

BAR CRU & ENTRÉES FROIDES

HUÎTRES FRAÎCHES	
PATTES DE CRABE ROYALE D'ALASKA	
COCKTAIL DE CREVETTES u6/8 SAUCE COCKTAIL-MANGUES	
CRUDO DE THON YELLOWFIN	
CÂPRES, PIMENT FORT, ZESTE DE CITRON, VINAIGRETTE AUX AGRUMES, POUSSES DE FINES HERBES	
CRUDO DE SAUMON ÔRA " NOUVELLE-ZÉLANDE"	
HUILE D'OLIVE INFUSÉE AU PONZU, OIGNONS ROUGES, ANETH, TOBIKKO CAVIAR, ZESTE DE CITRON	
TARTARE DE BOEUF FILET MIGNON100%, OEUF DE CAILLE, CROSTINI	
TARTARE DE THON YELLOWFIN	
AVOCATS, GRAINES DE SÉSAME, SAUCE MISO-MIRIN, WASABI AÏOLI	
TARTARE DE SAUMON ÔRA HUILE ÉPICÉE, AVOCATS, CROSTINI	
CARPACCIO DE BOEUF EN CROÛTE DE POIVRE	
ROQUETTE, COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO, RÉDUCTION BALSAMIQUE	

CAVIAR

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

PETIT

(1DZ. HUITRES, 2 PINCES DE HOMARD, 2 x ½ QUEUES DE HOMARD, 4 CREVETTES 6/8)

LARGE

(1½ DZ. HUITRES, 4 PINCES DE HOMARD, 4 x ½ QUEUES DE HOMARD, 12 CREVETTES 6/8)

PROPICE AU PARTAGE!

ENTRÉES CHAUDES

PIEUVRE MAROCAIN OIGNONS ROUGES, CÂPRES, ORIGAN	36
PÉTONCLES & BACON	30
PURÉE DE CHOU-FLEUR, SIROP D'ÉRABLE DU QUÉBEC	
TATAKI DE THON YELLOWFIN	27
EN CROÛTE DE SÉSAME, DAIKON, WAKAMÉ, AÏOLI AU WASABI, SAUCE MISO -MIRIN	
DUMPLINGS AU HOMARD ET CÔTE COURTE DE BOEUF	25
RÉDUCTION DE VEAU AU PORTO INFUSÉE À L'HUILE DE SÉSAME ET SAUCE MISO-MIRIN, GRAINES DE SÉSAMES, CIBOULETTES	
CALMARS: GRILLÉS OU FRITS	32
HUÎTRES ROCKEFELLER	34
ÉPINARDS, CHAMPIGNONS, ÉCHALOTES, PERNOD, SAUCE MORNAY	
BEIGNETS AU CRABE SAISI À LA POÊLE, SAUCE À LA MOUTARDE ANCIENNE	32
MINI BURGERS FROMAGE CHEDDAR, DIJON À LA TRUFFE NOIRE	16
ROULEAUX DE PRINTEMPS AU BOEUF ASIATIQUE	18
SAUCE MANGUE-PRUNES, GRAINES DE SÉSAMES, CIBOULETTES	
CÔTELETTES D'AGNEAU FINES HERBES, RELISH AUX TOMATES	30
BISQUE DE HOMARD CRÈME FRAÎCHE, HOMARD, HUILE DE TRUFFE	21

PLATEAU DE FRUITS DE MER

PETIT

(½ LBS CALMARS, ¼ LBS PIEUVRES, 2 CREVETTES 6/8, 2-PÉTONCLES, ÉPINARDS)

LARGE

(1LBS CALMARS, ½ LBS PIEUVRES, 6 CREVETTES 6/8, 6 PÉTONCLES, ÉPINARDS)

PROPICE AU PARTAGE!

SALADES

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

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

Marché	14oz	DELMONICO	72
Marché	18oz	ENTRECÔTE	87
12chq	12oz	CONTRE-FILET NEW YORK	65
26	16oz	KANSAS CONTRE-FILET AVEC OS	78
	20oz	T-BONE	95
	8oz	FILET MIGNON	67
26	12oz	FILET MIGNON	95
	18oz	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)

24oz	COWBOY COUPE FRANÇAISE	120
26	40oz TOMAHAWK	225
27	32oz KANSAS CONTRE-FILET AVEC OS	150
	32oz PORTERHOUSE	150
32oz	LA COUPE DE "GREG" PORTERHOUSE & BOEUF TARTARE VIELLI À SEC	150

AMELIORATION DES STEAKS!

MARCHÉ	QUEUE DE HOMARD CANADIEN	46	¼ LB CREVETTES 6/8	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 RAYÉ

RECOMMANDATIONS DU CHEF

CÔTELETTE DE VEAU DE LAIT 16oz "QUÉBEC"	72
MASCARPONE, SAUCE CITRON-SAUGE, SPAGHETTI AU BEURRE	
CARRÉ D'AGNEAU (AUSTRALIEN)	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	
BAR DU CHILI	74
AIL CARAMÉLISÉ, SALADE DE LENTILLES TIÈDES AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES	
SAUMON ÔRA KING	52
COULIS DE POIS À LA MENTHE SANS CRÈME, ASPERGES, ZESTE DE CITRON	
RAVIOLIS AU HOMARD	52
RAVIOLI FARCI AU HOMARD, TOMATES CERISES SÉCHÉES, RÉDUCTION DE BISQUE DE HOMARD À LA CRÈME ET BRANDY, POIVRE MADAGASCAR, ÉCHALOTES ET ½ QUEUE DE HOMARD CANADIEN	

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

(AMIDON)

(LÉGUMES)

FRITES MAISON	8	ÉPINARDS SAUTÉS	10
FRITES AU PARMESAN ET À LA TRUFFE	12	ÉPINARDS À LA CRÈME	14
QUARTIERS DE PATATES DOUCES	10	BROCCOLINI	10
PURÉE DEPOMMES DE TERRE À L'AIL	10	ASPERGES	13
15 POMMES DE TERRE AU FOUR	10	CHAMPIGNONS SAUVAGES	14
PURÉE DE POMMES TERRE AU HOMARD	32	LÉGUMES GRILLÉS	18
21 POMMES DE TERRE TOUTE GARNIE	15	LENTILLES TIÈDES	10
18		CORNICHONS	6
		MACARONI AU FROMAGE Huile de truffe	21
		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
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	6

" 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