

SOUPER



ENTRÉES

PAIN & BEURRE COMPOSÉ 8 <i>Baguette chaude, servie avec beurre composé aux herbes fraîches</i>	ESCARGOTS DE BOURGOGNE 15 <i>Escargots, beurre, ail, persil, échalotes, vin blanc</i>
CARPACCIO DE BETTERAVE 18 <i>Betteraves rouges, chèvre frais, vinaigrette aux agrumes, pousses</i>	POIREAUX VINAIGRETTE 22 <i>Mini poireaux tièdes, vinaigrette à la moutarde de Dijon, œuf dur râpé, ciboulette</i>
TARTARE DE BŒUF 25 <i>Onglet de boeuf AAA coupé au couteau, câpres, moutarde de Meaux, échalotes grises, jaune d'œuf</i>	TARTARE DE SAUMON 24 <i>Saumon de l'Atlantique, câpres, échalotes, citron, huile d'olive.</i>

LES GRANDS STEAKS

Nous sommes fiers de servir de la viande canadienne de La Maison du Rôti et grillé sur charbon de bois.

Choisissez votre pièce de viande, votre sauce maison et votre accompagnement.

CONTRE-FILET ANGUS 10 OZ 45	RIBEYE 14 OZ (AVEC OS) 50
BAVETTE DE BŒUF MARINÉE 42 <i>Échalotes confites</i>	FILET MIGNON AAA 6 OZ 62

SAUCES MAISON Incluses avec les steaks • Supplément à l'unité : +4 \$

POIVRE CONCASSÉ <i>Crème, fond de veau, grains de poivre verts flambés au cognac</i>	CHIMICHURRI <i>Persil, ail, huile d'olive, vinaigre, piment, origan</i>
BÉARNAISE <i>Classique au jaune d'œuf, estragon frais et vinaigre de vin blanc</i>	BEURRE CAFÉ DE PARIS <i>Beurre aux herbes, échalotes, câpres, citron, curry léger</i>

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX Inclus avec les steaks — Suppléments pour choix premium indiqués

FRITES MAISON <i>Coupe rustique, double cuisson, sel de mer</i>	HARICOTS VERTS PERSILLÉS <i>Croquants, sautés au beurre et à l'ail</i>
PURÉE DE POMMES DE TERRE +3 \$ <i>Lisse et riche, montée au beurre doux</i>	LÉGUMES RÔTIS AU THYM +5 \$ <i>Légumes de saison caramélisés, thym frais</i>

PLATS

BURGER DE BŒUF 28

Bœuf, cheddar, bacon, laitue, tomate, cornichons, oignons, sauce maison, accompagné de frites ou salade verte

TARTARE DE BŒUF 32

Onglet de boeuf AAA coupé au couteau, câpres, moutarde de Meaux, échalotes grises, jaune d'œuf, accompagné de frites ou salade verte

TARTARE DE SAUMON 30

Saumon de l'Atlantique, câpres, échalotes, citron, huile d'olive, accompagné de frites ou salade verte

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 32

Spaghetti, palourdes fraîches, vin blanc, ail, persil, huile d'olive extra vierge, citron frais

SÉBASTE SAUCE MEUNIÈRE 32

Filet de sébaste poêlé, beurre, citron, persil, câpres, accompagné de légumes rôtis au thym

SAUMON BEURRE BLANC 36

Saumon poêlé, beurre blanc citronné, échalotes, touche d'herbes fraîches, accompagné de légumes rôtis au thym

MOULES À LA CRÈME 31

Moules fraîches, crème, vin blanc, ail, échalotes, persil, accompagné de frites

FUSILLI AL POMODORO 26

Fusilli, sauce tomate mijotée, basilic frais, huile d'olive extra vierge, Parmigiano Reggiano

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 12

Crème brûlée à la vanille bourbon, sucre caramélisé à la minute

MOELLEUX AU CHOCOLAT 14

Chocolat noir, vanille de Madagascar, crème anglaise, sucre glace