



**RESTAURANT ET BOUCHERIE ÉCO-RESPONSABLE**

*Il nous fait plaisir de vous souhaiter la bienvenue  
Et un agréable moment en notre compagnie*

## **APPORTEZ VOTRE VINS ET BIERES ET ÉCONOMISER GROS**

*TOUS AUTRES BREUVAGES OU ALIMENTS SONT INTERDITS.*

TOUS LES CONSOMMATEURS DE VINS ET BIÈRES  
DANS NOTRE ÉTABLISSEMENT DOIVENT OBLIGATOIREMENT  
CONSOMMER UN REPAS INDIVIDUEL CHACUN OU UNE COMBINAISON  
D'ENTRÉES D'UNE VALEUR DE 20\$ MINIMUM

***CONSERVER VOTRE FACTURE DE RESTAURANT***

***ELLE VOUS DONNE DROIT À UN RABAIS DE 10%  
LORS DE VOTRE PROCHAIN ACHAT  
À NOTRE BOUCHERIE***

**VALIDE POUR 14 JOURS OUVRABLE  
(NON VALIDE DANS NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE)**

08-07-2025

**REPAS CUISINÉS DEPUIS 2008**  
**AVEC DES ALIMENTS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE**

**ENTRÉES À LA CARTE**

<b>SALADE CÉSAR AUX 3 FROMAGES</b>	8\$
<i>Laitue romaine, sauce César maison, vrai bacon, croutons à l'ail, câpres, Parmesan italien Padano, mozzarella et Monterey jacks</i>	
<b>RONDELLES D'OIGNON PANNÉES À LA BIÈRE</b>	10\$
<i>Sauce miel et moutarde maison</i>	
<b>CORNICHONS FRITS À L'ANETH PANNÉS</b>	10\$
<i>Sauce miel et moutarde maison</i>	
<b>CREVETTES TEMPURA &amp; SAUCE MIMOSA</b>	10\$
<i>Légèrement pané et frit, servi sur lit de salade et sauce cerise et orange</i>	
<b>CREVETTES GUINNESS &amp; CHUTNEY IRLANDAIS</b>	14\$
<i>Légèrement pané et frit, servi sur lit de salade et sauce aigre-douce</i>	
<b>GRATIN D'ESCARGOTS À LA FLEUR D'AIL</b>	14\$
<i>Escargots, crème Poséidon, fleur d'ail et notre mélange de 3 fromages</i>	
<b>PIKILIA GRECQUE</b>	15\$
<i>Sauce tzatziki maison, fromage feta, feuilleté aux épinards, feuilles de vigne Farcies, cœur d'artichaut, concombres, olives kalamata et pain pita</i>	
<b>CALMARS POIVRÉS ET AÏOLI MAISON</b>	16\$
<i>Légèrement panés et frits, servis avec notre aïoli maison et citron caramélisé</i>	
<b>GRATIN DE CREVETTES</b>	16\$
<i>5 Crevettes d'Équateur, crème Poséidon et notre mélange de 3 fromages</i>	
<b>GRATIN DE HOMARD</b>	22\$
<i>1 Queue de homard, crème Poséidon et notre mélange de 3 fromages</i>	

## FILET MIGNON DE PORC DU QUÉBEC CUIT AU FOUR

*Servi avec salade de brocoli et chou-fleur sauce ranch ou salade de chou crémeuse ou salade césar aux 3 fromages pour 3\$, Riz aux légumes et pommes de terre assaisonnées ou frites*

*Porc mariné à l'ail et au gingembre, sauce bordeaux. **Cuisson rosé seulement***

FILET MIGNON DE PORC. 6oz 26\$ - 12oz 40\$

PORC 6 oz ET 5 crevettes 38\$

PORC 6 oz ET 4 pétoncles 42\$

PORC 6 oz ET 1 queue de homard 46\$

PORC 6 oz, 5 crevettes, 4 pétoncles, 1 queue de homard 72\$

DUO PORC ET POULET 12oz 38\$

## NOS LÉGENDAIRES CÔTES LEVÉES DE DOS

CÔTES LEVÉES MAISON Demi 27\$ - Complète 42\$

*BBQ CLASSIQUE, SUD-OUEST, SUCRÉES, FUMÉES OU BUFFALO*

*De dos (baby-back) de 28oz cuites maison durant 8 heures*

½ CÔTES LEVÉES ET 5 crevettes 39\$

½ CÔTES LEVÉES ET 5 crevettes, 4 pétoncles et 1 queue de homard 73\$

PORC 6 oz ET CÔTES LEVÉES Demi-côte 41\$

CÔTES LEVÉES MAISON, FRITES & SALADE DE CHOU SEULEMENT

Demi 27\$ - Complète 42\$

## POITRINE DE POULET DU QUÉBEC CUIT AU FOUR

*Poitrine de poulet de grain refroidie à l'air et marinée maison*

Sauce aux choix : Bordeaux ou Buffalo ou BBQ Classique

POITRINE DE POULET ORIGINALE 6oz. 6oz 26\$ - 12oz 40\$

POULET 6 oz ET 5 crevettes 38\$

POULET 6 oz ET 4 pétoncles 42\$

POULET 6 oz ET 1 queue de homard 46\$

POULET 6 oz ET 5 crevettes, 4 pétoncles, 1 queue de homard 72\$

POULET 6 oz ET CÔTES LEVÉES Demi-côte 41\$

PITA AU POULET OU AU PORC ET FRITES 20\$

## NOS DÉLICIEUX FRUITS DE MER CUIT AU FOUR

**DE QUALITÉ SUPÉRIEURE** Servi avec sauce Poséidon

*Servi avec salade de brocoli et chou-fleur sauce ranch ou salade de chou crémeuse ou salade César aux 3 fromages pour 3\$, Riz aux légumes et pommes de terre assaisonnées ou frites*

### CREVETTES BLANCHES D'ÉQUATEUR 21/25

10 unités 28\$ - 15 unités 40\$ - 20 unités 52\$

### PÉTONCLES D'HOKKAIDO AU JAPON 10/20

6 unités 36\$ - 10 unités 60\$ - 14 unités 84\$

### QUEUES DE HOMARD DU PACIFIQUE DE 3 à 4 oz

3 unités 64\$ - 4 unités 84\$

## EXPLOSION DE FRUITS DE MER

### 5 CREVETTES, 4 PÉTONCLES, 1 QUEUE DE HOMARD

50\$

### 5 CREVETTES, 4 PÉTONCLES, 2 QUEUES DE HOMARD

70\$

### GRATIN DE LA MER

50\$

*Crevettes, pétoncles, aiglefin Canadien, sauce Poséidon et notre mélange de 3 fromages*

### GRATIN DE HOMARD DU NOUVEAU-BRUNSWICK

68\$

*3 Queues de homard, sauce Poséidon et notre mélange de 3 fromages*

## NOS DÉLICIEUX POISSONS CUIT AU FOUR

*Servi avec salade de brocoli et chou-fleur sauce ranch ou salade de chou crémeuse ou salade césar aux 3 fromages pour 3\$, Riz aux légumes et pommes de terre assaisonnées ou frites*

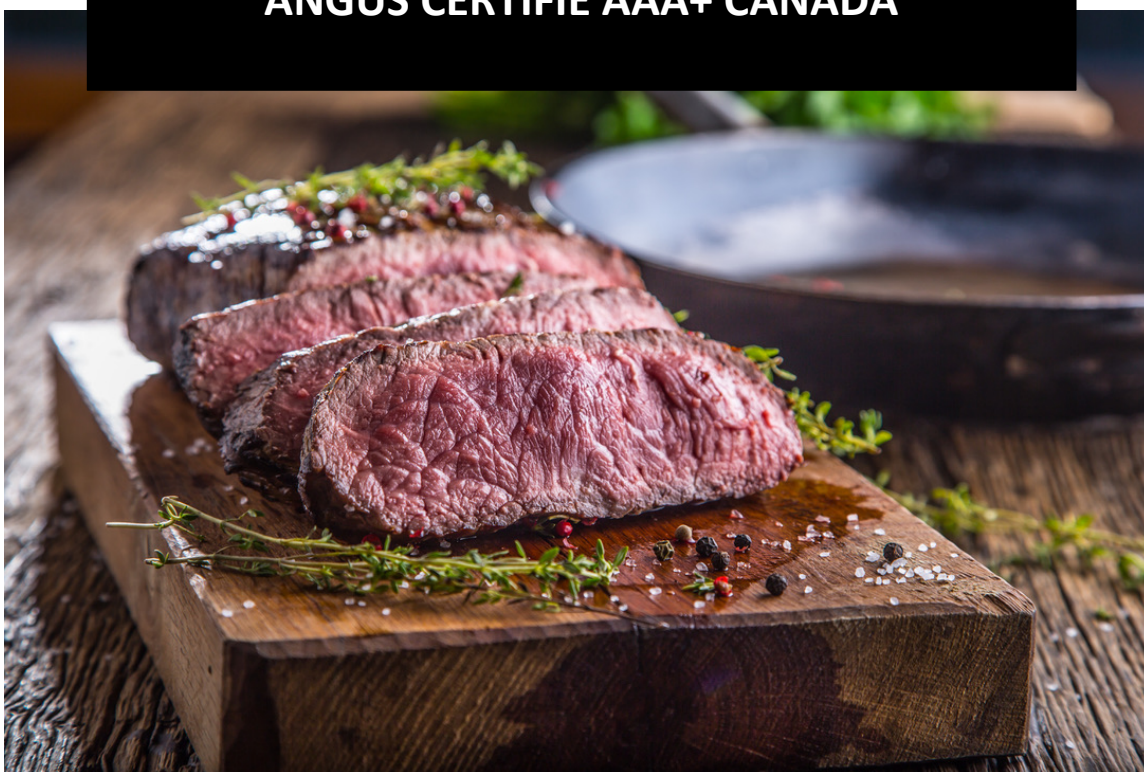
Sauce Poséidon pour les Fruits de mer et sauce Tartares pour les poissons

<b>LONGE D'AIGLEFIN CANADIEN 5oz.</b> <i>Longe d'aiglefin (Haddock)</i>	5 oz 27\$ - 10 oz 43\$
<b>BOUCHÉES D'AIGLEFIN PANÉES MAISON</b> <i>Légèrement panés et frites</i>	5 oz 27\$ - 10 oz 43\$
<b>AIGLEFIN ET 5 crevettes</b>	39\$
<b>AIGLEFIN ET 4 pétoncles</b>	43\$
<b>AIGLEFIN ET 1 queue de homard</b>	47\$
<b>AIGLEFIN ET 5 crevettes, 4 pétoncles, 1 queue de homard</b>	75\$
<b>FILET DE TRUITE ARC-EN-CIEL 7oz.</b> <i>Filet avec peau</i>	7 oz 30\$ - 14 oz 46\$
<b>TRUITE ET 5 crevettes</b>	42\$
<b>TRUITE ET 4 pétoncles</b>	46\$
<b>TRUITE ET 1 queue de homard</b>	50\$
<b>TRUITE ET 5 crevettes, 4 pétoncles, 1 queue de homard</b>	78\$
<b>DORÉ DU LAC WINNIPEG CANADIEN</b> <i>Filet de Doré jaune</i>	7 oz 33\$ - 14 oz 58\$
<b>DORÉ ET 5 crevettes</b>	45\$
<b>DORÉ ET 4 pétoncles</b>	49\$
<b>DORÉ ET 1 queue de homard</b>	53\$
<b>DORÉ ET 5 crevettes, 4 pétoncles, 1 queue de homard</b>	81\$
<b>CALMARS POIVRÉS</b> <i>Légèrement panés et frits, servis avec notre aïoli maison et citron caramélisé</i>	8 oz 33\$ - 12 oz 45\$

**NOTRE FAMEUSE  
BAVETTE CUITE SOUS-VIDE**



***CUISSON MÉDIUM-SAIGNANT SEULEMENT*  
POUR TOUTES NOS VIANDES ROUGES  
ANGUS CERTIFIÉ AAA+ CANADA**



## NOS FAMEUX BŒUFS ANGUS QUALITÉ STEAKHOUSE

CERTIFIÉ ANGUS CANADA AAA+ OU PRIME OU BLACK ANGUS

*Servi avec salade de brocoli et chou-fleur sauce ranch ou salade de chou crémeuse ou salade César aux 3 fromages pour 3\$, Riz aux légumes et pommes de terre assaisonnées ou frites, Servi avec sauce Bordeaux et Poséidon avec les Fruits de mer*

### CUIT SOUS-VIDE MÉDIUM-SAIGNANT SEULEMENT

*La cuisson sous vide permet d'optimiser les saveurs car elle conserve parfaitement le goût, la texture et l'aspect des aliments. Cela permet un échange optimal des saveurs. Les préparations nécessitent moins d'assaisonnements pour plus de goût. De plus les vitamines et nutriments demeurent intact donc plus santé.*

BAVETTE DE SURLONGE ANGUS	6 oz 38\$ - 12 oz 58\$ - 18 oz 84\$
---------------------------	-------------------------------------

*Le classique des bistrots français. Un steak au caractère robuste bien particulier, au niveau de sa texture et de son goût.*

BAVETTE 6 oz ET 5 crevettes	50\$
BAVETTE 6 oz ET 4 pétoncles	54\$
BAVETTE 6 oz ET 1 queue de homard	58\$
BAVETTE 6 oz ET 5 crevettes, 4 pétoncles, 1 queue de homard	86\$

FILET MIGNON DE BŒUF ANGUS	5 oz 46\$ - 10 oz 70\$ - 15 oz 94\$
----------------------------	-------------------------------------

*Le plus noble et le plus tendre. Le filet est la partie reconnue pour sa tendreté et son goût prononcé.*

FILET MIGNON 5 oz ET 5 crevettes	58\$
FILET MIGNON 5 oz ET 4 pétoncles	62\$
FILET MIGNON 5 oz ET 1 queue de homard	66\$
FILET MIGNON 5 oz, 5 crevettes, 4 pétoncles, 1 queue de homard	94\$

## STEAK FRITES

BAVETTE DE BŒUF ANGUS AAA+ & FRITES SEULEMENT

6 oz 34\$ - 12 oz 54\$ - 18 oz 80\$

FILET MIGNON DE BŒUF ANGUS AAA+ & FRITES SEULEMENT

5 oz 44\$ - 10 oz 68\$ - 15 oz 93\$

## CRÈME BRULÉE *SIGNATURE* CARAMÉLISÉE À VOTRE TABLE

TRADITIONNELLE	9\$	CHOCOLAT	9\$
LIMONATO	9\$	CHOCO-CARAMEL	9\$
ÉRABLE	9\$	AMARETTO	9\$
CARAMEL	9\$	EXTRA NOIX	1\$

GATEAU CHOCO-CARAMEL 9\$

### BREUVAGES

CAFÉ COLOMBIEN	3\$	VIRGIN CÉSAR	5\$
THÉ OU TISANE	3\$	SAN PELLEGRINO 500ml	5\$
EAU CHAUDE ET CITRON	1\$	PERRIER 351ml	4\$
		LIMONADE TROPICANA	3\$
		BOISSON GAZEUSE	3\$

### EXTRA DIVERS

BEURRE À L'AIL	2\$
BEURRE CITRONNÉ	2\$
PETITE BOÎTE TAKE-OUT	0.75\$
GROSSE BOÎTE TAKE-OUT	1\$
ASSIETTE SUPPLÉMENTAIRE SI PAS DE VIN OU BIÈRE	10\$

