



9 4 10

Steakhouse

## ENTRÉES - APPÉTIZER

### COCKTAIL DE CREVETTES TH 18

Sauce aux fruits de mer, raifort

SHRIMP COCKTAIL - Seafood sauce, horseradish

### SALADE WEDGE 16

Vinaigrette ranch au babeurre, lardons, tomates cerises, échalotes frites

WEDGE SALAD - Buttermilk ranch dressing, bacon, cherry tomatoes, fried shallots

### SALADE CÉSAR DU STEAKHOUSE TH 17

Vinaigrette maison, lardons, parmesan

STEAKHOUSE CAESAR SALAD - House vinaigrette, bacon, parmesan

### SOUPE À L'OIGNON VIDALIA 18

Cheddar fumé, ail confit

VIDALIA ONION SOUP - Smoked cheddar, candied garlic

### BEIGNETS DE CRABE (2) 18

Aïoli à l'aneth

CRAB FRITTERS (2) - Dill aioli

### BURRATA TH 32

Tomates ancestrales, vinaigrette aux tomates séchées, piments Calabrais, basilic

BURRATA - Heirloom tomatoes, sundried tomato vinaigrette, Calabrian chili, basil

### SASHIMI DE THON TH 26

Échalotes, jalapeños, oranges, Togarashi, sésame, oignons verts, sauce ponzu

TUNA SASHIMI - Shallots, jalapeno, oranges, Togarashi, sesame, green onion, ponzu sauce

### CALMARS FRITS TH 25

Aïoli à l'ail confit

FRIED CALAMARI - Candied garlic aioli

## À CÔTÉS - SIDES

### FRITES STYLE PUB TH 8

Sauce aïoli

THICK PUB-STYLE FRIES - Aioli sauce

### CHAMPIGNONS BOUTONS SAUTÉS TH 10

SAUTEED BUTTON MUSHROOMS

### PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL RÔTI TH 12

ROASTED GARLIC POTATO PURÉE

### ASPERGES GRILLÉES 14

Grillées au beurre, parmesan

GRILLED ASPARAGUS - Butter, parmesan

### POUTINE AU CANARD CONFIT 15

Sauce demi-glace crémeuse

DUCK CONFIT POUTINE - Creamy demi-glace sauce

## PLATS PRINCIPAUX - MAINS

### JARRET D'AGNEAU BRAISÉ 64

Polenta crémeuse, champignons rôtis

BRAISED LAMB SHANK - Creamy polenta, roasted mushrooms

### OMBLE CHEVALIER D'OPERCULE TH 40

Câpres, citron, légumes du marché

ARCTIC CHAR - Capers, lemon, market vegetables

### CONTRE-FILET (10 oz) TH 60

STRIPOIN (10 oz)

### CÔTES LEVÉES FUMÉES BBQ (9 oz) TH 38

SMOKED BBQ RIBS (9 oz)

### CÔTES DE VEAU DU QUÉBEC (12 oz) 68

QUEBEC VEAL CHOP (12 oz)

### FILET MIGNON ANGUS (8 oz) 75

ANGUS TENDERLOIN (8 oz)

### PÂTES LUMACHE TH 32

Sauce rosée épicée, pâte de truffe

(ajouter 3 oz de chair d'homard pour un supplément de 18,00 \$)

LUMACHE PASTA - Spicy rosé sauce, truffle paste (add lobster meat for an extra \$18,00)

### POULET FRIT TH 40

Sauce chipotle, salade de chou

FRIED CHICKEN - Chipotle sauce, coleslaw





9 4 10

Steakhouse

## SIGNATURES

### CAVIAR 9-4-10 (1 oz) 250

Caviar Kaluga Gold, accompagnements classiques, blinis  
CAVIAR 9-4-10 (1 oz) - Kaluga gold caviar, classic sides, blinis

### HÙITRES DU MARCHÉ 6/25 12/50

Mignonnette à l'échalote, sauce piquante, citron  
Shallots mignonnette, hot sauce, lemon

## LE FAMEUX RÔTI DE CÔTE DE BOEUF DU CENTRE BELL 75

Épinards à la crème, purée de pommes de terre  
BELL CENTRE'S FAMOUS PRIME RIB ROAST - Creamed spinach, mashed potatoes

### TOMAHAWK DE BOEUF (40 oz) 180

Frites, légumes du marché  
TOMAHAWK (40 oz) - Fries, market vegetables

### LA TOUR DE FRUITS DE MER 250

4 huitres, 4 pinces de crabe des neiges, crevettes de Matane,  
2 queues de Homard  
SEAFOOD TOWER - 4 oysters, 4 snow crab claws, Matane shrimps, 2 lobster tails

## EXTRAS

### QUEUE DE HOMARD AU BEURRE 49

BUTTER LOBSTER TAIL

### CREVETTES TIGRÉES GÉANTES AU BEURRE À L'AIL (3) 30

GRILLED GIANT SHRIMPS WITH GARLIC BUTTER (3)

### FROMAGE BLEU 9

BLUE CHEESE

### SAUCE VIN ROUGE TH 7

RED WINE SAUCE

### SAUCE AU POIVRE DE MADAGASCAR TH 9

MADAGASCAR GREEN PEPPERCORN SAUCE

### SAUCE PÉRIGOURDINE TH 9

PÉRIGOURDINE SAUCE

## DESSERTS

### GÂTEAU AUX CAROTTES COLOSSAL TH 13

COLOSSAL CARROT CAKE

### GÂTEAU À LA LIME DIVINE TH 13

DIVINE LIME CAKE

### TARTE AUX POMMES 13

APPLE PIE

### PLATEAU DE FROMAGES DU QUÉBEC 34

Pour 2 personnes

QUEBEC CHEESE PLATTER - For 2 people

Les items "TH" peuvent être sélectionnés pour une Table d'hôte 3 services.  
Offert seulement en prévente pendant les spectacles

"TH" items can be selected for a 3-course "Table d'hôte".  
Only available in presale during shows.





9 4 10

Steakhouse

## COCKTAILS

17\$

### FLOWER

Gin Malfy Rosa, jus de citron, sirop d'orgeat,  
jus de pomme, concombres, tonic

MALFY ROSA GIN, lemon juice, orgeat syrup, apple juice, cucumbers, tonic

### LE SPIN-O-RAMA

Vodka aromatisée White Claw Cerise Noire, St-Germain, sirop d'érable,  
jus de citron, romarin, bière de gingembre

White Claw Black Cherry Flavoured Vodka, St-Germain, maple syrup,  
lemon juice, rosemary, ginger beer

### KNUCKLES

Téquila Jose Cuervo, Apérol, jus de lime

Jose Cuervo Tequila, Aperol, lime juice

### LA LÉGENDE

Bourbon Bulleit Frontier, Triple Sec, mousseux, jus de lime, sirop  
de framboise, oranges, menthe

Bulleit Frontier Bourbon, Triple Sec, sparkling wine, lime juice, raspberry syrup, oranges,  
mint

### LE CERBÈRE

Galliano, Rhum blanc Captain Morgan, jus de lime, bière de gingembre,  
amers Angostura, menthe

Galliano, Captain Morgan White Rum, lime juice, ginger beer,  
Angostura aromatic bitters, mint

### L'ÉCHAPPÉE

Rhum blanc Captain Morgan, jus de lime, sirop de framboise, soda

Captain Morgan white rum, lime juice, raspberry syrup, soda

### LA PROLONGATION

Bailey's, Amaretto, Caldi di Napoli, Espresso

## MOCKTAILS

12\$

### ROADRUNNER

Jus d'ananas, jus de canneberge, jus de lime, grenadine, soda, menthe

Pineapple juice, cranberry juice, lime juice, grenadine, soda, mint

### POCKET ROCKET

Jus de pamplemousse, jus de lime, sirop de framboise, romarin, soda

Grapefruit juice, lime juice, raspberry syrup, rosemary, soda

Balayez le code QR pour  
consulter notre carte  
complète de vins et autres  
boissons alcoolisées.

Scan the QR code to see our full wine  
and spirits list.

