

MENU



Notre menu a été soigneusement conçu par nos chefs pour vous offrir une expérience gastronomique unique. Ouvert pour le déjeuner et le souper, nous sommes fiers de servir des plats délicieux, préparés maison, avec des ingrédients frais de qualité.

ENTRÉES

CALMARS 18
Calmars frits croustillants servis avec sauce au fromage feta et citron

CREVETTES À LA NOIX DE COCO 18
Crevettes panées à la noix de coco servies avec une salsa à l'ananas et une sauce au miel épicée

GALETTES DE CRABE BLEU 20
2 grosses galettes faites de morceaux et de pince de crabe bleu servies avec une sauce jalapeno aioli

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 12
Servie gratinée avec crostini fait maison et fromage suisse

ESCARGOTS GRATINÉS 14
Champignon farci aux escargots, beurre à l'ail aux fines herbes, garni de fromage mozzarella fondu

1LB DE MOULES 14
Servies dans une sauce au vin blanc ou une sauce marinara

BAR À CRU



Une grande variété de fruits de mer et crustacés de qualité crus et cuits, servis froids. Demandez plus d'informations à votre serveur ou consultez notre menu du jour sur le tableau.

HUÎTRES	PM (prix du marché)
SAUMON FUMÉ	22
COCKTAIL DE CREVETTES	18
TOUR DE FRUITS DE MER	60 200
CARPACCIO DE THON	22
CEVICHE DE PÉTONCLES	14
TARTARE DU JOUR	22

SALADES

SALADE CÉSAR 10
Laitue romaine croquante, croutons, bacon, parmesan et vinaigrette César crémeuse

SALADE JARDIN 10
Légumes frais sur un mélange de laitue iceberg avec vinaigrette maison

SALADE SUD-OUEST AU STEAK 25
Salsa de maïs, concombre, tomate, avocat, steak d'onglet cuit à votre goût et vinaigrette Baja

SALADE COBB 22
Poulet fumé, bacon, œuf dur, tomate, avocat, concombre, chips de bagel et vinaigrette au fromage bleu

SALADE GRECQUE 16
Concombre, tomate, oignon rouge, fromage feta, olives kalamata et vinaigrette grecque

LES À CÔTÉS

PATATE AU FOUR MONTE CARLO 10

Frites MAISON 6

PURÉE DE POMMES DE TERRE 6

MACARONI AU FROMAGE 15

RIZ BASMATI PILAF 6

LÉGUMES SAISONNIERS 10

PLATS PRINCIPAUX

RÔTI DE CÔTE 12OZ 36
Cuit lentement, assaisonné à la perfection, accompagné au jus et légumes frais

DELMONICO 16OZ 55
Entrecôte coupée à la main, grillée selon vos préférences, servie avec légumes frais et beurre maître d'hôtel

NEW YORK 14OZ 50
Contre filet grillé selon vos préférences servie avec légumes frais et beurre maître d'hôtel

FILET MIGNON 8OZ ENROBÉ DE BACON 45
Servi avec sauce béarnaise et légumes frais

SAUMON DE L'ATLANTIQUE 32
Filet de saumon organique assaisonné avec un mélange d'épices maison, servi avec légumes frais

POULET PARMESAN 28
Poitrine de poulet panée dans une sauce tomate avec fromage mozzarella et parmesan fondu, servi avec linguini marinara et pain à l'ail

POULET CAJUN ET CREVETTES 32
Poulet noirci et crevettes géantes panées, servis sur gnocchi d'inspiration méridionale avec piments, tomates et fromage de chèvre

LINGUINI AU HOMARD 45
Linguini dans une sauce bisque de homard riche et crémeuse, morceaux de homard et demi queue

PÂTES AUX FRUITS DE MER 38
Fruits de mer mélangés à la sauce Puttanesca et servis avec linguini

207 POULET ET CÔTES LEVÉES 36
Poitrine de poulet caramélisé, côtes levées servi avec frites maison, salade de chou et cornichon à l'aneth

POULET FUMÉ BARBECUE 22
Demi poulet fumé, badigeonné de sauce barbecue et fini sur le grill, servi avec frites maison, salade de chou et cornichon à l'aneth

CÔTES LEVÉES 36
Fumées lentement dans notre sauce barbecue, servi avec frites maison, salade de chou et cornichon à l'aneth