

MENU FIN DE SOIRÉE

VENDREDI ET SAMEDI DE 21H30 À MINUIT

BRIE FONDANT - 19
Brie Québécois cuit au four, arrosé de miel à la lavande, flambé à la liqueur d'orange et servi avec confiture d'oignons caramélisés, noix, accompagné de crostinis.

CALMARS FRITS - 16
Calmars frits à la perfection, saupoudrés d'épices Toscane, servis avec sauce marinara et mayonnaise épicée.

NACHOS TOMAHAWK - 17
Tortillas garnies d'olives noires, poivrons, piments fort, oignons verts, mélange de fromages, salsa de tomates et crème sure.

AGRÉMENTEZ VOTRE NACHOS :
Viande de côtes levées +8
Poulet grillé +5
Bifteck +6

POUTINE QUASI IMPOSSIBLE - 15
Étagé de frites, chair de côtes levées fumées, fromage en grain, le tout nappé d'une sauce au foie gras et truffe, flambée au whisky.

PANIER DE RONDELLES D'OIGNONS - 11
Servi avec mayonnaise épicée.

TARTARE DE SAUMON - 15
Saumon fraîchement coupé en dés, délicatement mélangé avec une émulsion à la coriandre et huile de sésame. Servi avec crostinis.

TARTARE DE BOEUF - 16
Viande finement coupée, fromage de brebis des Cantons de l'Est, huile de canola, et moutarde de Dijon.

TARTARE DE THON AHI - 16
Thon fraîchement coupé en dés, délicatement mélangé avec une salsa de mangue, huile de cameline, racine de galanga et avocat.

LA PLANCHA À PARTAGER
Prix du marché.
Choix du chef.

AJOUTEZ VOS FROMAGES :
2 variétés +15
4 variétés +28

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE - 9
Bouillon d'oignons caramélisés à la bière noire.

STEAK AU POIVRE - 25
Pièce de 6oz.
Suggestion du chef pour la cuisson Medium-Saignant

Choisissez votre sauce ou votre beurre

SAUCES

Béarnaise
Whisky et poivre
Fines herbes
Foie gras et truffes +7

BEURRE

Maître d'hôtel
Tomahawk
Truffes noires +6