



## ENTRÉES

### BÂTONNETS DE FROMAGE CAJUN

BÂTONNETS DE MOZZARELLA PANNÉS AUX ÉPICES CAJUN, SALADE ET MAYONNAISE ÉPICÉE MAISON

15.95

### CARPACCIO DE BŒUF MARINÉ

FILET DE BOEUF BLACK ANGUS 1855 MARINÉ, KETCHUP FUMÉ MAISON, PARMESAN, ROQUETTE ET SES ASSAISONNEMENTS

16.95

### ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ MAISON

SAUMON FUMÉ MAISON, OIGNONS ROUGES MARINÉS, CÂPRES, HUILE DE CITRON ET CAVIAR DE LOMPE NOIR

16.95

### TARTARE DE BŒUF À LA FAÇON DU STEAK HOUSE

FILET DE BOEUF BLACK ANGUS 1855, BASILIC, TOMATES, ÉCHALOTES, SAUCE TARTARE, CROÛTONS DE PAIN MAISON ET PARMESAN

17.95

### OS À MOELLE ET SAUTÉ DE SHIITAKÉS

OS DE FÉMUR DE BOEUF, HUILE DE PERSIL, SHIITAKÉS SAUTÉS AU BEURRE FUMÉ ET RÔTIÉS DE PAIN MAISON

18.95

### SOUPE À L'OIGNON MAISON GRATINÉE

BOUILLON AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS, BIÈRE NOIRE DE LA SHED, CROÛTON À LA MOUTARDE MAISON ET CONFIT D'OIGNONS

14.95



BAR ET GRILL  
Steak House  
PONT-ROUGE





## NOS VIANDES

Toutes nos viandes sont servies avec salade de saison, sauce au poivre et choix de féculent (frites ou pomme de terre au four)

### VIANDE VIEILLIE 30 JOURS SOUS VIDE

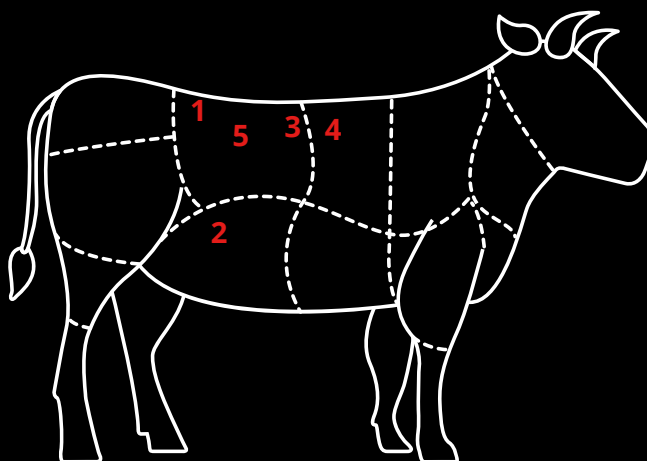
**MANHATTAN 8oz 1**  
(NOIX DE CONTRE-FILET)

**NEW YORK 8oz 1**  
(CONTRE-FILET)

**BAVETTE 8oz 2**

**RIBEYE 10oz 3**  
(FAUX FILET)

**FILET MIGNON 7 5**



**32.95**

**32.95**

**32.95**

**45.95**

**52.95**

### VIANDE AVEC OS VIEILLIE 45 JOURS

**COWBOY 14oz 4**  
(CÔTE DE BOEUF)

**KANSAS 12oz 1**  
(CONTRE-FILET AVEC OS)

**T-BONE 14oz 1**  
(CONTRE-FILET ET FILET  
AVEC OS)

**64.95**

**53.95**

**67.95**

BAR ET GRILL  
**Steak House**  
 PONT-ROUGE





## LES CHOIX DU BOUCHER

### NOS VIANDES À PARTAGER

(PRIX POUR 2 PERSONNES)

**COWBOY 26oz 1**  
CÔTE DE BOEUF AVEC OS COURT

**111.95**

**TOMAHAWK 40oz 2**  
CÔTE DE BOEUF AVEC OS LONG

**158.95**

**PORTERHOUSE 22oz 3**  
CONTREFILET ET FILET SUR OS

**129.95**

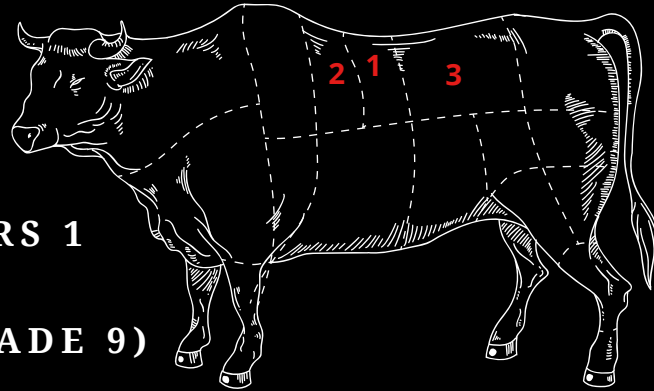
### NOS SPÉCIALITÉS

SELON LA DISPONIBILITE

**RIBEYE VIEILLI 45 JOURS 1**  
FAUX FILET

**WAGYU DE TAJIMA (GRADE 9)**  
COUPE ET PRIX SELON L'ARRIVAGE

**LA COUPE DU MOMENT**  
COUPE ET PRIX SELON L'ARRIVAGE



### LE CHOIX DU PROPRIÉTAIRE

**LE FILET ROYAL**  
SPINALIS DE BOEUF EN MÉDAILLON



BAR ET GRILL

Howse  
PONT-ROUGE  
Steak





## ACCOMPAGNEMENTS

### SAUCES

POIVRE \*

3.95/CH

ÉCHALOTE \*

JUS DE BOEUF ET THÉ NOIR\*

MARCHAND DE VIN

\*NOS 3 SAUCES SIGNATURES

10.95

### LES À CÔTÉS

FRITES MAISON

4.95

FRITES MAISON SIGNATURE  
MÉLANGE D'ÉPICES MAISON ET PARMESAN

5.95

POMME DE TERRE SUPRÊME  
"SMASHED POTATO" PANÉE ET OIGNONS CONFIT

7.95

PURÉE DE POMMES DE TERRE

7.95

ASPERGES VERTES

8.95

CHAMPIGNONS SAUTÉS

9.95

### EXTRAS

FROMAGE SAUVAGINE FONDANT

7.95

CREVETTES GÉANTES (2)

17.95

FOIE GRAS POËLÉ

24.95

BAR ET GRILL  
**Steak House**  
PONT-ROUGE





## LES ASSIETTES DU STEAK HOUSE

### NOS VIANDES CONFITES

#### **CÔTES LEVÉES DE PORC BBQ**

PORC CANADIEN CUIT SOUS VIDE 24H, FRITES ET SALADE

**28.95**

#### **LA JOUE DE BŒUF ET SAUCE AU JUS**

CUIT SOUS VIDE 48H, LÉGUMES, PURÉE MAISON ET SAUCE AU VIN

**34.95**

#### **SHORTRIB FUMÉ 8H**

CUIT SOUS VIDE 36H, FRITES ET SALADE

**32.95**

### NOS HORS GRILL

#### **PENNES AU CANARD CONFIT ET PACIFIC ROCK**

CANARD CONFIT, NOIX DE GRENOBLE ET CRÈME DE PACIFIC ROCK

**28.95**

#### **VOL-AU-VENT FAÇON STEAK HOUSE**

CHAUDRÉ DE PÉTONCLES, CREVETTES ET HOMARD

**36.95**

#### **TARTARE DE BŒUF À LA FAÇON DU STEAK HOUSE**

FILET DE BOEUF BLACK ANGUS 1855, BASILIC, TOMATES, ÉCHALOTES, SAUCE TARTARE, CROÛTON DE PAIN MAISON ET FRITES

**33.95**



BAR ET GRILL  
**Steak House**  
PONT-ROUGE





## DESSERTS

8.95/CH

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON ET SUIVENT LES SAISONS.  
DEMANDER LES SAVEURS DU MOMENT

### CRÈME BRÛLÉE

NOTRE MÉLANGE DE SUCRE CARAMÉLISÉ ET FRUITS

### GÂTEAU AU FROMAGE

GANACHE DE CHOCOLAT BLANC ET FRUIT FRAIS

### TARTELETTE AU SUCRE

SERVIE TIÈDE, AVEC CRÈME GLACÉ MAISON

### DIGESTIFS

#### COGNAC

Remy Martin V.S.O.P. FINE CHAMPAGNE 14.75

Cognac Gauthier 6.96

#### SCOTCH SINGLE MALT

Highland Park ÉCOSSE 12 ans 11.99

Bowmore ÉCOSSE 12 ans 8.99

#### WHISKEY IRLANDAIS

Bushmill's 10ans 8.26

#### DU CÔTÉ DU QUÉBEC

Coureur des bois 7.83

Crème de menthe verte EVA 6.30

Crème de menthe blanche ISABELLE 6.30

### CAFÉS ALCOOLISÉS

CAFÉ SIMPLE 7.61  
BAILEYS, TIA MARIA, COGNAC

CAFÉ ESPAGNOL 8.91  
WHISKY, BAILEYS, CRÈME FOUETTÉE

CAFÉ BRÉSILIEN 9.99  
COGNAC, GRAND MARNIER,  
TIA MARIA, CRÈME FOUETTÉE

CAFÉ AFTER EIGHT 9.99  
WHISKY, BAILEYS ET CRÈME FOUETTÉE  
SOUPÇON DE CRÈME DE MENTHE VERTE

Steak House  
PONT-ROUGE  
BRETHERILL

