

Hors d'oeuvre

Cocktail De Fruits De Mer, (Nouveauté) 1 Huitre, 1 Crevette, 1 Pince de Crabe des Neiges et 1 Patte de Crabe d'Alaska.		36
Cocktail De Crevette Géante (u4) accompagné de notre sauce maison.		12/crevette
Saumon Fumé, de Percé, Fumoir Monsieur Emile.		20
Tartare De Thon "Yellowfin" préparé à votre table.		24
Crevette Géante (u4) marinée aux herbes et à l'ail et grillée.		12/crevette
Huîtres Fraîches servies nature dans leurs coquilles.	1/2 douzaine 1 douzaine	25 43
Crab Cakes servis avec la sauce originale de notre chef.		24
Calmars Frits et légèrement assaisonnés.		18
Escargots d'une qualité toute européenne, sautés au beurre à l'ail.		15
Pieuvre Grillée servie avec des oignons rouges et un filet d'huile d'olive extra vierge.		24
Caviar Beluga servi nature, un vrai délice !		prix du marché
Saucisse Chorizo, Compote de légumes à la provençale.		14
Le Traditionnel "Steak Tartare" préparé à votre table.		24
Languettes De Bacon Coupe RIB, (Nouveauté) Laquées au Tamarin et sirop d'érable.		12
Huîtres Rockefeller cuites au four, riches et onctueuses.	1/2 douzaine 1 douzaine	28 46
L'Assiette Chaude Du RIB (pour deux) Crevettes géantes grillées, calmars frits, huîtres Rockefeller et légumes grillés.		59
Mini Burger De Surlonge 3 (Sliders)		14

Salades

Fameuse Salade César préparée à votre table.	Pour deux Pour quatre	28 48
Salade Du Village Grec (pour deux)		24
Salade D'Arugula et Parmesan		11
Salade De Tomates Coupe Beefsteak avec fromage bleu et oignons.		16
Salade "Wedge" Iceberg croquante avec notre propre sauce au fromage bleu.		12

Potages

Bisque De Homard Maison		12
Chaudrée De Palourdes Maison Style Nouvelle-Angleterre.		11
Soupe à L'Oignon Gratinée avec fromage parmesan et emmenthal.		10

RIB^NREEF®

Un pourboire de 18% sera ajouté à l'addition
des groupes de 6 personnes et plus.

Poissons frais

Filet De Flétan	36
Filet De Saumon De l'Atlantique	32
Bar Du Chili	prix du marché
Steak D'Espadon En Croûte De Poivre En Grains	prix du marché
Steak De Thon Poêlé En Croûte De Sésame	prix du marché
Sole De Douvres décortiquée à votre table	prix du marché

Le choix dépend de la disponibilité du marché.
Préparés avec de l'huile d'olive pure à 100%
et cuits sur charbon de bois, les poissons sont servis
avec du jus de citron fraîchement pressé et des câpres.
Certains poissons peuvent être pochés sur demande.

Classiques du RIB

Crevettes Grillées (u4) marinées aux herbes et à l'ail	46
Queue De Homard Des Caraïbes (8 à 10 oz) grillée et décortiquée	39
Gros Pétoncles (Digby) à La Provençale	39
Langoustines D'Islande Samband (7-9) grillées et décortiquées	prix du marché
Pattes De Crabes De l'Alaska (4-6) (1 1/2 lbs par portion) à la vapeur	prix du marché
Scampis (2 mrc) / Mignonnette (6 oz)	59
Homard Frais Des Maritimes (1 à 6 lbs) grillé, cuit à la vapeur, Thermidor ou Sechwan.	prix à la livre

Légumes

Champignons Sautés	8
Champignons Et Épinards Sautés	9
Brocoli Cuit À La Vapeur	8
Bébé-Épinards Cuit À La Vapeur	8
Bébé-Épinards à La Crème	10
Asperges Fraîches Cuites À La Vapeur	11
Légumes Frais Grillés	12
Pommes De Terre À La Lyonnaise	7
Purée De Pommes De Terre À L'Ail Rôti	5
Pommes De Terre Monte-Carlo	8
Tête D'Ail Rôti (2 mrc)	8

Nouveautés

Maïs À La Crème (selon la disponibilité)	12
Poutine À Lu Avec Sauce Au Poivre Flambée	15
Poutine Au Foie Gras Et Huile De Truffes	18
Mac & Cheese À L'Huile De Truffes	13
Rondelles d'Oignons & Son Aioli	8

Grillades

Bifteck De Côte, RIB^NREEF[®] (18 oz)	46
Bifteck De Côte, Junior (14 oz)	39
Surlonge, Coupe New York (16 oz)	49
Surlonge, Coupe Junior (12 oz)	44
Surlonge “Au Poivre”, Coupe New York (16 oz) accompagné d'une sauce au poivre flambée à table.	58
Filet Mignon (10 oz)	42
Filet Mignonnette (6 oz)	35
T-Bone (22 oz)	62
Châteaubriand Bouquetière (20 oz) pour deux.	84
Côte De Veau De Lait	46
Carré D'Agneau Bouquetière	42
Escalope De Veau De Lait Parmigiana	38
Poitrine De Poulet Manchon Des Voltigeurs	27

(Tous nos steaks peuvent surfer)

L'Assiette signée RIB^NREEF[®]

Côte De Boeuf De Premier Choix - Assaisonnée Et Rôtie Lentement

Coupe Régulière	46
Coupe Junior	39

(jusqu'à épuisement des stocks ou sur commande 24 heures à l'avance).

Votre grillade de premier choix de RIB^NREEF[®] provient du Midwest américain, ces bœufs sont nourris aux grains de maïs et approuvés par le USDA. Nos viandes sont vieilles à sec et à point, et coupées quotidiennement. Toujours fraîches, elles sont cuites selon vos préférences sur un grill ouvert à charbon de bois.

(Tous nos plats sont servis avec les à-côtés suivants :
Pomme de terre au four, Pomme de terre purée,
Pommes frites coupées à la main ou riz)

Sauces

Flambée Au Poivre Préparée à votre table	13
Dijonnaise	7
Champignons	7
Béarnaise	7