

ENTRÉES

CARPACCIO DE BŒUF AAA

Sauce tartufata
Noisettes torréfiées
Confiture de tomates au citron
Émulsion parmesan 21.95

COEUR DE BUFARELLA

Focaccia rôtie à l'huile de thym
Pêches grillées
Pistaches
Pollen des champs de Charlevoix,
Miel et piment gorria
Crème cassis Vinaigrerie du
Capitaine 17.95

SOUPE À L'OIGNON

Pain de ménage gratiné
Vieux cheddar 2 ans
Bière rousse
Fond de veau et sirop d'érable.... 15.95

RAVIOLI THERMIDOR

Pâte fraîche
Homard, crevettes et champignons
flambés au Pastis
Mascarpone aux agrumes
Bisque crémeuse 24.95

CARPACCIO DE GRAVLAX D'OMBLE

Baies nordiques
Crème aigrette aux agrumes
Chips de bagel maison
Billes de vinaigre de mélilot..... 18.95

FLANC DE PORC À LA BIÈRE CHARLOTTE

Style **Burnt ends**
Sauce BBQ à la Charlotte
Purée oignons doux
Pain de maïs maison
Choux à la moutarde fumée..... 17.95

COQUILLE SAINT-JACQUES

Crevettes de Matane
Pétoncles de baies
Bisque de crustacés
Bacon de bœuf maison..... 17.95

SALADE CÉSAR GRILLÉE

Un classique réinventé..... 15.95

FOIE GRAS POÊLÉ

Foie gras de la Ferme Hudson
Chutney ananas et vanille
Gel d'argousier
Purée de topinambour
Pain brioché maison..... 24.95

Accompagnez votre foie gras d'un vin liquoreux

Loupiac 2018
Bordeaux, France..... 10.00/verre

TARTARE DE BŒUF AAA ET OS À LA MOELLE

Boston, New York et filet au couteau
Raifort et condiments
Mêlé à la moelle rôtie
Émulsion à la truffe
Chips de topinambour
Croûton de foccacia..... 24.95

TARTARE DE SAUMON, SHIITAKÉS ET PISTACHES

Pulpe d'avocats
Graines de sésame noir 16.95

HUÎTRES, CREVETTES & PLATEAUX

HUÎTRES SUR GLACE

VARIÉTÉ COCKTAIL, selon l'arrivage
6..... 20.95
12..... 39.95

VARIÉTÉ PREMIUM, selon l'arrivage
6..... 24.95
12..... 44.95

HUÎTRES ROCKEFELLER

Huîtres cocktail
Épinards
Crème
Vin blanc
6..... 26.95
12..... 50.95

HUÎTRES & COCKTAIL DE CREVETTES

6 huîtres cocktail
¼ lb de crevettes
Sauce au choix 36.95

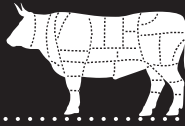
COCKTAIL DE CREVETTES

Crevettes 16/20
Sauce cocktail classique
¼ lb 17.95
½ lb 26.95
1 lb 41.95

PLATEAU DE FRUITS DE MER

Homard de la Gaspésie
4 pétoncles du Labrador
6 huîtres cocktail
6 huîtres Premium
6 huîtres Rockefeller
½ lb crevettes
2 personnes..... 159.95
4 personnes..... 289.95

STEAKS



{ AAA }

FILET MIGNON

Vieilli sous-vide 40 jours

6 oz.....	55.95
9 oz.....	72.95
12 oz.....	88.95

NEW YORK

Contre-filet

Vieilli sous-vide 40 jours

12 oz.....	65.95
------------	-------

COWBOY

Faux-filet avec os

Vieilli à sec 55 jours

15 oz.....	79.95
20 oz.....	93.95
32 oz.....	130.95

DELMONICO

Faux-filet

Vieilli à sec 55 jours

12 oz.....	62.95
------------	-------

KANSAS

Contre-filet avec os

Vieilli à sec 65 jours

18 oz.....	85.95
------------	-------

T-BONE

Steak d'ailoyau

Vieilli à sec 65 jours

23 oz.....	99.95
------------	-------

EXPÉRIENCES À PARTAGER

KANSAS POUR 2

Contre-filet avec os

Vieilli à sec 65 jours

4 crevettes 13 / 15

18 oz.....	119.95
------------	--------

COWBOY POUR 2

Faux-filet avec os

Vieilli à sec 55 jours

Fumé au foin

Jus de viande

32 oz.....	154.95
------------	--------

PORTERHOUSE POUR 2

Contre-filet et filet
mignon entier sur os

Vieilli à sec 65 jours

32 oz.....	165.95
------------	--------

PLATEAU DE VIANDES

Bavette Wagyu 9 oz

Cowboy 20 oz

New York 12 oz

4 crevettes XXL 2/4

« Flight » de trois sauces

Accompagnements

pour quatre.....	315.95
------------------	--------

TOUTES LES COUPES DE BŒUF SONT SERVIES
AVEC SAUCE AU POIVRE TORRÉFIÉ, LÉGUMES
ET UN CHOIX DE POMMES DE TERRE RUSSET,
PURÉE À L'AIL CONFIT OU FRITES YUKON GOLD.

{ PRIME }

BOSTON PRIME

Haut de surlonge

Vieilli sous-vide 45 jours

6 oz.....	43.95
9 oz.....	50.95
12 oz.....	56.95

{ WAGYU }

MIYAZAKI WAGYU A5

Servi avec os à moelle

Vieilli sous-vide 75 jours

3 oz.....	125.95
6 oz.....	215.95

BAVETTE WAGYU

Grade 9 australien

Vieillie sous-vide 50 jours

6 oz.....	52.95
9 oz.....	69.95

{ AUTRES COUPES }

CÔTE DE PORC BEURIVAGE

Croûte de parmesan et bacon

Sauce forestière

15 oz.....	37.95
------------	-------

CÔTES LEVÉES DE PORC

Style «Smoke House»

Sauce BBQ érable et bourbon

Salade de chou

Demi-portion.....	30.95
Entière.....	46.95

TARTARE DE BŒUF AAA

Boston, New York et filet

Raifort et condiments

Salade et frites maison

Émulsion à la béarnaise	38.95
------------------------------	-------

TECHNOLOGIE DE CUISSON

Nous saisissons la viande à 982°C sur nos grills Montague. Unique à Québec, ceci permet d'obtenir une texture incroyablement juteuse et une saveur exquise.

POISSONS & HOMARD

MORUE CHARBONNIÈRE

Morue poêlée
Pomme boulangère classique
Espuma beurre noisette et miso
Gremolata de chou-fleur..... 36.95

PIEUVRE GRILLÉE ET STEAK DE CHOU-FLEUR

Chou-fleur frotté aux épices tandoori
et yogourt grec
Crevette tigrée 13 / 15
Hummus fumé
Vierge de tomates et anchois 37.95

TARTARE DE SAUMON, SHITAKÉS ET PISTACHES

Pulpe d'avocats
Graines de sésame noir
Salade et frites maison 32.95

HOMARD FRAIS DU VIVIER

Beurre à l'ail confit
Citron pressé
Prix à la livre 35.00
Accompagnement au choix + 4.95

VÉGÉ

Gnocchis frits et burrata
Champignons de Madame Iris
Épinards enrobés de persillade
Sauce tomate
Focaccia maison..... 30.95

SAUCES

BEURRE DE
FOIE GRAS

FORESTIÈRE

CHIMICHURRI
AU JALAPENO

BÉARNAISE

JUS DE
VIANDE

Les sauces 3.95

« Flight » de trois sauces 9.95

REPLACEZ VOTRE SAUCE AU POIVRE TORRÉFIÉ PAR UNE AUTRE AU CHOIX +2.95

À-CÔTÉS

BRUXELLES RÔTIS

Façon César 12.95

CHAMPIGNONS POÊLÉS DE MADAME IRIS.....

12.95

ASPERGES DU QUÉBEC

Béarnaise à la truffe 12.95

« SMASH » GARNIE

Bacon de bœuf maison
Laque de sirop de bouleau
Crème sûre à l'oignon
Fromage Louis d'Or..... 12.95

PURÉE DE POMMES DE TERRE AU FOIE GRAS.....

12.95

FOIE GRAS POÊLÉ

70 g 18.95

FRITES SIGNATURE

Au gras de canard
Parmesan
Romarin..... 7.95

« MAC & CHEESE »

Bacon de boeuf fumé, fromage Pacific
Rock de Saint-Alexis de Portneuf,
oignons caramélisés, jalapenos,
cornichons frits 14.95

CREVETTES 13 / 15

2 crevettes 12.95

CREVETTE XXL 2/4

1 crevette 14.95

HOMARD FRAIS DU VIVIER

Beurre à l'ail confit
Citron pressé
Prix à la livre 35.00

MIYAZAKI WAGYU A5

3 oz..... 115.00
6 oz..... 200.00

HUGO LAVALLÉE, CHEF EXÉCUTIF

TABLE D'HÔTE

FLANC DE PORC À LA BIÈRE CHARLOTTE*

Style **Burnt ends**
Sauce BBQ à la Charlotte
Purée oignons doux
Pain de maïs maison
Choux à la moutarde fumée

SALADE CÉSAR GRILLÉE*

Un classique réinventé

{ SOUPE }

COQUILLE SAINT-JACQUES

Crevettes de Matane
Pétoncles de baies
Homard de la Gaspésie
Bacon de bœuf maison
..... +2.00

ONGLET 6 OZ AAA

Vieilli sous-vide 35 jours
6 oz..... *54.95

MORUE CHARBONNIÈRE

Morue poêlée
Pomme boulangère classique
Espuma beurre noisette et miso
Gremolata de chou-fleur
..... *55.95

CÔTES LEVÉES DE PORC

Style «Smoke House»
Sauce BBQ érable et bourbon
Salade de chou
Demi-portion *52.95
Entière..... 59.95

CÔTE DE PORC BEURIVAGE

Croûte de parmesan et bacon
Sauce forestière
15 oz..... *57.95

TARTARE DE SAUMON

Shiitakés
Pistaches
Pulpe d'avocats
Graines de sésame noir
Salade *52.95

BOSTON PRIME

Vieilli sous-vide 45 jours
6 oz..... *63.95
9 oz..... 70.95
12 oz..... 76.95

TARTARE DE BŒUF

Boston, New York et filet au couteau
Condiments
Salade *58.95

« SURF & TURF »

Boston prime
3 crevettes 13 / 15
6 oz..... 74.95
9 oz..... 81.95

FILET MIGNON AAA

Vieilli sous-vide 40 jours
6 oz..... 75.95
9 oz 92.95

KANSAS AAA À PARTAGER

Contre-filet 18 oz avec os
Vieilli à sec 65 jours
4 crevettes 13 / 15
Accompagnements pour deux
Par personne 79.95

COWBOY AAA À PARTAGER

Faux-filet 32 oz avec os
Vieilli à sec 55 jours
Fumé au foin
Jus de viande
Accompagnements pour deux
Par personne 95.95

CRÈME BRÛLÉE AU BAILEYS INCLUSE

espresso / allongé / thé Monsieur T.

OU CAFÉ ALCOOLISÉ +7.95

VIEILLISSEMENT DU BŒUF

Sous-vide ou à sec dans notre salle de vieillissement de 35 à 75 jours, il sert à accentuer la saveur.

La salle est à température et humidité contrôlées, et des briques de sel rose de l'Himalaya aident la déshydratation.

Plus la viande est vieillie, plus sa fibre se brise, ce qui l'attendrit. Le vieillissement à sec rend la viande plus sucrée et donne des notes de noisette.