TOWNE380 STEAKHOUSE • BAR

BAR CRU & ENTRÉES FROIDES

HUÎTRES FRAÎCHES — PM
| RASBERRY, MALPEQUE, SANDDUNE, COCKTAILS ET PLUS |

PATTES DE CRABE ROYALE D'ALASKA | CHAUD OU FROID ! — PM

COCKTAIL DE CREVETTES u6/8 | SAUCE COCKTAIL-MANGUES — 12PC.

SAUMON FUMÉ | SAUMON FUMÉ DE M. GEORGES, TRANCHES D'ORANGE, CRÈME FRAÎCHE, ZESTE DE CITRON, POIVRE ROUGE, PISTACHES, HUILE D'OLIVE — 25

CARPACCIO DE BOEUF CLASSIQUE — 27
SAUCE CRÊMEUSE À LA MOUTARDE ET À LA MAYONNAISE, ROQUETTE, PARMIGIANO REGGIANO, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

CRUDO DE SAUMON BIO — 24
HUILE D'OLIVE INFUSÉE AU PONZU, OIGNONS ROUGES, ANETH, TOBIKKO CAVIAR, ZESTE DE CITRON

CRUDO DE THON YELLOWFIN — 25
CÂPRES, PIMENT FORT, ZESTE DE CITRON, VINAIGRETTE AUX AGRUMES, POUSSES DE FINES HERBES

CAVIAR : BELUGA | OSCIETRA…….30GR | 50GR — PM
BLINIS, BLANCS ET JAUNE D'OEUFS, OIGNIONS ROUGES, CRÈME FRAICHE, PERSIL

TARTARES

SAUMON BIO | AVOCATS, HUILE ÉPICÉE, CROSTINI — 24

THON YELLOWFIN — 25
AVOCATS, GRAINES DE SÉSAME, SAUCE MISO-MIRIN, WASABI AÏOLI

BOEUF | FILET MIGNON100%, OEUF DE CAILLE, CROSTINI — 27

TOUR DE CRUSTACÉS

PETIT — 175
(1DZ. HUITRES, 2 PINCES DE HOMARD, 2 x ½ QUEUES DE HOMARD, 4 CREVETTES 6/8)

LARGE — 375
(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 — 34

HUÎTRES ROCKEFELLER — 34
ÉPINARDS, CHAMPIGNONS, ÉCHALOTES, PERNOD, SAUCE MORNAY

BEIGNETS AU CRABE | SAISI À LA POÊLE, SAUCE Á LA MOUTARDE ANCIENNE — 35

OS À MOELLE RÔTI AU THYM — 17

FOIE GRAS POÊLÉ, COMPOTE DE BLEUETS — 35

MINI **BURGERS** | FROMAGE CHEDDAR, DIJON Á LA TRUFFE NOIRE — 16

ROULEAUX DE PRINTEMPS AU BOEUF ASIATIQUE — 16
SAUCE MANGUE-PRUNES, GRAINES DE SÉSAMES, CIBOULETTES

SOUPE BAVAROISE À L'OIGNON | FROMAGE GRUYÈRE — 14

PLATEAU DE FRUITS DE MER GRILLÉS

PETIT — 125
(½ LBS CALMARS, ¼ LBS PIEUVRES, 2 CREVETTES 6/8, 2-PÉTONCLES, ÉPINARDS)

LARGE — 275
(1LBS CALMARS, ½ LBS PIEUVRES, 6 CREVETTES 6/8, 6 PÉTONCLES, ÉPINARDS)

PROPICE AU PARTAGE!

SALADES

L'ALIKI | TOMATES DE SAISON, CONCOMBRES PERSAN, OLIVES KALAMATA, ÉCHALOTES, FROMAGE FETA EN BARIL, ORIGAN — 21

CÉSAR | ROMAINE, PARMIGIANO REGGIANO, CROÛTONS À L'AIL, CHIPS DE PROSCIUTTO CROUSTILLANTES — 18

QUARTIER DE LAITUE ICEBERG | VINAIGRETTE MAYTAG, FROMAGE BLE — 19
ÉMIETTÉ, TOMATES CERISES, CHIPS DE PROSCIUTTO CROUSTILLANTES

BETTERAVES RÔTIES — 16
FROMAGE DE CHÈVRE, NOIX, ÉCHALOTES, HUILE DE NOIX

MÉDITERRANÉENE — 16
LAITUE ROMAINE ET ICEBERG INFUSÉE AVEC ANETH, CONCOMBRES PERSAN, ÉCHALOTES, L'HUILE D'OLIVE ET VINAIGRETTE DE VIN ROUGE

BURRATA — 28
TOMATES DE SAISON, HUILE AU BASILIC, FLEUR DE SEL, RÉDUCTION BALSAMIQUE

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

VIEILLISSEMENT À SEC

14OZ	**DELMONICO**	75
18OZ	**ENTRECÔTE**	95
18OZ	**KANSAS** | CONTRE-FILET AVEC OS	85
20OZ	**T-BONE**	97
18OZ	**FILET MIGNON AVEC OS**	125

*DISPONIBILITÉ DU PRODUIT

COUPES DE STEAK GRAND FORMAT À PARTAGER

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

30OZ	**COWBOY** | COUPE FRANÇAISE	175
40OZ	**TOMAHAWK**	225
32OZ	**PORTERHOUSE**	175
32OZ	**KANSAS** | CONTRE-FILET AVEC OS	165
32OZ	LA COUPE DE **"GREG"** | PORTERHOUSE & BOEUF TARTARE VIELLI À SEC	165

VIEILLISSEMENT EN MILIEU HUMIDE

10OZ	**CONTRE-FILET**	56
16OZ	**CONTRE-FILET**	82
8OZ	**FILET MIGNON**	67
12OZ	**FILET MIGNON**	90

AMELIORATION DES STEAKS!

QUEUE DE HOMARD 7oz — 46 | FOIE GRAS POÊLÉ — 15 | ¼ LB CREVETTES 6/8 — 24

WAGYU… coupe au-dessus du reste!

AUSTRALIEN, CONTRE FILET — PM
JAPONAIS A5, CONTRE FILET, MIYAZAKI — PM
*DISPONIBILITÉ DU PRODUIT

MARCHÉ AUX POISSONS FRAIS

PM

NOS POISSONS FRAIS VARIENT ENTRE 1.25 - 3.5 LBS
SERVIS AVEC ÉPINARDS OU FRITES MAISON

HOMARD
FAGRI (DORADE ROUGE)
BAR NOIR
BRANZINO (LOUP DE MER)
VIVANEAU ROUGE "AMÉRICAIN"
BAR RAYÉ

TERRE & MER

CARRÉ D'AGNEAU "COUPE DOUBLE" — 72
EN CROÛTE D'HERBES, PURÉE DE POMMES DE TERRE Á L'AIL, OIGNONS PERLES
RÉDUCTION DE VEAU

FLÉTAN — 54
FLETAN POÊLÉ, CHOU ROUGE BRAISÉ, VÉLOUTE À LA MOUTARDE

THON YELLOWFIN EN CROÛTE DE SÉSAME
GALETTE DE RIZ PANKO CROUSTILLANT, WAKAMÉ, AÏOLI AU WASABI, GINGEMBRE, SAUCE MISO-MIRIN, OIGNONS VERTS

SAUMON "BIO" **AU TERIYAKI** — 47
RIZ GLUANT AUX SHITAKES, LÉGUMES EN JULIENNE, SAUCE AU BEURRE DE SOYA

RAVIOLIS AU HOMARD — 52
RAVIOLI FARCI AU HOMARD, TOMATES CERISES SÉCHÉES, RÉDUCTION DE BISQUE DE HOMARD Á LA CRÈME ET BRANDY, POIVRE MADAGASCAR, OIGNONS VERTS ET ½ QUEUE DE HOMARD CANADIEN

LINGUINI AUX FRUITS DE MER — 58
SAUCE BISQUE AUX TOMATES, CREVETTES, PÉTONCLES, MOULES, PALOURDES, VIN BLANC, ÉCHALOTES, UN SOUPÇON D'AIL, PERSIL

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

(AMIDON)

FRITES COUPÉES À LA MAIN	8
FRITES AU PARMESAN ET À LA TRUFFE	12
QUARTIERS DE PATATES DOUCES	11
PURÉE DE POMMES DE TERRE Á L'AIL	10
POMME DE TERRE AU FOUR	12
PURÉE DE POMMES TERRE AU **HOMARD**	32
POMME DE TERRE AU FOUR TOUTE GARNIE	15

(SAUCES)

SAUCE AU POIVRE	7
RÉDUCTION DE VEAU	7
BÉARNAISE Á LA TRUFFE	8

(LÉGUMES)

ÉPINARDS SAUTÉS	10
ÉPINARDS Á LA CRÈME	15
BROCCOLINI	13
ASPERGES	14
CHAMPIGNONS SAUVAGES	16
LÉGUMES GRILLÉS	18
POIVRONS ROUGES RÔTIS	12
MACARONI AU FROMAGE | Huile de truffe	21
CHOUX DE BRUXELLES, BACON, SIROP D'ÉRABLE DU QUÉBEC	14
SUCETTES D'AGNEAU	12PC.
CORNICHONS	7

" LE STEAK EST NOTRE LANGUE D'AMOUR "

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

TOWNE**380™** est disponible pour des Évènements Privés