



Menu groupe 20pers. +

ENTRÉES

Potage du moment 8

Escargots 14
Crème basilic, douanier

Calmars 19
Coco fumé, chou-fleur, poivrons, sel d'Hawaii

Chaudrée de palourdes fumées 13
Palourdes, bacon et patates fumées, vin blanc, estragon, tobiko

Crevettes sucrées et épicées 18

Salade verte 8

Salade César 14

Tartare Saumon 19
Mirin, tobiko, wasabi, tomates, herbes fraîches

Tartare Boeuf 19
Parmesan, truffe, chicharrun, herbes fraîches

Foie gras mi-cuit 28
Amaretto Avril, Rhum, pain brioché, framboise

Ceci n'est pas un carpaccio 24
Boeuf 56.5 °C, Bleu, moutarde, caperons, sel d'Hawaiï

PLATS PRINCIPAUX

Saumon grillé 32
Chimichurri, légumes, purée de patate

Cotes Levées 25 / 38
Ananas, IPA, cherry bomb, purée de patate

STEAKS

Servis avec purée de petits pois et vin blanc et frites

BAVETTE 38
(8 oz) CAB

SURF & TURF 46
Bavette et 3 crevettes argentines

MACREUSE 39
(8 oz) AAA+ vieilli 21 jours

CONTRE-FILET 48
(14 oz) AAA+ vieilli 21 jours

MIGNON 42 / 55 / 99
(5oz) AAA+ vieilli 21 jours

SAUCES
*- Caramel Vin Rouge
- Poivre vert et Cognac
- Glace à la truffe*



Menu groupe 20pers. +

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de patate	5
Monte Carlo	7
Légumes du marché	7
Mélange de champignons	7
Fromage bleu*	5
<i>*Torché sur votre steak</i>	
Crevettes d'Argentines	8
Queue d'homard	PM
Frites	4
Sauce	4

MENU ENFANTS

Mac N cheese	12
Spaghetti à la viande	12
Poitrine de poulet	12
<i>De la Ferme des Voltigeurs</i>	
Steak Pirate	17