

BAR CRU & ENTRÉES FROIDES

Marché	14oz	HUÎTRES FRAÎCHES
Marché	18oz	PATTES DE CRABE ROYALE D'ALASKA
12chq	12oz	COCKTAIL DE CREVETTES u6/8 SAUCE COCKTAIL-MANGUES
27	16oz	CARPACCIO DE BOEUF EN CROÛTE DE POIVRE
	8oz	ROQUETTE, COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO, RÉDUCTION BALSAMIQUE
26	12oz	CRUDO DE THON YELLOWFIN
	16oz	CÂPRES, PIMENT FORT, ZESTE DE CITRON, VINAIGRETTE AUX AGRUMES, POUSSES DE FINES HERBES
26		CRUDO DE SAUMON ÔRA
		HUILE D'OLIVE INFUSÉE AU PONZU, OIGNONS ROUGES, ANETH, TOBIKKO CAVIAR, ZESTE DE CITRON
28	40oz	TARTARE DE BOEUF FILET MIGNON100%, OEUF DE CAILLE, CROSTINI
26	32oz	TARTARE DE THON YELLOWFIN
	32oz	AVOCATS, GRAINES DE SÉSAME, SAUCE MISO-MIRIN, WASABI AÏOLI
26	32oz	TARTARE DE SAUMON ÔRA HUILE ÉPICÉE, AVOCATS, CROSTINI
18		BETTERAVES & FROMAGE DE CHÈVRE
		SALADE FRISÉE, NOIX DE GRENOBLE, RÉDUCTION BALSAMIQUE

CAVIAR

Marché		OSCIETRA , ITALIE BELUGA , IRAN
		10GR 28 GR 50 GR
		(BLINIS, BLANCS ET JAUNE D'OEUFs, OIGNIONS ROUGES
		CRÈME FRAICHE, PERSIL, CIBOULETTES)
		HUÎTRES FRAÎCHES & CAVIAR
		(1DZ. HUITRES & 10GR OSCIETRA CAVIAR)
		PLATEAU DE CRUSTACÉS
		COCKTAIL DE FRUITS DE MER
		(HUITRE, PINCE DE HOMARD, ½ QUEUE DE HOMARD, CREVETTE)
		PETIT
		(1DZ. HUITRES, 2 PINCES DE HOMARD, 2 x ½ QUEUES DE HOMARD, 4 CREVETTES)
		LARGE
		(1½ DZ. HUITRES, 4 PINCES DE HOMARD, 4 x ½ QUEUES DE HOMARD, 12 CREVETTES)
		DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR POUR TOUTES QUESTIONS!

ENTRÉES CHAUDES

36		PIEUVRE GRILLÉES OIGNONS ROUGES, CÂPRES, ORIGAN
30		PÉTONCLES & BACON
		PURÉE DE CHOU-FLEUR, SIROP D'ÉRABLE DU QUÉBEC
27		TATAKI DE THON YELLOWFIN
		EN CROÛTE DE SÉSAME, DAIKON, WAKAMÉ, AÏOLI AU WASABI, SAUCE MISO -MIRIN
25		DUMPLINGS AU HOMARD ET CÔTE COURTE DE BOEUF
		RÉDUCTION DE VEAU AU PORTO INFUSÉE À L'HUILE DE SÉSAME ET SAUCE MISO-MIRIN, GRAINES DE SÉSAMES, CIBOULETTES
32		CALMARS : GRILLÉS OU FRITS
34		HUÎTRES ROCKEFELLER
		ÉPINARDS, CHAMPIGNONS, ÉCHALOTES, PERNOD, SAUCE MORNAY
32		BEIGNETS AU CRABE SAISI À LA POÊLE, SAUCE À LA MOUTARDE ANCIENNE
16		MINI BURGERS FROMAGE CHEDDAR, DIJON À LA TRUFFE NOIRE
30		CÔTELETTES D'AGNEAU FINES HERBES, RELISH AUX TOMATES
21		BISQUE DE HOMARD CRÈME FRAÎCHE, HOMARD, HUILE DE TRUFFE

PLATEAU DE FRUITS DE MER

		PETIT
		(½ LBS CALMARS, ¼ LBS PIEUVRES, 2 CREVETTES, 2-PÉTONCLES, ÉPINARDS)
		LARGE
		(1LBS CALMARS, ½ LBS PIEUVRES, 6 CREVETTES, 6 PÉTONCLES, ÉPINARDS)
		DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR POUR TOUTES QUESTIONS!

SALADES

21		L'ALIKI TOMATES DE SAISON, CONCOMBRES LIBANAIS, OLIVES KALAMATA,
18		CÉSAR ROMAINE, PARMIGIANO REGGIANO, CROÛTONS À L'AIL,
		CHIPS DE PROSCIUTTO CROUSTILLANTES
19		QUARTIER DE LAITUE ICEBERG VINAIGRETTE MAYTAG, FROMAGE BLANC
		ÉMIETTÉ, TOMATES CERISES, CHIPS DE PROSCIUTTO CROUSTILLANTES
16		MÉDITERRANÉENE
		LAITUE ROMAINE ET ICEBERG INFUSÉE AVEC ANETH, CONCOMBRES LIBANAIS, ÉCHALOTTES, L'HUILE D'OLIVE ET VINAIGRETTE DE VIN ROUGE
28		BURRATA *Disponibilité du marché
		TOMATES DE SAISON, PESTO AU BASILIC, FLEUR DE SEL, RÉDUCTION BALSAMIQUE

NOS COUPES DE BOEUF **USDA A VIEILLI À SEC**, GRILLÉ AU FEU VIF, ALIMENTÉ PAR UN MÉLANGE DE BOIS LOCAUX ET EUROPÉENS

NOS COUPES DE STEAK CLASSIQUES

		DELMONICO	72
		ENTRECÔTE	87
		CONTRE-FILET NEW YORK	65
		KANSAS CONTRE-FILET AVEC OS	78
		FILET MIGNON	65
		FILET MIGNON	95
		FILET MIGNON AVEC OS *Disponibilité du produit	115

COUPES DE STEAK GRAND FORMAT À PARTAGER

(Les steaks de grand format sont tranchés et servis sur une planche)

		COWBOY COUPE FRANÇAISE	120
		TOMAHAWK	225
		KANSAS CONTRE-FILET AVEC OS	150
		PORTERHOUSE	150
		LA COUPE DE " GREG " PORTERHOUSE & BOEUF TARTARE VIELLI À SEC	150

AMELIORATION DES STEAKS!

		QUEUE DE HOMARD	32	¼ LB CREVETTES	24
		WAGYU ... coupe au-dessus du reste!			24 oz
		AUSTRALIE , CONTRE FILET, WESTHOLM AACo			35 oz
		JAPANESE A5 , CONTRE FILET, MIYAZAKI			
		*Disponibilité du produit			

MARCHÉ AUX POISSONS FRAIS

Marché

NOS POISSONS FRAIS VARIENT ENTRE 1.25 - 3.5 LBS	
SERVIS AVEC ÉPINARDS OU FRITES MAISON	
HOMARD	LOUP DE MER
FAGRI (DORADE ROUGE)	VIVANEAU ROUGE " AMÉRICAIN"
BAR NOIR	POMPANO
DORADE	BAR ARGENTÉ

RECOMMANDATIONS DU CHEF

12oz		CÔTE DE VEAU	72
		PÔLÉE AVEC FINES HERBES, FINI AU FOUR, POMMES DE TERRE RATTES	
		ASPERGES, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, RÉDUCTION DE VEAU AU PORTO	
14oz		CARRÉ D'AGNEAU (COUPE DOUBLE)	70
		EN CROÛTE D'HERBES, PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL, RÉDUCTION DE VEAU AU PORTO	
		THON YELLOWFIN EN CROÛTE DE SÉSAME	58
		GALETTE DE RIZ PANKO CROUSTILLANT, WAKAMÉ, AÏOLI AU WASABI, GINGEMBRE, SAUCE MISO-MIRIN, ÉCHALOTES	
		FLÉTAN POÊLÉ, BEURRE BLANC CITRONNÉ AU ANETH, SERVI AVEC	52
		POMMES DE TERRE RATTES, ASPERGES ET CARROTES JEUNES	
		ASSIETTE DU PÊCHEUR	95
		FLÉTAN SUR POMMES DE TERRE RATTES, ASPERGES, CAROTTES, BEURRE BLANC CITRONNÉ AU ANETH, CREVETTE TIGRÉE NOIRE, PÉTONCLE, QUEUE DE HOMARD, ÉPINARDS SAUTÉS À L'AIL	
		RAVIOLIS AU HOMARD	54
		RAVIOLI FARCI AU HOMARD, TOMATES CERISES SÉCHÉES, RÉDUCTION DE BISQUE DE HOMARD À LA CRÈME ET BRANDY, POIVRE MADAGASCAR, ÉCHALOTES ET QUEUE DE HOMARD	

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

		(AMINDON)		(LÉGUMES)	
		FRITES MAISON	8	ÉPINARDS SAUTÉS	10
		QUARTIERS DE PATATES DOUCES	10	ÉPINARDS À LA CRÈME	14
		POMMES DE TERRE À L'AIL	10	BROCCOLINI	10
		POMMES DE TERRE RATES	10	ASPERGES	13
		POMMES DE TERRE AU FOUR	10	CHAMPIGNONS SAUVAGES	14
		POMMES DE TERRE TOUTE GARNIE	15	LÉGUMES GRILLÉS	18
		PURÉE DE POMMES TERRE AU HOMARD	32	CORNICHONS	6
		MACARONI AU FROMAGE Huile de truffe			18
		CHOUX DE BRUXELLES, BACON, SIROP D'ÉRABLE DU QUÉBEC			13
		OS À MOELLE RÔTI AU THYM			16
		(SAUCES)			
		SAUCE AU POIVRE	7		
		RÉDUCTION DE VEAU AU PORTO	7		
		BÉARNAISE À LA TRUFFE	8		

" LE STEAK EST NOTRE LANGUE D'AMOUR "

*LES GROUPES DE 6 PERSONNES OU PLUS AURONT UN POURBOIRE DE 18% AJOUTÉ À LA FACTURE

TOWNE380™ est disponible pour des Évènements Privés