANIEL'S, FROMAGE À LA CRÈME AUX FINES HERBES, PANCETTA, ROQUETTE, TOMATE RÔTIE, SAUCE BBQ À LA MANGUE

BURGER BACON & CHEDDAR 17 100% BOEUF, BACON, CHEDDAR, OIGNON, LAITUE, CORNICHON, TOMATE

CLUB AU HOMARD 22 PAIN TRANCHÉ, HOMARD, POMME, CÉLERI, GUACAMOLE, MAYO DIJON, CHEDDAR, TOMATE, LAITUE, PANCETTA

SANDWICH AU STEAK PHILLY 22 BAGUETTE, CÔTE DE BOEUF TRANCHÉE, OIGNON CARAMÉLISÉ AU JACK DANIEL'S, CHAMPIGNON, POIVRON, TOMATE, LAITUE ICEBERG, SAUCE AMÉRICAINE, CHEDDAR, MOZZARELLA, OIGNON VERT

🌿 **BURGER AU POULET GRILLÉ 18** LAQUÉ AU SAMBAL À L'ÉRABLE, AVOCAT TRANCHÉ, CHEDDAR, CHORIZO, LAITUE, TOMATE, OIGNON ROUGE MARINÉ, SAUCE MIEL & MOUTARDE, PAIN SÉSAME

SAUMON GRILLÉ MÉDITERRANÉEN 25 FETA, CONCOMBRE, TOMATE CERISE, OLIVE KALAMATA, COUSCOUS PERLÉ AU PESTO DE BASILIC

RAVIOLIS GÉANTS AU CANARD 26 PÂTE FARCIE AU CANARD, SAUCE FORESTIÈRE, FROMAGE DE CHÈVRE, NOIX DE CAJOU, ROMARIN

THON GRILLÉ EN CROÛTE DE SÉSAME 25 THON À QUEUE JAUNE, SALADE DE QUINOA, SAUCE SASHIMI, AÏOLI WASABI-GINGEMBRE & CORIANDRE, EDAMAME, TOMATE CERISE

★ CÔTES LEVÉES STYLE LOUISIANE

GLACÉES AVEC NOTRE SAUCE BBQ À LA MANGUE, SERVIES AVEC FRITES & SALSA DE MAÏS CAJUN

DEMI 22 ENTIÈRE 33

PLATEAUX À PARTAGER

TRIO DE TARTARE 39

TARTARES DE SAUMON, THON & BOEUF,
WONTONS CROUSTILLANTS, CROSTINIS,
CHIPS DE TARO, SALADE VERTE

★ TERRE & MER 68

MACREUSE 10 OZ TRANCHÉE, 2 SAUCISSES ITALIENNES
GRILLÉES, QUEUE DE HOMARD, 2 CREVETTES
«LOLLIPOP», 2 PÉTONCLES SAISIS AVEC CHUTNEY DE
POIRE & POIVRON, SAUCE VIN ROUGE, BEURRE À L'AIL,
MAYO À LA MOUTARDE DE MEAUX

CHARCUTERIES & FROMAGES 26

SÉLECTION DE FROMAGES LOCAUX &
CHARCUTERIES, FRUITS, NOIX, OLIVES
MIXTES, PAIN GRILLÉ

L'EXPÉRIENCE BOEUF COMMENCE ICI.

SEULEMENT LES COUPES CENTRALES, VIEILLIES PENDANT UN MINIMUM DE 30 JOURS, SONT SÉLECTIONNÉES AFIN D'OFFRIR UN STEAK PLUS ÉPAIS & JUTEUX POUR UNE EXPÉRIENCE INÉGALÉE.

1. CHOISISSEZ VOTRE COUPE, SERVIE AVEC LÉGUMES...

NEW YORK 12 oz 39

COUPE CENTRALE DE LA LONGE COURTE, TENDRE & SAVOUREUSE

ENTRECÔTE 20 oz 48

COUPE CENTRALE DE LA CÔTE, BIEN PERSILLÉE & DÉLICIEUSE

★ FILET MIGNON 7 oz 39 10 oz 52

COUPE CENTRALE DU FILET ENTIER, TRÈS MAIGRE & TENDRE

2. AJOUTEZ UN ACCOMPAGNEMENT...

Frites, frites douces, purée houston, P.D.T. au four ou gratin de P.D.T. garni

3. AJOUTEZ UNE SAUCE +3...

JACK DANIEL'S & POIVRE, VIN ROUGE OU PORCINI

{ CLASSIQUES COMPOSÉS }

STEAK & FRITES 28

BAVETTE 9 OZ MARINÉE, GRILLÉE À LA PERFECTION À HAUTE TEMPÉRATURE, FRITES MINCES,
RÉDUCTION DE VIN ROUGE, LÉGUMES

SURLONGE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES 34

SURLONGE 8 OZ, SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS PORCINIS, PLEUROTES, SHIITAKE & CHAMPIGNONS DE PARIS,
FROMAGE DE CHÈVRE, PURÉE DE P.D.T., LÉGUMES

SURLONGE & FRUITS DE MER 38

SURLONGE 8 OZ, SAUTÉ DE HOMARD, PÉTONCLE, CREVETTE & BISQUE DE HOMARD, TOMATE CERISE SÉCHÉE,
ÉPINARDS SAUTÉS, GRATIN DE P.D.T. GARNI

CÔTE DE BOEUF AU JUS 10 oz 32 14 oz 38

SELON LA DISPONIBILITÉ

MARINÉE AVEC UN MÉLANGE D'ÉPICES MAISON PENDANT 24 HEURES, CUITE LENTEMENT À FEU DOUX &
TRANCHÉE SUR COMMANDE, PURÉE DE P.D.T., LÉGUMES

★ MACREUSE GRÉSILLANTE AU BRIE 35

COUPE DE L'ÉPAULE, MINCE & EXTRÊMEMENT SAVOUREUSE, GARNIE DE BRIE, RAGOÛT
DE CHAMPIGNONS, SAUCE AU VIN ROUGE, GRATIN DE P.D.T. GARNI

JAMAIS SANS...

CHAMPIGNONS SAUTÉS +8 |

BRIE FONDANT +4 |

SAUTÉ DE FRUITS DE MER +10 |

2 CREVETTES «LOLLIPOP» +9 |

QUEUE DE HOMARD +18 |

RAGOÛT DE CHAMPIGNONS MIXTES +8 |

 TOUS NOS CHOIX DE STEAKS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS POUR NOS CLIENTS SENSIBLES AU GLUTEN.

* ALERTE ALLERGIES *

NOS PLATS CONTIENNENT OU PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES. MERCI D'INFORMER VOTRE SERVEUR DE TOUTES ALLERGIES OU RESTRICTIONS ALIMENTAIRES.