





ENTRÉES

	Potage du moment	9
	Choux de Bruxelles rôtis <i>Sauce faite avec amour par Rafaël</i>	17
	Bouchées de morue panées <i>Marinade maison</i>	16
	Chèvre chaud croustillant <i>Salade & pesto maison</i>	17
	Escargots gratinés à l'ail <i>Un grand classique</i>	14
	Calmars frits <i>Sauce maison espagnole</i>	19
	Rondelles d'oignons <i>Mayonnaise maison</i>	10
	Pieuvre braisée <i>À côté du moment</i>	27
	Crevettes Bang Bang <i>Sucrées salées, sauce épicée</i> Version repas avec salade verte et frites	19
	Salade verte	11
	Salade César <i>Option sans croûton</i>	14
	Tartare de saumon Version repas avec salade verte et frites <i>Option sans gluten disponible</i>	19 32
	Tartare de boeuf Version repas avec salade verte et frites <i>Option sans gluten disponible</i>	19 32

 SANS GLUTEN


ENTRÉES SIGNATURES


Bisque de homard	14	
Le Crab Cake de Steve <i>Sauce estragon</i>	16	


Tapas de pétoncles poêlés <i>Composés quotidiennement</i>	27	
--	----	---


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

PLATS PRINCIPAUX

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


Saumon grillé de l'Atlantique <i>Servi avec légumes, frites ou purée de Yukon Gold</i>	34	
---	----	---

Salade de tataki de thon en croute de sésame <i>Mayonnaise maison et servie avec frites</i>	35	
--	----	---


Deux cuisses de canard confites du Lac Brome <i>Servies avec légumes, purée de Yukon Gold et sauce vin rouge</i>	41	
---	----	---


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

Côtes Levées <i>Sauce BBQ, légumes, purée de Yukon Gold ou frites</i>	27/39	
--	-------	--

Mac N Cheese Homard <i>Homard, chorizo, fromage à la crème, ail rôti</i>	33	
---	----	---

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

Hamburger Steak <i>Haché frais, purée de Yukon Gold ou frites, oignons caramélisés, légumes, choix de sauce</i>	31	
--	----	---

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



 ÉPICES À VIANDE SANS GLUTEN

NOS STEAKS

Servis avec légumes, sauce et frites

SURLONGE (7 oz) AAA+	33
CARRÉ D'AGNEAU (12 oz) Croustillant aux herbes	52
BAVETTE (8 oz)	41
STEAK FRITES (MACREUSE) (8 oz) AAA+ vieilli 60 jours	39
SURF & TURF	49
Bavette et 3 crevettes tigrées papillon	
FILET MIGNON 5 oz et QUEUE DE HOMARD	67
CONTRE-FILET (14 oz) AAA+ vieilli 60 jours	54
FAUX FILET (RIBEYE) (15 oz) AAA+ vieilli 60 jours et boeuf d'ARGENTINE Importation privée	63
FILET MIGNON AAA+ vieilli 21 jours	
5 oz 43	
8 oz 56	

Nouveauté



La pièce du boucher à partager pour 2

155

Produit local



Côte de boeuf
Boeuf Angus AAA
Vieilli à sec 45 jours

Accompagnée de légumes,
champignons, frites et nos 3 sauces


CHATEAUBRIAND pour 2

128

(17 oz) AAA+ vieilli 21 jours

Accompagné de légumes, champignons, nos 3 sauces
et frites

SAUCES

- La Dijonnaise à Steve 2\$
- Vin Rouge
- Poivre vert
- Fromage bleu 2\$ 

ACCOMPAGNEMENTS

Frites de céleri-rave 	7
Queue de homard de la Gaspésie 	26
Frites de patates douces	6
Purée de Yukon Gold	7
Crevettes d'Argentine tigrées papillon 3 crevettes 16-20 	8
Pomme de terre Monte Carlo Mélange de chorizo, crème, ciboulette et le tout gratiné	7
Légumes du marché Généreuse portion	7
Mélange de champignons Sauté à l'ail	7
Fromage bleu Torché sur votre steak	6
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 Sauce sans gluten	12



SANS GLUTEN