


ENTRÉES

Potage du moment	8
 Bouchées de morue panées	16
<i>Marinade maison</i>	
Chèvre chaud croustillant	16
<i>Salade & pesto maison</i>	
Escargots gratinés à l'ail	14
<i>Un grand classique</i>	
Calmars frits	19
<i>Sauce maison espagnole</i>	
Rondelles d'oignons	9
<i>Mayonnaise maison</i>	
 Pieuvre braisée	27
<i>À côté du moment</i>	
 Crevettes Bang Bang	19
<i>Sucrées salées, sauce épicée</i>	
Versión repas avec salade verte et frites	31
 Salade verte	8
Salade César	14
<i>Option sans croûton</i>	
Tartare de saumon	19
Versión repas avec salade verte et frites	32
<i>Option sans gluten disponible</i>	
Tartare de boeuf	19
Versión repas avec salade verte et frites	32
<i>Option sans gluten disponible</i>	

 SANS GLUTEN

ENTRÉES SIGNATURES


Bisque de homard	13	
Le Crab Cake de Steve	16	
<i>Sauce estragon</i>		

Tapas de pétoncles poêlés	27	
<i>Composées quotidiennement</i>		

Soupe à l'oignon gratinée	13
<i>Recette secrète</i>	

PLATS PRINCIPAUX

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


Saumon de l'Atlantique	33	
<i>Servi avec 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>		

Deux cuisses de canard confites du Lac Brome	39	
<i>Servies avec légumes, purée de Yukon Gold et sauce vin rouge</i>		


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

Côtes Levées	27/38
<i>Sauce BBQ, légumes, purée de Yukon Gold ou frites</i>	

Mac N Cheese Homard	33	
<i>Homard, chorizo, 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

NOS STEAKS

Servis avec légumes, sauce et frites

SURLONGE 32
(7 oz) AAA+

CARRÉ D'AGNEAU 45
(12 oz) Croustillant aux herbes

Nouveauté

BAVETTE 38
(8 oz)

STEAK FRITES (MACREUSE) 39
(8 oz) AAA+ vieilli 60 jours

SURF & TURF 46
Bavette et 3 crevettes tigrées papillon



FILET MIGNON 5 oz et QUEUE DE HOMARD 66

CONTRE-FILET 52
(14 oz) AAA+ vieilli 60 jours

FAUX FILET (RIBEYE) 63
(15 oz) AAA+ vieilli 60 jours et boeuf d'ARGENTINE
Importation privée

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

La pièce du boucher 149
à partager pour 2

Tomahawk 38 oz
Boeuf Angus AAA du Québec
Vieillit à sec 21 jours

Accompagnée de légumes,
champignons, frites et nos 3 sauces

CHATEAUBRIAND pour 2 125

(17 oz) AAA+ vieilli 21 jours
Accompagné de légumes, champignons, nos 3 sauces
et frites

SAUCES

- Vin Rouge
- Poivre vert
- Fromage bleu 1\$ 

ACCOMPAGNEMENTS

Frites de céleri-rave  7

Queue de homard de la gaspésie 26

Frites de patates douces 6

Purée de Yukon Gold 7

Pomme de terre Monte Carlo 7
Mélange de chorizo, crème, ciboulette et le tout gratiné

Légumes du marché 7
Généreuse portion

Mélange de champignons 7
Sauté à l'ail

Fromage bleu 6
Torché sur votre steak

Crevettes tigrées papillon 8
3 crevettes 16-20

Frites 4

Sauce chimichurri 3 

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

 SANS GLUTEN