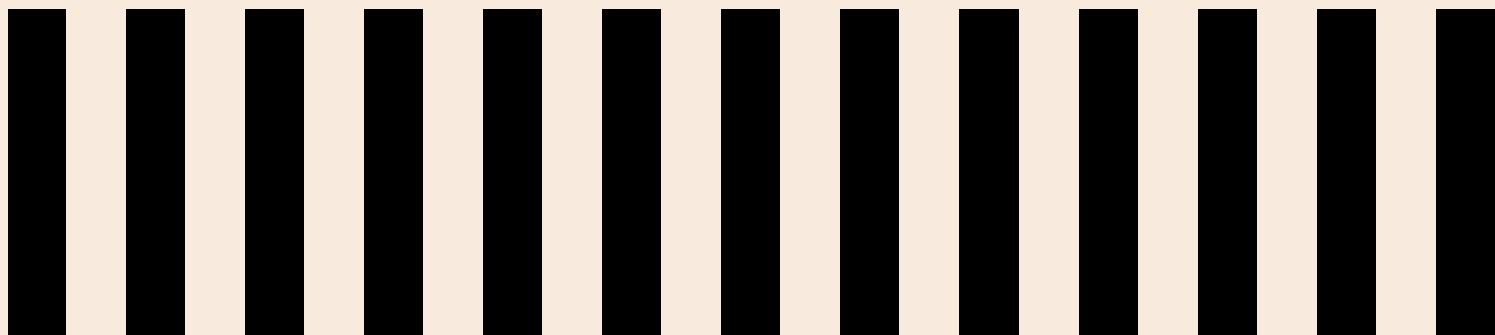


STEVE
STEAKHOUSE



MENU



ENTRÉES

	Potage du moment _____	9		Crevettes Bang Bang _____	19
	<i>Sauce faite avec amour par Rafaël</i>			<i>Sucrées salées, sauce épicée</i>	
	Choux de Bruxelles rôtis _____	17		Version repas avec salade verte et frites	33
	<i>Marinade maison</i>			Salade verte _____	11
	Bouchées de morue panées _____	17		<i>Vinaigrette balsamique et érable</i>	
	<i>Sur salade jardinière</i>			Salade César _____	14
	Chèvre chaud croustillant _____	18		<i>Option sans croûton</i>	
	<i>Un grand classique</i>			Tartare de saumon _____	19
	Escargots gratinés à l'ail _____	14		Version repas avec salade verte et frites	34
	<i>Sauce maison espagnole</i>			<i>Option sans gluten disponible</i>	
	Calmars frits _____	19		Tartare de bœuf _____	19
	<i>Mayonnaise maison</i>			Version repas avec salade verte et frites	34
				<i>Option sans gluten disponible</i>	

ENTRÉES SIGNATURE

	Le Crab cake de Steve _____	16		Tapas de pétoncles poêlés _____	27
	<i>Sauce estragon</i>			<i>À côté du moment</i>	
	Soupe à l'oignon gratinée _____	15		Pieuvre braisée _____	27
	<i>Recette secrète</i>			<i>Crème de maïs cajun, salade de roquette, pomme verte et fenouil, mandarines et graines de citrouille</i>	
	Bisque de homard _____	17			

Oùtes

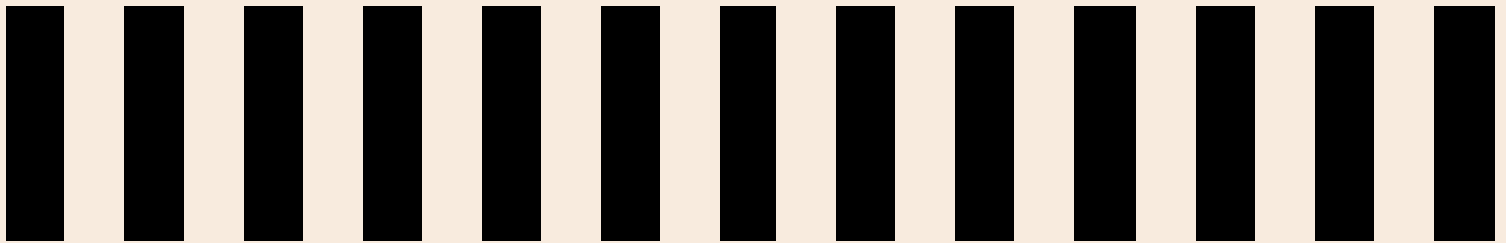
Selon la disponibilité

Nature et mignonnette
3⁰⁰ / unité

Rockefeller
4⁵⁰ / unité

PLATS PRINCIPAUX

	Pâtes du moment _____	29		Foie de veau de Charlevoix _____	34
	<i>Création du Chef</i>			<i>Servi avec légumes, bacon, sauce au vin rouge, oignons frits et purée de Yukon Gold ou frites</i>	
	Burger Signature _____	27		Côtes Levées _____	28 / 42
	<i>Burger du chef (filet mignon haché). Servi avec frites</i>			<i>Sauce BBQ, légumes, purée de Yukon Gold ou frites</i>	
	Version végétarienne disponible			Mac'N Cheese Bacon _____	28
	Saumon grillé de l'Atlantique _____	38		Hamburger Steak _____	33
	<i>Servi avec légumes, sauce chimichurri, frites ou purée de Yukon Gold</i>			<i>Haché frais, purée de Yukon Gold ou frites, oignons caramélisés, légumes, choix de sauce</i>	
	Salade de tataki de thon _____	39		Pétoncles poêlés _____	48
	<i>en croûte de sésame</i>			<i>À côté du moment, accompagnés de frites</i>	
	en croûte de sésame				
	<i>Mayonnaise au wasabi et servie avec frites</i>				
	Cuisse de canard confite du Lac Brome				
	<i>Servie avec légumes, purée de Yukon Gold et sauce au vin rouge</i>				
	1 cuisse — 31				
	2 cuisses — 44				



Servis avec légumes, sauce et frites

Joue de bœuf braisée 38

Purée de pomme de terre ou frites, légumes et sauce au vin rouge

Carré d'agneau 54

(12 oz) En croute de fines herbes

Bavette de bœuf 45

(8 oz) AAA+

Bavette de bœuf au fromage bleu 52

(8 oz) AAA+

Steak Frites (Macreuse) 42

(8 oz) AAA+

SAUCES

-La Dijonnaise à Steve 2

-Vin Rouge

-Poivre vert

 -Fromage bleu 3

 -Chimichurri 3

CHATEAUBRIAND pour 2 128

(18 oz) AAA+

Accompagné de légumes, champignons, nos 3 sauces et frites



Surf & Turf 53

Bavette AAA+ et 3 crevettes papillons



Filet mignon 5 oz et Queue de Homard 69

Contre-Filet 58

(14 oz) AAA+

Faux-Filet (Ribeye) 68

(15 oz) AAA+

Filet Mignon AAA+

La pièce la plus tendre et maigre du boeuf, au goût délicat

5 oz — 47 8 oz — 61



La pièce du boucher 161

à partager (pour deux)

Côte de bœuf

Bœuf Angus AAA+

Vieillie à sec 45 jours

Accompagnée de légumes, champignons sautés à l'ail, frites et nos 3 sauces

NOS STEAKS

Frites de céleri-rave 7



Queue de homard 26

4-5 oz

Frites de patates douces 7

Purée de Yukon Gold 7



Crevettes d'Argentine papillons 8

3 crevettes 13-15

Pomme de terre Monte Carlo 10

Mélange de chorizo, beurre, crème sure et ciboulette. Le tout gratiné.

Champignons 7

Sautés à l'ail



Fromage bleu 7

Torché sur votre steak

Frites 4

Légumes du marché 7

Généreuse portion

ACCOMPAGNEMENTS

12 ans et -. Cupcake inclus.

Mac'N cheese Bacon 13

Pâtes à la viande 13

Doigts de poulet et frites 13



Burger de bœuf et frites 13

Burger de poulet et frites 13

Poutine 13

Steak pour enfant 25

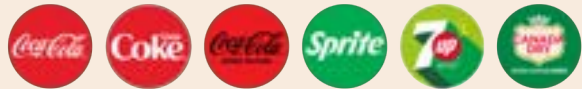
MENU ENFANTS



Épices à steak sans gluten

Bières sans alcool	
Heineken	8
Lagabière - <i>Produit local</i>	
<i>Blonde</i>	9
<i>NEIPA</i>	9
Corona	8
Atypique	
Amaretto sour	8 ⁵⁰
Aperol Spritz	8 ⁵⁰
Gin & Tonic	8 ⁵⁰
Maison Perrier - Chic Mojito	8
Virgin Caesar	8

San Pellegrino Limonata - Citron	4
Jus de légumes	3 ⁷⁵
Jus d'orange ou jus de pomme	3 ⁵⁰
Lait	3 ⁵⁰
Café, thé, tisane	3
Café latté	4 ⁷⁵
Eau pétillante aromatisée	4
Eau pétillante 355 ml	4
Eau pétillante 750 ml	7
Thé glacé	3 ⁵⁰
Boisson gazeuse	3 ⁵⁰



RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOS DIFFÉRENTS MOCKTAILS

