



## ENTRÉES

 Potage du moment	8
 Bouchées de morue croustillantes	15
Brie fondant	16
<i>Canneberges, panais, pacanes</i>	
Escargots gratinés	14
<i>Crème basilic, douanier</i>	
 Calmars frits	19
<i>Sauce maison espagnol</i>	
Rondelles d'oignons	8
<i>Mayonnaise maison</i>	
Bisque de homard	13
 Crevettes Bang Bang	19
<i>Sucrées salées, sauce épicée</i>	
<b>Version repas avec salade verte et frites</b>	31
 Salade verte	8
Salade César	14
 Option sans crouton	
 Trio de pétoncles	27
<i>Composé quotidiennement</i>	
 Tartare de saumon	19
<b>Version repas avec salade verte et frites</b>	32
 Tartare de boeuf	19
<b>Version repas avec salade verte et frites</b>	32

 SANS GLUTEN


## ENTRÉES SIGNATURES

Pieuvre braisée	PM	
<i>À côté du moment</i>		
Le Crab Cake de Steve	16	

Foie gras au torchon	27	
<i>Amaretto Avril, Rhum, pain brioché et fruit du moment</i>		

## PLATS PRINCIPAUX

BURGER SIGNATURE	27	
<i>Burger du chef (filet mignon haché)</i>		
<i>Servi avec frites</i>		

Saumon grillé de l'Atlantique	32	
<i>Servi avec sauce chimichurri légumes, frites ou purée de Yukon Gold</i>		

Salade de tataki de thon en croute de sésame	33	
<i>Mayonnaise maison et servie avec frites</i>		

Cuisse de canard confite du Lac Brome	31	
<i>Servie avec légumes, purée de Yukon Gold et sauce vin rouge</i>		


Foie de veau	33	
<i>Servi avec légumes, bacon, sauce au vin rouge et purée de Yukon Gold</i>		
<i>Sans farine</i>		

Côtes Levées	25/38	
<i>Sauce BBQ, purée de Yukon Gold ou frites</i>		

Mac N Cheese Homard	29	
<i>Homard, chorizo, safran, fromage à la crème, ail rôti</i>		

Mac N Cheese Bacon	27	
--------------------	----	--

Hamburger Steak	30	
<i>Haché frais, purée de Yukon Gold ou frites, oignons caramélisés, légumes, choix de sauce</i>		

Pétoncles poêlés	48	
<i>Composés quotidiennement</i>		
<i>Accompagnés de frites</i>		

 ÉPICES À VIANDE SANS GLUTEN

Pain servi sur demande

## STEAKS

Servis avec légumes, sauce et frites

**SURLONGE** 32  
(7 oz) AAA+ Épices à steak

**BAVETTE** 38  
(8 oz) CAB

**SURF & TURF** 46  
Bavette et 3 crevettes Argentine

**STEAK FRITES (MACREUSE)** 39  
(8 oz) AAA+ vieilli 21 jours

**CONTRE-FILET** 52  
(14 oz) AAA+ vieilli 21 jours, *cuit sous-vide*

**FAUX FILET (RIBEYE)** 62  
(15 oz) AAA+ vieilli 21 jours

**FILET MIGNON**  
AAA+ vieilli 21 jours  
5 oz 42  
8 oz 55

**FILET MIGNON 5 OZ, QUEUE DE HOMARD** 64

**LA PIÈCE DU BOUCHER - 28 oz** 149



Boeuf Angus AAA  
Veilli à sec 45 jours

À PARTAGER POUR 2  
Accompagnée de légumes,  
champignons, frites et nos 3 sauces

**CHATEAUBRIAND pour 2** 109  
(17 oz) AAA+ vieilli 21 jours  
Accompagné de légumes, champignons, nos 3 sauces  
et frites

### SAUCES

- **Vin Rouge**
- **Poivre vert**
- **Chimichurri**



## ACCOMPAGNEMENTS

Frites de céleri-rave  5

Queue d'homard PM

Frites de patates douces 6

Purée de Yukon Gold 5

Monte Carlo 7

Légumes du marché 7

Mélange de champignons 7

Fromage bleu\* 5  
\*Torché sur votre steak

Crevettes d'Argentine 8  
3 crevettes 16-20

Frites 4

## MENU ENFANTS

Cupcake inclus

Mac N cheese bacon 12

Pâtes à la viande 12

Doigts de poulet et frites 12

Burger et frites 12

Poutine 12  
Sauce sans gluten