



ENTRÉES / APPETIZERS

Tartare de saumon à la pomme verte 4 oz
Salmon tartar with green apple

Mozzarella, prosciutto et tomate confite, pesto de basilic
Mozzarella, prosciutto and tomato confit, basil pesto

Pieuvre grillée à la portugaise, rapinis et olives
Grilled octopus Portuguese style, olives and rapini

Crevettes grillées aux agrumes, gingembre et crème de noix de coco
Grilled shrimps with citrus ginger coconut cream

Cocktail de homard **F&S**
F&S lobster cocktail

Ravioli aux 3 fromages, sauce crème à la truffle
Three cheese ravioli with truffle cream sauce

Salades

Petite verdure, vinaigrette classique
Green salad with classic dressing

Salade Caesar
Caesar salad

Salade d'endive aux pommes, noix et roquefort
Endive salad with apples, walnuts and roquefort cheese

Potages

Soupe du jour
Soup of the day

Bisque de homard, tuile au parmesan
Lobster bisque, parmesan tile



Poissons et fruits de mer

Pêche du jour, prix selon le marché
Catch of the day, market price

Saumon grillé, beurre aux câpres
Grilled salmon with capers butter

Salade de homard **F&S** classique
*Classic **F&S** lobster salad*

Chez le boucher

Suprême de volaille de grain rôti, sauce Dijonnaise
Breast of grain fed poultry roasted with Dijonnaise sauce

Tartare de bœuf classique servi avec frites 6oz
Classic beef tartar served with homemade fries 6oz

Contre-filet New York, flambé au cognac, sauce 3 poivres ou Stilton
New York Strip steak, flambéed with cognac, sauce 3 poivre or Stilton
12 oz

Filet mignon grillé, sauce poivrade
Grilled filet mignon, pepper sauce
6 oz
10oz

Carré d'agneau rôti **F&S**, aux herbes de Provence
***F&S** Rack of lamb roasted with herbs de Provence*
1/2

Magret de canard rôti sauce aux petits fruits
Roasted duck magret with field berry sauce

Option végétarienne et végétalienne disponible
Vegetarian and vegan option available

Nos sauces sont sans gluten / Our sauces are gluten free