



◆ TARTARES | TARTARES

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE SERVI AVEC CROSTINIS
CLASSIC BEEF TARTARE SERVED WITH CROSTINIS

TARTARE DE SAUMON AU CITRON CONFIT SERVI AVEC CROSTINIS
PRESERVED LEMON SALMON TARTARE SERVED WITH CROSTINIS

TARTARE DE THON ET CONCOMBRES STYLE ASIATIQUE AVEC CROSTINIS
ASIAN-STYLE TUNA & CUCUMBER TARTARE SERVED WITH CROSTINIS

CARPACCIO DE BOEUF STYLE ASIATIQUE AVEC CRÈME DE WASABI ET CRUMBLE AU SÉSAME
ASIAN INSPIRED BEEF CARPACCIO WITH WASABI CREAM AND SESAME CRUMBLE

TARTARE WALDORF
(CÉLÉRI, POMMES, RAISINS & NOIX HACHÉES AVEC UNE VINAIGRETTE CRÉMEUSE AU MIEL ACCOMPAGNÉ DE MICRO-LÉGUMES)
WALDORF TARTARE
(CELERY, APPLE, GRAPES & WALNUT GARNISHED A CREAMY HONEY DRESSING AND MICRO GREENS)

◆ POTAGES ET SALADES | SOUPS AND SALADS

** TRANSFORMEZ VOTRE SALADE EN PORTION REPAS EN AJOUTANT: UNE POITRINE DE POULET À 10.00\$ OU DE DÉLICIEUSES CREVETTES À 15.00\$

** TURN YOUR SALAD INTO A MEAL BY ADDING: A CHICKEN BREAST AT \$10.00 OR DELICIOUS SHRIMP AT \$15.00

SOUPE DU JOUR
SOUP OF THE DAY

BISQUE DE HOMARD
LOBSTER BISQUE

SALADE VERTE GARNIE DE LÉGUMES MARINÉS SERVIE AVEC UNE VINAIGRETTE À L'ANETH ET ÉRABLE
HOUSE GREEN SALAD GARNISHED WITH MARINATED VEGETABLES, SERVED WITH DILL MAPLE VINAIGRETTE

SALADE DE ROQUETTE GARNIE DE FIGUES CONFITES, NOISETTES GRILLÉES ET COPEAUX DE FROMAGE PADANO
ARUGULA SALAD GARNISHED WITH CANDIED FIGS, ROASTED HAZELNUTS AND SHAVINGS OF PADANO CHEESE

SALADE CÉSAR GARNIE D'UNE POITRINE DE PORC FUMÉ MAISON
CAESAR SALAD GARNISHED WITH A HOUSE FRIED PORK BELLY

SALADE NIÇOISE
(THON CONFIT, TOMATES CERISES, POMMES DE TERRE GRELOT, ŒUF DE CAILLE, ÉCHALOTES FRITES, TAPENADE D'ANCHOIS & OLIVES)
NIÇOISE SALAD
(CONFIT TUNA, CHERRY TOMATOES, BABY POTATOES, QUAIL EGG, FRIED SHALLOT, OLIVE & ANCHOVY TAPENADE)

SALADE DE HOMARD 'FOREST AND STREAM'
(SALADE MESCLUN, SAUCE COCKTAIL AU FROMAGE BLEU, CITRON & HOMARD COMPLET 1,25-1,5LB)
'FOREST AND STREAM' LOBSTER SALAD
(FIELD MIX SALAD, BLUE CHEESE COCKTAIL SAUCE, LEMON AND 1,25-1,5LBS FULL LOBSTER)



◆ ENTRÉES CHAUDES | HOT APPETIZERS

GALETTES DE MORUE SERVIES AVEC MAYONNAISE PERI-PERI
COD CAKES SERVED WITH PERI-PERI MAYONNAISE

CALMARS FRITS SERVIS AVEC MAYONNAISE ÉPICÉE À LA LIME
FRIED CALAMARI SERVED WITH SPICY LIME MAYONNAISE

PIEVRE GRILLÉE, LÉGUMES SAUTÉS, OLIVES DE KALAMATA, TOMATES CERISES ET POMMES DE TERRE GRELOTS
GRILLED OCTOPUS WITH SAUTÉED GREENS, KALAMATA OLIVES, CHERRY TOMATOES AND BABY POTATOES

ŒUFS DE CAILLE DANS UNE SAUCE AUX TOMATES ÉPICÉE ACCOMPAGNÉS DE PAIN BAGUETTE GRILLÉ
QUAIL EGGS IN SPICY TOMATO SAUCE SERVED WITH GRILLED BAGUETTE

CROQUETTES DE FROMAGE GOUDA FUMÉ SERVIES AVEC AÏOLI AU CITRON ET AU MIEL
SMOKED GOUDA CHEESE CROQUETTES WITH HONEY LEMON AÏOLI

GNOCCHIS AUX ÉPINARDS FRITS SERVIS AVEC AÏOLI AUX POIVRONS DOUX MARINÉS
FRIED SPINACH GNOCCHI SERVED WITH SWEET PICKLED PEPPER AÏOLI

◆ ENTRÉES FROIDES | COLD APPETIZERS

COCKTAIL DE HOMARD 'FOREST AND STREAM'
(ENDIVES, SAUCE COCKTAIL AU FROMAGE BLEU ET DEMI HOMARD 1,25-1,5LB)

'FOREST AND STREAM' LOBSTER COCKTAIL
(ENDIVES, BLUE CHEESE COCKTAIL SAUCE AND HALF 1,25-1,5LBS LOBSTER)

'CREVETTES SUR TOAST'
(MÉLANGE DE CREVETTES MARINÉES STYLE PORTUGAISE ET D'HERBES FRAÎCHES AVEC PÂTE DE POIVRONS SERVI SUR PAIN BAGUETTE À L'AIL)
'SHRIMP ON TOAST'
(PORTUGUESE MARINATED SHRIMP TOSSED WITH FRESH HERBS AND PIMENTO PASTE SERVED ON GARLIC BAGUETTE)

MOUSSELINE DE PÉTONCLES AVEC UNE SAUCE CRÉMEUSE AU CITRON CONFIT ET CAVIAR DE SAUMON
SCALLOP MOUSSELINE WITH CREAMY PRESERVED LEMON SAUCE AND SALMON ROE

TOUR DE LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS SERVIE AVEC UN COULIS DE POIVRONS
GRILLED SEASONAL VEGETABLES TOWER SERVED WITH PEPPER COULIS



◆ REPAS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

** NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES DE SAISON ET D'UN CHOIX DE FRITES MAISON, DE POMMES DE TERRE OU DE RIZ DU JOUR
** DISHES ARE SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES AND A CHOICE OF FRIES, POTATO OR RICE OF THE DAY

DU GRIL | FROM THE GRILL

** NOS GRILLADES SONT ACCOMPAGNÉES D'UN CHOIX DE : SAUCE AUX TROIS POIVRES, SAUCE AU FROMAGE BLEU OU BEURRE COWBOY
** ALL ARE STEAKS ARE SERVED WITH A CHOICE OF: 3 PEPPER SAUCE, BLUE CHEESE SAUCE OR COWBOY BUTTER.

BAVETTE DE VEAU (6OZ)
VEAL FLANK STEAK (6OZ)

SURLONGE DE BISON 'COUPE BASEBALL' (8OZ)
BISON SURLOIN 'BASEBALL CUT' (8OZ)

ENTRECÔTE DE BŒUF AVEC OS (12OZ)
BONE IN RIB STEAK (12 OZ)

FILET MIGNON (6 OZ)
BEEF TENDERLOIN (6 OZ)

TERRE et MER (FILET MIGNON 6OZ ACCOMPAGNÉ DE CREVETTES MARINÉES ¼ LB STYLE PORTUGAISE)
SURF & TURF (BEEF TENDERLOIN 6OZ ACCOMPANIED WITH PORTUGUESE STYLE MARINATED SHRIMPS ¼ LBS)

NOS BROCHETTES | OUR BROCHETTES

SATAY DE POULET THAÏLANDAIS SERVI AVEC UNE SAUCE SUCRÉE ÉPICÉE
THAÏ CHICKEN SATAY SERVED WITH SWEET SPICY SAUCE

BROCHETTES DE BŒUF MARINÉ D'INSPIRATION CUBAINE SERVIES AVEC SAUCE À L'AIL
CUBAN MARINATED BEEF SKEWERS SERVED WITH GARLIC SAUCE

BROCHETTES DE CREVETTES MARINÉES STYLE ASIATIQUES SERVIES AVEC UNE HUILE AU PAPRIKA
PORTUGUESE MARINATED SHRIMP SKEWERS SERVED WITH PAPRIKA OIL

DU FOUR | FROM THE OVEN

LONGE DE PORC EN CROÛTES D'HERBES ENVELOPPÉ DE PROSCIUTTO SERVI AVEC UNE SALSA AUX POMMES VERTES ET BETTES À CARDE À L'ÉCHALOTES
PROSCIUTTO WRAPPED HERB CRUSTED PORK LOIN WITH GREEN APPLE SALSA AND CHARD GREEN ONION

SUPRÊME DE POULET FARCI AU FROMAGE GOUDA FUMÉ ET PROSCIUTTO AVEC SAUCE BORDELAISE
ROASTED SMOKED GOUDA CHEESE AND PROSCIUTTO STUFFED CHICKEN SUPREME WITH BORDELAISE SAUCE

DEMI CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE MOUTARDE ET D'HERBES DE PROVENCE, SAUCE AU ROMARIN ET GELÉE DE MENTHE MAISON
MUSTARD AND HERBE DE PROVENCE CRUSTED HALF RACK OF LAMB WITH ROSEMARY SAUCE & HOME-MADE MINT JELLY



DE LA MER | FROM THE SEA

LONGE DE THON (6 OZ) GRILLÉ AU GINGEMBRE AVEC UNE SALSÀ AUX FRAISES & JALAPENO
GRILLED GINGER TUNA LOIN (6OZ) WITH STRAWBERRY JALAPENO SALSÀ

PAVÉ DE SAUMON (6OZ) NOIRCI D'ÉPICES CRÉOLES AUX SAVEURS D'AGRUMES
BLACKENED CREOLE CITRUS SALMON PAVE (6 OZ)

POISSON DU JOUR
CATCH OF THE DAY

LES PÂTES | THE PASTA

RAVIOLIS AU HOMARD SERVIS AVEC UN BEURRE À L'ESTRAGON
LOBSTER RAVIOLI SERVED WITH TARRAGON BUTTER

RAVIOLIS AU BŒUF BRAISÉ SERVIS AVEC UN BEURRE AU TRUFFE
BRAISED BEEF RAVIOLI SERVED WITH TRUFFLE BUTTER

GNOCCHIS AUX ÉPINARDS SERVIS AVEC UNE SAUCE CRÉMEUSE AUX TOMATES SÉCHÉES
SPINACH GNOCCHI SERVED WITH A SUN-DRIED TOMATO CREAMY SAUCE

PLAT VÉGÉTARIEN DU MOMENT
VEGETARIAN DISH OF THE MOMENT

◆ **POUR LES PLUS JEUNES (MOINS DE 12 ANS) | FOR THE YOUNGER GUESTS (UNDER 12 YRS.)**

TENDRES DE POULET ET FRITES MAISON
CHICKEN TENDERS WITH FRIES

MINI-CROISSANT À LA SAUCISSE ET FRITES MAISON
PIGS IN A BLANKET WITH FRIES

PÂTES MARINARA
MARINARA PASTA

QUESADILLA AU POULET GRILLÉ ET SALADE VERTE
GRILLED CHICKEN QUESADILLA WITH GREEN SALAD

◆ **À CÔTÉS | SIDES**

POMMES DE TERRE FRITES
FRENCH FRIES

LÉGUMES DU JOUR
VEGETABLE OF THE DAY

POMMES DE TERRE DU JOUR
POTATO OF THE DAY

RIZ DU JOUR
RICE OF THE DAY