



## 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 &amp; 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> <b>Version repas avec salade verte et frites</b>	19
	Salade verte	11
	Salade César <i>Option sans croûton</i>	14
	Tartare de saumon <b>Version repas avec salade verte et frites</b> <i>Option sans gluten disponible</i>	19 32
	Tartare de boeuf <b>Version repas avec salade verte et frites</b> <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> <b>Version végétarienne disponible</b>	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

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