

SOUPER



ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE Bouillon de boeuf maison, croûtons, gruyère fondu	18
SALADE DE GÉSISERS CONFITS Mâche, noix, vinaigrette au vinaigre de Xérès	21
POIREAUX VINAIGRETTE, ŒUF MIMOSA Poireaux tièdes, vinaigrette à la moutarde de Dijon, oeuf dur râpé, ciboulette	22
OS À MOELLE RÔTI Fleur de sel, pain de campagne grillé, salade de persil	24
TARTARE DE BOEUF À LA FRANÇAISE Coupe au couteau, câpres, moutarde de Meaux, échalotes, jaune d'oeuf	28
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT Compotée d'oignons rouges au porto, pain brioché grillé	32
ESCARGOTS DE BOURGOGNE (6/12) Beurre à l'ail et au persil	19 / 28

VIANDES

MAGRET DE CANARD sauce cerises noires, purée de céleri-rave, carottes glacées	42
JARRET D'AGNEAU CONFIT Jus au romarin, légumes racines rôtis	44
BOEUF BOURGUIGNON Lardons, carottes, oignons, pommes vapeur	38
COQ AU VIN Poulet fermier, champignons, purée maison	36
BOUILLABaisse MARSEILLAISE Poissons de roche, crevettes, croûtons à la rouille	52

POISSONS

SOLE MEUNIÈRE Beurre citronné aux câpres, pommes vapeur	54
FILET DE BAR RÔTI Beurre blanc au citron, épinards, riz pilaf	46
SAUMON POÊLÉ sauce à l'oseille Pommes vapeur, julienne de légumes	44
MOULES À LA CRÈME VIN BLANC ail, frites maison	32



LES GRANDS STEAKS

Nos pièces de boeuf sont vieillées 28 jours et grillées sur charbon de bois.

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

CONTRE-FILET ANGUS 10oz	45
FILET MIGNON AAA 6oz	50
RIBEYE 14oz (AVEC OS)	62
BAVETTE DE BOEUF MARINÉE Échalotes confites	42



SAUCES MAISON

Incluses avec les steaks — Supplément à l'unité : +4 \$

POIVRE NOIR CONCASSÉ

Crème, fond de veau, grains de poivre flambés au cognac

BORDELAISE

Réduction de vin rouge, échalotes françaises, os à moelle

BÉARNAISE

Classique au jaune d'oeuf, estragon frais et vinaigre de vin blanc

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

(café de Paris)



ACCOMPAGNEMENTS

Inclus avec les steaks — Suppléments pour choix premium indiqués

FRITES MAISON COUPE RUSTIQUE

double cuisson, sel de mer

GRATIN DAUPHINOIS (+3 \$)

Tranches fines de pommes de terre, crème, ail, gratiné au comté

PURÉE DE POMMES DE TERRE AU BEURRE

Lisse et riche, montée au beurre doux

HARICOTS VERTS PERSILLÉS CROQUANTS

sautés au beurre et à l'ail

LÉGUMES RÔTIS AU THYM (+2 \$)

Légumes de saison caramélisés, thym frais

SALADE VERTE MESCLUN

vinaigrette maison à l'échalote



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE — Vanille de Madagascar	14
MOELLEUX AU CHOCOLAT — Glace vanille	14
TARTE TATIN — Crème fraîche	13
ÎLE FLOTTANTE — Crème anglaise, éclats de praline	13
SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER — Préparé à la minute, crème anglaise	18
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS — Brie, Comté, Roquefort, pain de campagne	18