

ENTRÉES

CALMARS 22

Calmars frits croustillants servis avec sauce aïoli et Marinara.

CREVETTE À LA NOIX DE COCO 20

Crevettes pannées à la noix de coco, servie avec salsa à l'ananas et une sauce au miel épicée.

GALETTES DE CRABE BLEU 22

2 grosses galettes faites de morceaux et pince de crabe bleu, servies avec une sauce jalapeno aïoli.

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 14

Servie gratinée avec crostini fait maison et fromage suisse.

ESCARGOT GRATINÉS 16

Champignons farcis aux escargots, beurre à l'ail aux fines herbes, garni de fromage mozzarella.

1LB DE MOULES 16

Servie dans une sauce au vin blanc ou sauce marinara.

BAR À CRU

HUÎTRES PRIX DU MARCHÉ

SAUMON FUMÉ 22

COCKTAIL DE CREVETTES 22

TOUR DE FRUITS DE MER 75/225

CARPACCIO DE THON 22

CEVICHE DE PÉTONCLES 16

TARTARE DU JOUR 24

SALADES

SALADE CÉSAR 12

Laitue romaine croquante, croutons, bacon, parmesan et vinaigrette césar crémeuse.
Ajouter du poulet 7

SALADE JARDIN 12

Légumes frais sur laitue romaine avec vinaigrette maison.

SALADE SUD-OUEST AU STEAK 28

Salsa de maïs, concombre, tomate, avocat, steak d'onglet cuit à votre goût et vinaigrette Baja.

SALADE COBB 24

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

SALADE GRECQUE 18

Concombre, tomate, oignon rouge, fromage feta, olives Kalamata et vinaigrette grecque servie avec pain à l'ail.

PLATS PRINCIPAUX

ROTI DE COTE 12OZ 44

Cuit lentement, assaisonné à la perfection, accompagné de sauce au jus et légumes frais.

ENTRECOTE 20OZ 65

Entrecôte grillé selon vos préférences servie avec sauce au poivre et légumes frais.

NEW YORK 14OZ 55

Contre filet grillé selon vos préférences servies avec sauce au poivre et légumes frais.

FILET MIGNON 8OZ ENROBÉ DE BACON 52

Servi avec sauce au poivre et légumes frais.

TERRE ET MER 70

Filet Mignon 8oz enrobé de bacon avec queue d'homard. Servis avec beurre à l'ail, sauce au poivre et légumes frais.

SAUMON DE L'ATLANTIQUE 36

Filet de saumon, assaisonné d'un mélange d'épices maison, servi avec légumes frais.

POULET PARMESAN 32

Poitrine de poulet panée dans une sauce tomate avec fromage mozzarella et parmesan fondu, servie avec linguini marinara et pain à l'ail.

POULET CAJUN ET CREVETTES 38

Poitrine de Poulet et crevettes géantes panées, servis sur gnocchi d'inspiration méridionale avec piments, tomates et fromage de chèvre.

LINGUINI AU HOMARD 50

Linguini dans une sauce bisque de homard riche et crémeuse, demi-queue, morceaux de homard.

PÂTES AUX FRUITS DE MER 48

Fruits de mer mélangés à la sauce Puttanesca et servis avec linguini.

POULET ET CÔTES LEVÉES 207 42

Demi-poulet et côtes levées servies avec frites maison, salade de chou et cornichon à l'aneth.

POULET FUMÉ BARBECUE 28

Demi-poulet, badigeonné de sauce barbecue et fini sur le grill servi avec frites maison, salade de chou et cornichon à l'aneth.

CÔTES LEVÉES 42

Cuits lentement dans notre sauce barbecue. Servis avec frites maison, salade de chou et cornichons à l'aneth.

LES A CÔTÉS

PATATE AU FOUR MONTE CARLO 10

FRITES MAISON 8

PURÉE DE POMME DE TERRE 8

MACARONI AU FROMAGE 16

RIZ BASMATI PILAF 7

LÉGUMES SAISONNIERS 12

PATATE AU FOUR 7