

## **SOUPES**

<b>SOUPE DU JOUR</b>	<b>6</b>
<b>SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU FROMAGE MOZZARELLA ET PARMESAN</b>	<b>11</b>

## **ENTRÉES**

<b>PAIN À L'AIL 8 / GRATINÉ 11</b>	
<b>ESCARGOTS À L'AIL 9 / GRATINÉS 12</b>	
<b>ESCARGOTS CRÈME COGNAC GRATINÉS</b>	<b>14</b>
<b>CROÛTONS DE CHÈVRE CHAUD ET TOMATES CERISES</b>	<b>14</b>
<b>CALMARS FRITS</b>	<b>19</b>
<b>COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES</b>	<b>18</b>
<b>MOULES MARINIÈRE</b>	<b>13</b>
<b>TARTARE DE SAUMON avocat, pomme verte et coriandre</b>	
<b>21 / EN REPAS 31</b>	
<b>PÉTONCLES GLACÉS AU SIROP D'ÉRABLE garnis d'une salade d'épinards et bacon</b>	<b>19</b>
<b>CREVETTES FLAMBÉES AU SAMBUCA nappées d'une sauce crémeuse</b>	<b>20</b>
<b>CARPACCIO DE BŒUF garni de roquette et copeaux de parmesan</b>	<b>20</b>
<b>TARTARE DE BŒUF ANGUS 23 / EN REPAS 33</b>	
<b>ASSIETTE DE FROMAGES FINS POUR UNE PERSONNE 20 / POUR DEUX PERSONNES 30</b>	

## **SALADES**

<b>CÉSAR CLASSIQUE</b>	<b>10</b>
<b>JEUNES POUSSÉS À LA TOM tomates, concombres, canneberges et pacanes</b>	<b>10</b>
<b>POIRES BOSCH ET ROQUETTE pacanes grillées, parmesan et échalotes françaises</b>	<b>13</b>
<b>BETTERAVES ET CHÈVRE CHAUD roquette, raisins et pacanes</b>	
<b>16 / EN REPAS 21</b>	
<b>AJOUTEZ DE LA VOLAILLE GRILLÉE</b>	<b>10</b>
<b>OU DEUX CREVETTES GÉANTES COCKTAIL</b>	<b>10</b>

## **PÂTES**

### **CHOIX DE PÂTE - PENNE, LINGUINE OU FETTUCCHINE**

#### **CHOIX DE SAUCE :**

<b>ALLA GIGI champignons, pancetta, prosciutto et sauce rosée</b>	<b>24</b>
<b>À LA SICILIENNE saucisse italienne, olives noires, champignons, Cognac, vin blanc et sauce aux tomates</b>	<b>26</b>
<b>À LA VOLAILLE GRILLÉE piments rouges, épinards et sauce rosée</b>	<b>26</b>
<b>AUX CREVETTES À L'ANETH sauce à la crème et vin blanc</b>	<b>26</b>
<b>AUX FRUITS DE MER crevettes, pétoncles, moules, vin blanc et sauce aux tomates</b>	<b>31</b>

<b>GRATINÉES</b>	<b>5</b>
------------------	----------

**Dans le but de mieux vous servir, nous vous prions d'aviser votre serveur si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires.**

TOUTES NOS COUPES SONT VIEILLIES UN  
MINIMUM DE 28 JOURS ET ASSAISONNÉES DE SEL MARIN



## GRILLADES

FILET MIGNON (6 OZ) 40 / (8 OZ) 47	
CONTRE-FILET NEW YORK (12 OZ)	40
CONTRE-FILET DIANE (12 OZ) sauce au poivre et à la moutarde demi-glace flambée au Cognac, champignons, oignons	44
CONTRE-FILET NEW YORK AU POIVRE VERT DE MADAGASCAR (12 OZ)	46
ENTRECÔTE (16 OZ)	43
FAUX-FILET (14 OZ)	46
T-BONE (20 OZ)	52
TOMAHAWK (FAUX-FILET/CÔTE AVEC OS) le prix varie selon le poids	3.75/oz
BAVETTE à l'échalote caramélisée (8 OZ)	36
COWBOY (22 OZ)	70
AGRÉMENTEZ VOTRE GRILLADE D'UN FONDANT DE FROMAGE BRIE, DE BLEU	6
OU DE CRU DU CLOCHER DE LORRAINVILLE	7
OU D'UNE ESCALOPE DE FOIE GRAS	13

CHOISISSEZ UNE SAUCE PARMIS LES CHOIX SUIVANTS

SAUCE AU POIVRE    SAUCE AUX CHAMPIGNONS    SAUCE BÉARNAISE

## CÔTE DE BŒUF

NOTRE CÔTE DE BŒUF DE PREMIÈRE QUALITÉ ASSAISONNÉE ET CUITE LENTEMENT  
EST SERVIE AU JUS  
(12 OZ) 40 / (16 OZ) 48 / (20 OZ) 56

## COMBINAISONS

FILET MIGNON (6 OZ) OU CONTRE-FILET NEW YORK (12 OZ) AVEC	
3 crevettes papillon	49
3 crevettes géantes	49
1 queue de langouste des Caraïbes	53

## VOLAILLE GRILLÉE AVEC

3 crevettes papillon	36
3 crevettes géantes	36
1 queue de langouste des Caraïbes	43

TOUS LES PLATS PRINCIPAUX SUIVANTS SONT SERVIS AVEC DES LÉGUMES FRAIS DU JOUR  
CHOISISSEZ L'UN DES ACCOMPAGNEMENTS SUIVANTS POUR COMPLÉTER  
VOTRE PLAT PRINCIPAL

## FRITES MAISON

FRITES DE PATATES DOUCES	4
PURÉE DE POMMES DE TERRE PARFUMÉE À LAIL RÔTI	
RIZ	
POMME DE TERRE AU FOUR	
POMME DE TERRE AU FOUR TOUTE GARNIE	4

Dans le but de mieux vous servir, nous vous prions d'aviser votre serveur  
si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires.

## CÔTES LEVÉES ET VOLAILLE

CÔTES LEVÉES BBQ 32 / DEMI-PORTION 25	
VOLAILLE GRILLÉE ET DEMI-PORTION DE CÔTES LEVÉES BBQ	35
DEMI-PORTION DE CÔTES LEVÉES BBQ ET 3 CREVETTES PAPILLON	35
VOLAILLE SAUTÉE AUX CHAMPIGNONS ET ÉPINARDS nappée d'une sauce à la crème et vin blanc	28
VOLAILLE MONTEBELLO AU MADERE champignons, artichauts, pancetta et prosciutto	29

## AGNEAU

CARRÉ D'AGNEAU en croûte de moutarde et fines herbes servi avec linguine sauce au romarin ou une purée de pommes de terre parfumée à l'ail rôti et légumes	54
ASSIETTE DU GRILLARDIN poitrine de volaille, 2 côtelettes d'agneau et saucisse italienne servie avec une purée de pommes de terre parfumée à l'ail rôti et légumes	33

## FRUITS DE MER

ASSIETTE DE FRUITS DE MER queue de langouste des Caraïbes, pattes de crabe, 3 crevettes papillon, 3 crevettes et moules	52
5 CREVETTES GÉANTES À LA PROVENÇALE tomates, échalotes françaises et ail, le tout mouillé de vin blanc	33
ASSIETTE DE 7 CREVETTES PAPILLON	38
ASSIETTE DE 3 QUEUES DE LANGOUSTES DES CARAÏBES	55
MOULES ET FRITES choix parmi marinière, du Moulin Noir ou à la dijonnaise	26

## POISSONS

FILET DE DORÉ AMANDINE	33
SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE AU MIEL ET MOUTARDE À L'ANCIENNE	33
SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE AUX AVOCATS recouvert de tomates cerises, olives noires et basilic	33
FILET DE BAR RAYÉ GRILLÉ AUX FINES HERBES	34

NOS PLATS DE POISSONS SONT SERVIS AVEC DU RIZ ET DES LÉGUMES FRAIS DU JOUR

## EXTRAS

SAUCE	3
PURÉE DE POMMES DE TERRE, RIZ ET POMME DE TERRE AU FOUR	4
POMME DE TERRE AU FOUR TOUTE GARNIE	6
FRITES	6
FRITES DE PATATES DOUCES	7
CHAMPIGNONS SAUTÉS	8
LÉGUMES	6
CREVETTE	5
3 CREVETTES	14
3 PÉTONCLES	15
ASPERGES GRILLÉES	9
VOLAILLE GRILLÉE	10
QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES	18

Dans le but de mieux vous servir, nous vous prions d'aviser votre serveur  
si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires.