



Steakhouse

À PARTAGER - TO SHARE

Huîtres du Marché ..... 6 - 25\$ / 12 - 50\$  
Market Oysters

Caviar 9-4-10 ..... 200  
Caviar Kaluga Gold (1oz), accompagnements classiques et blinis  
~ Kaluga Gold caviar (1oz), classic sides and blinis

La Tour de Fruits de Mer ..... 250  
4 huîtres, 4 pinces de crabe des neiges, crevettes de Matane and 2 queues de homard  
~ Seafood Tower - 4 oysters, 4 snow crab claws, Matane shrimps and 2 lobster tails

ENTRÉES - APPETIZERS

Fleur d'Oignon Frite ..... 15  
Sauce aux épices à steak de Montréal  
~ Fried Blooming Onion - Montréal steak spices sauce

Salade Wedge - TH ..... 16  
Vinaigrette ranch au babeurre, lardons et échalotes frites  
~ Wedge Salad - Buttermilk ranch dressing, lardons, fried shallots

Salade César - TH ..... 17  
Vinaigrette maison, bacon et parmesan D.O.P.  
~ Ceasar Salad - House vinaigrette, bacon, D.O.P parmesan

Soupe à l'Oignon Vidalia - TH ..... 18  
Cheddar fumé "Les p'tits Victoria", ail confit  
~ Vidalia Onion Soup - Smoked "Les p'tits Victoria" cheddar, confit garlic

Cocktail de Crevettes - TH ..... 18  
Sauce au raifort  
~ Shrimp Cocktail - Horseradish sauce

Huîtres Frites (6) ..... 26  
Sauce rémoulade, pommes de terre Pont-Neuf à l'aneth et au citron  
~ Fried Oysters (6) - Remoulade sauce, Pont-Neuf potatoes, dill and lemon

Calmars Frits ..... 24  
Aioli à l'ail confit  
~ Fried Calamari - Confit Garlic Aioli

Carpaccio de Pétoncles ..... 26  
Huile de céleri, vinaigrette à la pomme verte, persil et poivre noir  
~ Scallop Carpaccio - Celery oil, green apple vinaigrette, parsley and black pepper

Les items "TH" peuvent être sélectionnés pour une Table d'hôte 3 services à 100\$ par personne  
Offert seulement pendant les spectacles en prévente

## SUR LE GRILL - ON THE GRILL

SERVIS AVEC LÉGUMES DU MOMENT - SERVED WITH MARKET VEGETABLES

Côte de bœuf AAA 12 oz, épinards à la crème, aligot aux pommes de terre Yukon Gold, sauce vin rouge 70  
 Beef Rib, 12oz AAA Cut - Creamed spinach, Yukon Gold aligot mashed potatoes, red wine sauce

Contre-Filet Prime Canadien - 10oz - TH	55
Prime Canadian Beef Strip Loin - 10 oz	
Filet Mignon Angus - 8oz	72
Angus Filet Mignon - 8 oz	
Filet d'Épaule de Bison Canadien - 8oz	45
Canadian Bison Shoulder Filet - 8oz	
Carré d'Agneau Australien	80
Croûte de moutarde et d'herbes	
~ Australian Rack of Lamb - Mustard and herbs crust	
Côtes levées fumées - 9oz - TH	39
Smoked Baby Back Ribs (9oz)	
Filet de Truite des Fermes Bobines - TH	40
Câpres et citron	
~ Grilled Trout Fillet from Bobines Farm - Capers and lemon	
Suprême de Poulet - TH	36
Nourri aux grains rôtis	
~ Chicken Supreme - Roasted grain fed	
Porterhouse ou Tomahawk Canadien AAA pour 2 - 38oz - Servi avec frites et sauce vin rouge	180
Canadian AAA Porterhouse or Tomahawk for 2 - 38oz	
~ Served with french fries and red wine sauce	

### LES EXTRAS - EXTRAS

Queue de homard	49	Crevettes Tigrées au Beurre à l'Ail (3)	30
Lobster Tail		Grilled Giant Shrimps with Garlic Butter (3)	
Fromage Bleu Castello	9	Épinards à la Crème - TH	10
Castello Blue Cheese		Spinach with cream	
Purée de Pommes de Terre à l'Ail Rôti - TH	10	Asperges Vertes	17
Roasted Garlic Mashed Potatoes		Sauce Hollandaise et caviar de saumon	
Sauté de Champignons Boutons - TH	8	~ Green Asparagus - Hollandaise sauce, salmon caviar	
Sautéed Button Mushrooms		Frites - TH	8
		Aioli à la truffe noire	
		~ French Fries - Black Truffle Aioli	

### LES SAUCES - SAUCES - TH

Sauce Vin Rouge	7	Sauce Béarnaise	7
Red Wine Sauce		Bearnaise Sauce	
Sauce au poivre vert de Madagascar	9	côte de bœuf, Sauce Périgourdine	
Madagascar Green Pepper Sauce		prime rib, Perigourdine Sauce	

### DESSERTS

Tarte aux Baies, Crème Pâtissière	13	Gâteau au Fromage Classique aux Fraises - TH	13
Berries Pie, Custard Cream		Classic Strawberry Chesse Cake	
Gâteau Forêt Noire, Cerise Noire Amarena - TH	13	Assiette de fromages pour 2	32
Black Forest Cake, Wild Amarena Black Cherry		Cheese plate for 2	