

LES ENTRÉES

LES ESCARGOTS GRATINÉS | 18
Chorizo, poireau, crème, champignons, croûtons, fromage Oka

LE CARPACCIO DE BOEUF FUMÉ | 21
Vinaigrette à la truffe, cornichons, échalotes grises, roquette, parmesan, champignons marinés

LA BURRATA | 22
Tomates confites, chorizo, huile d'olive, gremolata, servie avec pain grillé

LA SOUPE À L'OIGNON | 14
Jus de bœuf, bière Guinness, croûtons, gratinée au Suisse, cheddar, Comté

LE FOIE GRAS | 26
Escalope de foie gras poêlée, confiture de prunes, oignon braisé, julienne de pommes vertes, pain maison aux noix de Grenoble

LA CHAUDRÉE DE PALOURDES | 17
Pommes de terre, céleri, poireaux, bacon, maïs

LES PÉTONCLES BARDÉS DE BACON (2) | 22
Purée de chou-fleur, sauge frite, sauce à l'échalote

LES CALMARS FRITS | 25
Panure maison, sauce cocktail, mayonnaise épicée

L'ASSIETTE DE CHARCUTERIES | 29
Variété de charcuteries servie avec pain, cornichons, olives, moutarde trois façons

LES SALADES

SALADE DE CANARD CONFIT | 27
Concombre, noix, carotte, œuf à la coque, fromage de chèvre, pommes de terre gelottes, vinaigrette à la framboise

SALADE WEDGE | 22
Laitue iceberg, fromage bleu, bacon, tomate, concombre, vinaigrette ranch maison, huile verte

SALADE CÉSAR | 10 | 20
Laitue romaine, vinaigrette maison, croûtons, bacon, parmesan

LES TARTARES

SERVIS AVEC FRITES OU SALADE EN ACCOMPAGNEMENT

TARTARE DE BOEUF
Émulsion de Dijon, échalotes, câpres, cornichons, persil, œuf de caille

TARTARE DE SAUMON
Émulsion de Dijon aux agrumes, câpres, échalotes françaises, cornichons, aneth

4 OZ | 25 OU 8 OZ | 35

TARTARE DU MOMENT | PM
Tartare 6 oz selon l'inspiration du chef

LE SURF

LE FISH N'CHIPS | 26
Morue, panure à la bière, sauce tartare, frites ou salade

LA MORUE NOIRE | 38
Purée d'edamame, salsa de maïs, pois chiches croustillants épicés

LES CREVETTES PAPILLON (6) | 44
Servies avec beurre à l'ail, choix de frites ou salade

LES HUÎTRES FRAÎCHES (6) | 24

LES HUÎTRES ROCKEFELLER (6) | 36



LES BURGERS

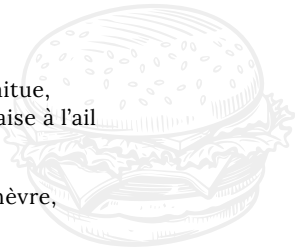
SERVIS AVEC FRITES OU SALADE

LE B & B | 24
Bœuf, bacon, sauce BBQ, cheddar, laitue, tomate, cornichon, oignon, mayonnaise à l'ail

LE VIEILLI | 32
Bœuf vieilli, pancetta, fromage de chèvre, laitue, relish de poivrons piquante

LE REUBEN | 29
Pastrami maison, pain bretzel, choucroute, cornichon, fromage Suisse, sauce Russe

LE COLONEL | 28
Poitrine de poulet panée, sauce ranch, iceberg, cornichon
Version Redhot également disponible



LES CÔTES-LEVÉES

FUMÉES AU BOIS D'ÉRABLE PENDANT 4 HEURES
ET SERVIES AVEC UN ACCOMPAGNEMENT DE FRITES OU SALADE

DEMI-PORTION | 26
PORTION ENTIÈRE | 36

COMBO AVEC CREVETTES | 45
Demi-côtes levées, 3 crevettes papillon, beurre à l'ail

LES SPÉCIALITÉS

L'OSSO BUCCO DE VEAU | 45
Sauce tomate, gremolata et tagliatelles fraîches

LE FOIE DE VEAU | 34
Bacon, sauce à l'échalote, pommes de terre pilée, oignons frits

LES RIGATONIS AUX CREVETTES | 35
Sauce Romanoff, Vodka, parmesan, crevettes

LA CHAUDRÉE DE PALOURDES | 38
Crevettes, pétoncles, palourdes, morue, bacon, maïs, poireaux, céleri, pommes de terre, pain mich

LE GRILL

LES STEAKS SONT SERVIS AVEC SAUCE OU BEURRE AU CHOIX PARMI
SAUCE AUX POIVRES, SAUCE AUX CHAMPIGNONS,
BEURRE À LA TRUFFE OU BEURRE AU CITRON ET RAIFORT
AINSI QU'UN ACCOMPAGNEMENT DE FRITES OU SALADE

BAVETTE DE BOEUF 8 OZ | 42

FILET MIGNON 8 OZ | 55

FAUX-FILET 18 OZ | 60

NEW-YORK AU POIVRE & COGNAC 16 OZ | 65

COWBOY VIEILLI 20 OZ | 80

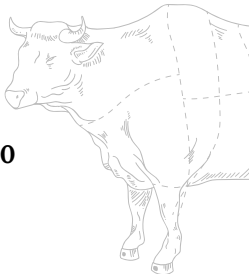
COWGIRL VIEILLI 12 OZ | 58

KANSAS VIEILLI 18 OZ | 75

PORTERHOUSE VIEILLI 30 OZ | 150

LE SURF N' TURF | PM

WAGYU | VOIR SERVEUR



LES EXTRAS

MAC N CHEESE | 12
POMME DE TERRE AU FOUR | 5
POMME DE TERRE TOUTE GARNIE | 10
ESCALOPE DE FOIE GRAS | 20
FROMAGE GRATINÉ SUR STEAK | 8
LÉGUMES DE SAISON | PM
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS | 15
CREVETTES PAPILLON (4) | 28
QUEUE DE HOMARD | 30