

POUR L'APÉRO

Olives marinées - Citron, chili et romarin	11
Cocktail de crevettes - Kirsch, raifort et citron	20
Huîtres du marché	6 - 25\$ / 12 - 50\$
La Tour de Fruits de Mer - 4 huîtres, 4 pinces de crabe des neiges, crevettes de Matane et 2 queues de homard	235

ENTRÉES

La Salade Verte - Sucrine, concombres, tomates et herbes fraîches	13
La César - Cœurs de romaine, copeaux de parmigiano reggiano, bacon, câpres et anchois	16
Bisque de homard - Estragon et chair de homard	18
Os à moelle, Chimichuri, pain grillé et échalotes marinées	20
Calmars de Humboldt frits - Mayonnaise à l'ail confit et tomates épicées	23
Escargots - Ail, gratinés au fromage Alfred Le Fermier	23
Steak Tartare - Câpre, œuf dur et cornichons Gherkins	26
Foie gras de canard au torchon - Gel de Sauternes, brioche et pomme Granny Smith	29

LES EXTRAS - THE EXTRAS

Crevettes grillées	20
Crabe de l'Alaska	49
Queue de homard	49
Fromage bleu	9

SUR LE GRILL

SERVIS AVEC LÉGUMES DU MOMENT

Côtes levées fumées - 9oz	39
Filet de truite saumonée grillé	40
Poulet mariné de la Ferme des Voltigeurs	40
Contre-Filet Prime coupe New York - 10oz	55
Filet Mignon Prime - 7oz	70
Côte de boeuf AAA 16 oz, épinards à la crème, aligot aux pommes de terre Yukon Gold, sauce vin rouge	80
Porterhouse ou Tomahawk Canadien AAA pour 2 - 48oz - Servi avec frites et sauce vin rouge	165

LES À-CÔTÉS -TH-

Sauce Vin Rouge	7
Sauce Béarnaise	7
Sauce Diable	7
Sauce Périgourdine	9
Purée de pommes de terre Aligot	13
Frites	8

DESSERTS

Granité au citron Cédrot -TH-	12
Tarte choco-crème - Crouste Oreo, brownies, ganache et crème fouettée -TH-	14
Beignets banane Foster -TH-	14
Alaska Flambé	18
Assiette de fromages pour 2	31

*Les items suivis d'un -TH- peuvent être choisis en Table d'Hôte - 4 services à 100\$ par personne
Seulement offert lors des spectacles*