ENTRE CÔTE RIVERIN

APPORTEZ VOTRE VIN & BIÈRE

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT	6
SALADE CÉSAR/MAISON	7
FONDUE 5 FROMAGES Perron, Migneron de Charlevoix, gruyère, mozzarella et parmesan	12
BALUCHONS (3) DE BRIE ET COULIS DE CHAMPIGNONS	13
BEIGNET DE CRABE MAISON	13
CREVETTES PANÉES ÉPICÉES	14
TATAKI DE THON	15
FOIE GRAS POÊLÉ ET POIRE CARAMÉLISÉE	19
CALMAR FRIT	19

GRILLADES

PERSILLADE TRADITIONNELLE

TOMAHAWK DE PORC NAGANO	9 oz	30
JOUE DE BŒUF	8 oz	36
CÔTES LEVÉES	DEMIE COMPLÈTE	26 39
BAVETTE DE BŒUF	8 oz	40
FILET MIGNON	6 oz 8 oz	52 61
CONTRE-FILET NEW YORK	12 oz	52
BŒUF WELLINGTON AVEC DUXELLES DE CHAMPIGNONS ET PROSCIUTTO Prévoir 75 minutes pour la cuisson		69
STEAK COWBOY	16-18 oz	70

TOUTES NOS GRILLADES
sont servies avec salade maison

AVEC UN CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT
riz • pomme de terre au four • purée de pommes de terre frites • légumes sautés (2 $ de plus)

ET UNE SAUCE AU CHOIX
poivre • champignon • dijonnaise • béarnaise (1 $ de plus)

COURONNEZ VOTRE STEAK AVEC NOTRE SÉLECTION DE GARNITURES SIGNATURE

GARNITURES

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	3
FROMAGE PERRON 2 ANS	4
FROMAGE BRIE	5
SAUCE CHIMICHURRI ET CHÈVRE	6
PÉTONCLE U10	12
BEIGNET DE CRABE	11
CREVETTE GÉANTE 2/4	15
FOIE GRAS	17

POMMES DE TERRE
AU FOUR GARNIE

POMME DE TERRE GARNIE BACON	5
POMME DE TERRE SMOKERD MEAT	6
POMME DE TERRE CÔTE LEVÉE	6
POMME DE TERRE CANARD CONFIT	6

ACCOMPAGNEMENTS

POMME DE TERRE	3
RIZ	3
FRITES	4
SALADE Césa ou maison	4
PURÉE	5
MÉLANGE DE LÉGUMES SAUTÉS	5
BOL MÉLANGE DE 3 CHAMPIGNONS SAUTÉS	10

POULET & POISSON

POULET À LA LOUISIANE OU À LA DIJONNAISE 27
Poitrine (6 oz) de poulet cuite sous vide, sauce BBQ ou Dijonnaise maison, servie avec légumes sautés et un choix d'accompagnement.

FISH AND CHIPS MAISON 28
Filets (2) de morue panés et frits, servis avec sauce tartare maison, salade de chou et un choix d'accompagnement.

POULET FORESTIER 29
Poitrine (6 oz) de poulet cuite sous vide et sauce champignon maison, accompagnée d'un mélange de 3 champignons poêlés.
Servie avec purée et légumes sautés.

SAUMON À L'ÉRABLE SUR PLANCHE DE CÈDRE 30
Filet de saumon frotté aux épices et laqué à l'érable, cuit sur le grill et planche de cèdre. Servie avec riz et légumes sautés.

MOULES-FRITES 31
2 lb moules apprêtées avec vin, crème et ail.
Servie avec frites et mayonnaise maison.

BURGERS

BURGER TEXAN 23
Galette de bœuf haché Certified Angus Beef®, fromage cheddar, bacon, rondelle d'oignon, laitue, tomate et mayo épicée.
Accompagné de notre sauce BBQ.

BURGER DE L'ENTRE-CÔTE 23
Galette de bœuf haché Certified Angus Beef®, fromage cheddar, bacon, champignons rôtis, oignons frits, laitue, tomate et mayo épicée.

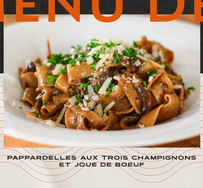
TARTARES

	ENTRÉE	PLAT
TARTARE DE SAUMON Pickels, cornichons et basilic	19	30
TATARE DE BŒUF	24	40

ENTRÉE

BOUCHÉES DE CÔTES LEVÉES THAÏ 12

MENU DES FÊTES



PAPPARDELLES AUX TROIS CHAMPIGNONS ET JOUE DE BOEUF

CONTRE-FILET 12oz + BROCHETTE DE 5 CREVETTES PAPILLON

PLATS

BURGER AU FROMAGE PERRON VIEILLI 2 ANS 22

SALADE DE TATAKI DE THON 24

POUTINE DE CANARD CONFIT ET FROMAGE PERRON 2 ANS 25

PAPPARDELLES AUX TROIS CHAMPIGNONS ET JOUE DE BOEUF 29

FILET MIGNON 5oz + BROCHETTE DE 5 CREVETTES PAPILLON 51

CONTRE-FILET 12oz + BROCHETTE DE 5 CREVETTES PAPILLON 58

DESSERT

TARTE À L'ÉRABLE MAISON 8