



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

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

Du fromager

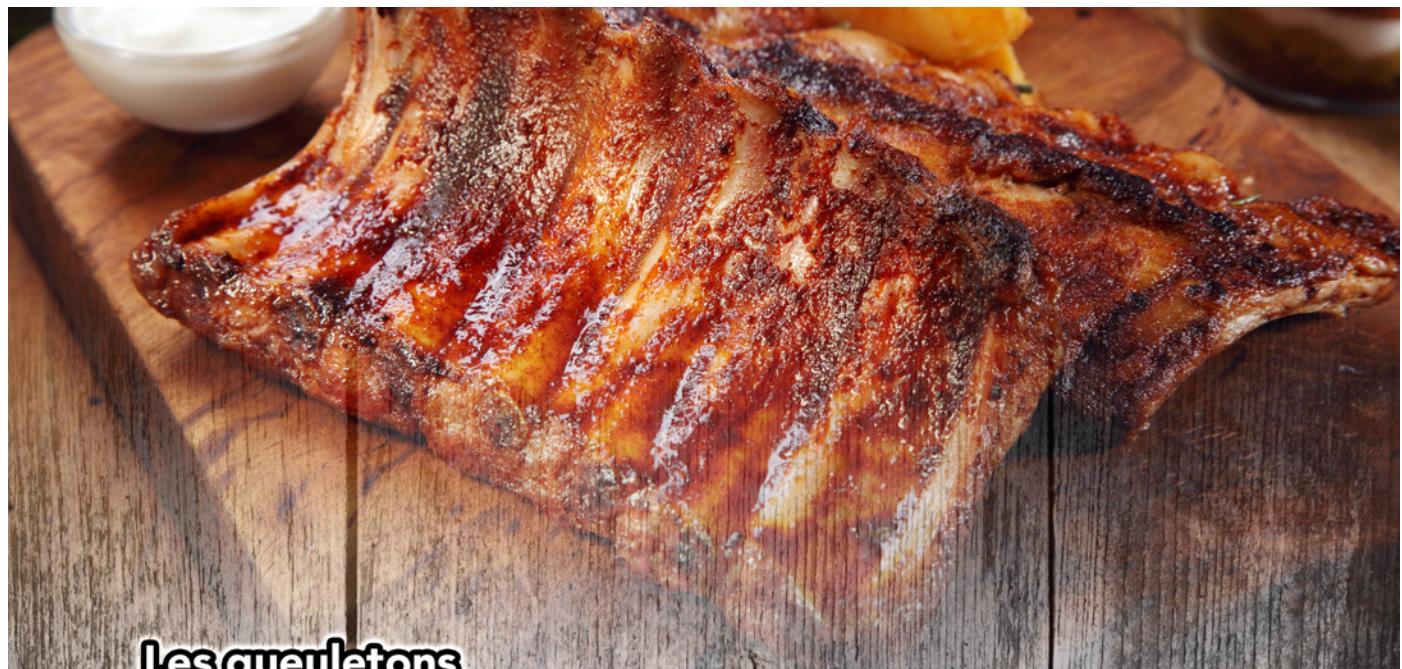
- chef Chaudronnée à l'oignon et gratin de la Fromagerie St-Laurent 12
- chef Bâtonnets de fromage mozzarella crème sure échalotes (9 bâtonnets) 14
- achat Fondu parmesan maison au cheddar de la Fromagerie St-Laurent 14
- achat Fondu parmesan maison au cheddar fort de la Fromagerie Perron 14
- chef Poutine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

De la terre

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

De la mer

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



Les gueuletons

☛ Hamburger Angus AAA garni, pain épices à steak avec frites	13
☛ Hamburger du Bleuet 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%.





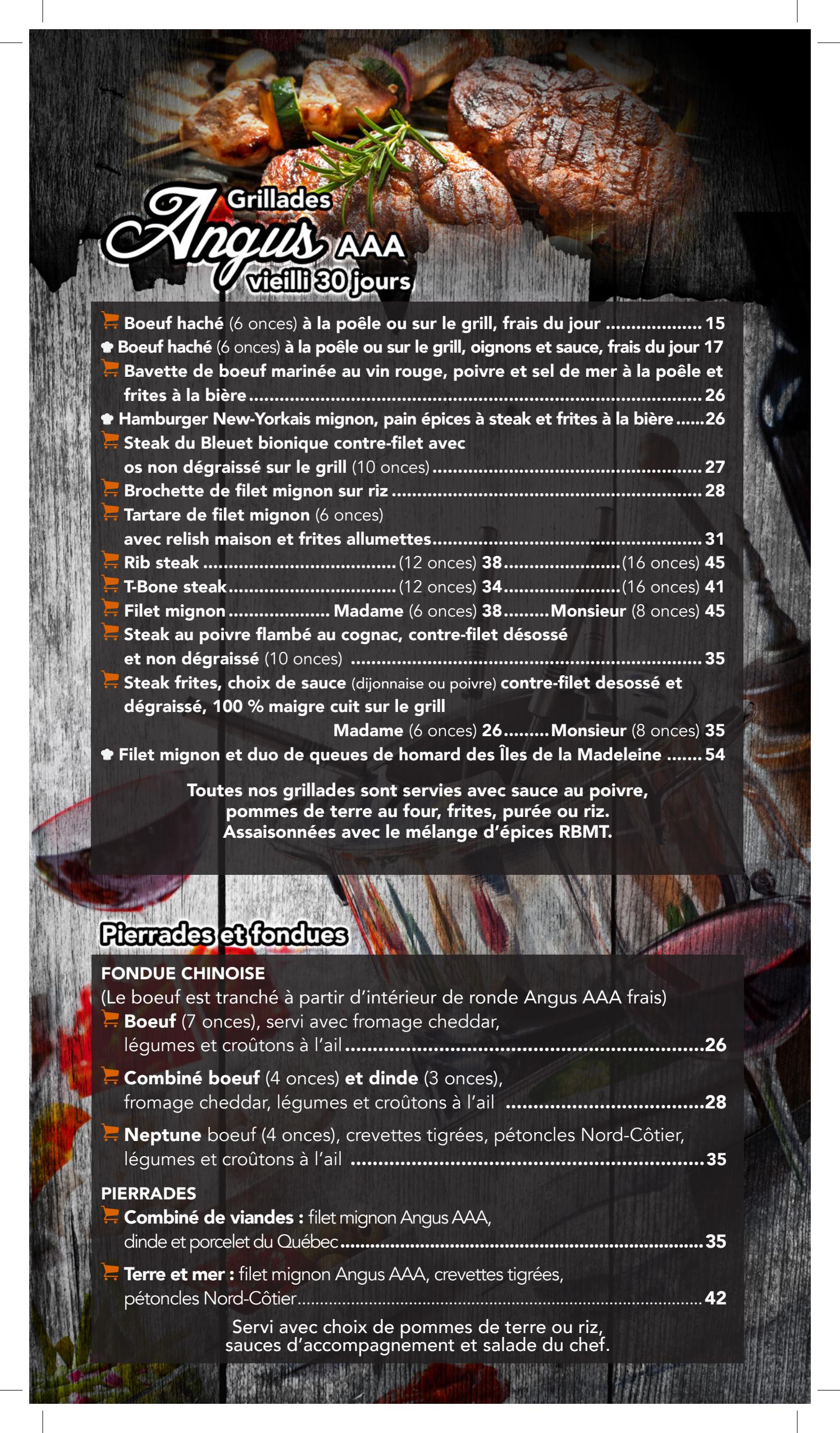
Mets italiens

🛒 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	16
🛒 Pizza garnie	16
🛒 Pizza bataille	17
Demi	Entier
🛒 Spaghetti italien	11
🛒 Spaghetti italien au gratin.....	14
🛒 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 beurre24 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
chef 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
chef Hamburger New-Yorkais mignon, pain épices à steak et frites à la bière	26
🛒 Steak du Bleuet 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 désossé et dégraissé, 100 % maigre cuit sur le grill	
Madame (6 onces) 26.....Monsieur (8 onces)	35
chef 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'ail	26
🛒 Combiné boeuf (4 onces) et dinde (3 onces), fromage cheddar, légumes et croûtons à l'ail	28
🛒 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 glacée 7
- 🛒 Tarte aux framboises servie avec crème douce ou crème glacée 7
- 🛒 Tarte au sucre maison servie avec crème douce ou crème glacée 7
- ▶ Crème brûlée 7



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 Espagnol 8
- ▶ Café Brésilien 8
- ▶ Café RBMT 8
- ▶ Café du Bleuet bionique 8
- ▶ Cappuccino 4
- ▶ Espresso 3
- ▶ Espresso allongé 4
- ▶ Au lait 4
- ▶ Café régulier 3
- ▶ Thé 3
- ▶ Tisane 4



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

AROMATIQUE
ET SOUPLE

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

Cuvée du
40^e
RBMT



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 épicees 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.

9\$/ verre
40\$/bouteille



Les vins rouges

Bolla Valpolicella 10 42
Vénétie • Italie

Villa Maria, Pinot Noir 50
Nouvelle-Zélande

FRUITÉ
ET LÉGER

Marius, M Chapoutier..... 40
Grenache-Syrah • France

Château La Perrière, 10 42
Castillon Côtes de Bordeaux • France

FRUITÉ
ET GÉNÉREUX

Three Thieves 10 44
Pinot noir • Californie, USA

Lupaia 46
Cabernet Sauvignon • Italie

AROMATIQUE
ET SOUPLE

Torres Céleste..... 52
Tempranillo, Ribera del 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

AROMATIQUE
ET CHARNU

Cadetto Podere Castorani..... 46
Montepulciano d'Abruzzo • Italie

Château Ste-Michelle 11 50
Cabernet-Sauvignon • Washington

Concagua 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

Vin rouge en fût

Nobella Espagne
Appellation contrôlée

Verre 8

Demi litre 20

Litre 30



Les vins

Blancs

	Verre	Btl
Three Thieves, Pinot Grigio • Californie		44
Riesling Château Ste-Michelle Washington • USA		45
Flor Crasto Douro Portugal	38	
Bolla Retro Pinot Grigio Vénétie • Italie	10	44
Mâcon-Lugny Les Crays Bourgogne • Joseph Drouhin		42
Joel Gott, Sauvignon blanc Californie, USA		52
Don David	42	
Chardonnay Réserve • Argentine		
Château Ste-Michelle Chardonnay Columbia Valley • Washington	11	50
Charles & Charles Rosé. Washington • USA	10	46
Villa conchi Cava Brut Mousseux • Espagne		45
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**GRIFFINTOWN**Bière blonde doré 9⁷⁵**BELGIAN MOON**Bière blanche 8⁵⁰**L'AMER IPA**Bière indian pale ale.... 9⁷⁵**MOLSON EXPORT**Bière blonde 8⁵⁰**HEINEKEN**Bière blonde importée 9⁷⁵**COORS LIGHT**Bière blonde légère 8⁵⁰**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 Bleuet 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.

