

BIENVENUE AU TOMAHAWK GRILL - ORFORD

Ici, vous êtes en vacances, que vous veniez en amoureux, en réunion ou le temps d'un repas.

Notre concept de plateaux à partager est accessible pour une entrée ou pour un repas complet. C'est bien connu, une « bonne bouffe » est toujours meilleure, lorsque nous sommes bien accompagné(e).

Toute notre équipe vous souhaite un bon appétit!

Au plaisir de vous revoir bientôt.

AUTRES TOMAHAWK GRILL :

Hôtel du Domaine à Thetford - Région Chaudière-Appalaches

Hôtel Montfort Nicolet - Région Centre-du-Québec

entrées

CREVETTES FAÇON BANGKOK – 16

Crevettes légèrement panées, enrobées d'une sauce crémeuse épicée, garnies d'oignons verts et de graines de sésame, servies sur un lit de verdure.

CALMARS FRITS – 18

Calmars frits à la perfection, saupoudré d'épices toscane, servis avec une sauce marinara et une mayonnaise épicée.

TARTARE DE SAUMON – 18

Échalotes, câpres, ciboulette, céleri, aneth, gingembre mariné, émulsion aux agrumes. Servi avec crostinis.

TARTARE DE BOEUF – 19

Échalotes, câpres, ciboulette, parmesan, œuf, anchois, piment Espagnol, oignons frits et moutarde de Dijon. Servi avec crostinis.

entrée à partager

BRIE FONDANT

– 22

Brie du Québec, oignons confits à la marmelade, miel de lavande, flambé à la liqueur d'orange.
Servi avec crostinis.

la plancha à partager

TERRE

Prosciutto de Parme, salami de Gênes, terrine du moment, méli-mélo d'olives, minis cornichons, moutarde à l'ancienne et Antipasto Calabrese.

POUR 2 PERSONNES

– 19 par personne

MER

Crevettes Bangkok, calmars, tartare de saumon, méli-mélo d'olive, minis cornichons et Antipasto Calabrese.

POUR 2 PERSONNES

– 23 par personne

Soupes et Salades

POTAGE DU MOMENT - 7

SALADE MAISON - 8

Mélange de laitues, carottes, choux rouges
avec vinaigrette balsamique

SALADE CÉSAR TOMAHAWK - 13

Mélange de laitues servi avec une
vinaigrette César classique, garnie de chips
au prosciutto, de croûtons et de parmesan râpé.

Salades repas

SALADE CÉSAR TOMAHAWK - 19

Laitue romaine fraîche mélangée dans une vinaigrette César
classique, garnie de chips au prosciutto, de croûtons et de
parmesan râpé.

AGRÉMENTEZ VOTRE SALADE :

Poulet grillé +10

Saumon grillé +12

SALADE FESTIVE AU FROMAGE DE CHÈVRE - 19

Mélange de laitues, carottes, choux rouge, fromage de chèvre,
canneberges, noix de pacane et vinaigrette balsamique.

AGRÉMENTEZ VOTRE SALADE :

Poulet grillé +10

Saumon grillé +12

tartares repas

Servis avec crostinis, frites et salade

TARTARE DE SAUMON — 37

Échalottes, câpres, ciboulette, céleri, aneth, gingembre mariné, émulsion aux agrumes.

TARTARE DE BOEUF — 38

Échalottes, câpres, ciboulette, parmesan, œuf, anchois, piment Espagnol, oignons frits et moutarde de Dijon.

DUO DE TARTARES — 40

Saumon et boeuf.

pasta

PENNE ROMANOF — 25

Sauce napolitaine, crème, prosciutto, vodka et parmesan.

LINGUINE ALFREDO — 23

Crème, vin blanc, ail, beurre et parmesan.

LINGUINE PRIMAVERRA — 23

Sauce tomate, ail, origan, légumes variés, basilic et huile d'olive.

TORTELLINI AU FROMAGE — 24

Crème, vin blanc, ail, beurre et parmesan, pesto de basilic.

grillades

CÔTES LEVÉES DE PORC BBQ - 35

Dos de côtes de porc braisées et badigeonnées de notre fameuse sauce BBQ maison. Servies avec frites et salade de chou.

CÔTE ENTIÈRE

POULET MÉDITERRANÉEN - 32

Poitrine de poulet cuite sur le grill, garnie de fromage de chèvre, légumes grillés et nappée d'une sauce tiède moutarde et fines herbes. Servi avec riz parfumé au romarin et légumes.

BURGER TOMAHAWK - 26

Galette 100% boeuf, bacon, rondelle d'oignon, salade de chou, fromage cheddar, laitue, tomate et sauce maison. Servi avec frites.

poissons

SAUMON DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ - 38

Filet de saumon grillé, garni d'une sauce vierge. Servi avec riz parfumé au romarin et légumes.

MOULES ET FRITES - 25

CHOIX DE SAUCE :

Pesto de basilic et fromage de chèvre
Marinière

MOULES & FRITES
À VOLONTÉ LES VENDREDIS SOIRS

T O M A H A W K
— *grill* —

steaks

Tous nos steaks sont servis avec une sauce aux poivres

COUPE DU BOUCHER

Informez vous auprès de votre serveur.

– PRIX DU MARCHÉ

BAVETTE MARINÉE

Pièce de 8oz.

Servie avec frites et légumes.

Suggestion du chef pour la cuisson — medium-saignant

– 37

FILET MIGNON

Pièce de 7 oz.

Servi avec frites et légumes.

Suggestion du chef pour la cuisson — medium saignant

– 50

TOMAHAWK

Spécialité de la maison, vieilli au moins

– PRIX DU MARCHÉ

50 jours, juteux et savoureux.

Pièce de viande à partager **pour 2 personnes.**

Servi avec frites et légumes.

Prévoir un délai de 45 minutes pour la cuisson de la viande.

INFORMATION SUR LES CUISSONS

BLEU saisi et centre tiède

SAIGNANT centre chaud et rouge vif

MÉDIUM SAIGNANT centre chaud et rouge

MÉDIUM centre chaud et rosé

MÉDIUM BIEN CUIT centre chaud avec une trace de rosé

BIEN CUIT chaud et complètement cuit

T O M A H A W K
— grill —

mix grill

Plateaux à partager pour 2 personnes

TERRE

POUR 2 PERSONNES

Steak de bœuf, poitrine de poulet grillée, côtes levées de porc braisées et brochette de saucisses Calabrese. Servi avec frites et légumes.

– 49 par personne

TERRE & PASTA

POUR 2 PERSONNES

Steak de bœuf, poitrine de poulet grillée, et brochette de saucisses Calabrese. Servi avec linguine au pesto de basilic. Servis avec frites.

– 52 par personne

TERRE ET MER

POUR 2 PERSONNES

Steak de bœuf, crevettes Bangkok (4), brochette de saucisses Calabrese, filet de saumon grillé et côtes levées de porc braisées.

– 58 par personne

