

POUR L'APÉRO - TO START

Olives marinées - Citron, chili et romarin . . . . .	11
Lemon, rosemary and chili marinated olives	
Cocktail de crevettes - Kirsch, raifort et citron . . . . .	19
Shrimp cocktail, Kirsch, horseradish and lemon	
Huîtres du marché . . . . .	6 - 24\$ / 12 - 48\$
Market oysters	
La Tour de Fruits de Mer - 4 huîtres, 4 pinces de crabe des neiges, crevettes de Matane et 2 queues de homard . . . . .	225
Seafood Tower - 4 oysters, 4 snow crab claws, Matane shrimps and 2 lobster tails	

ENTRÉES - APPETIZERS

La Salade Verte - Sucrine, concombres, tomates et herbes fraîches . . . . .	12
Green salad, baby gem lettuce, cucumbers, tomatoes and fresh herbs	
La César - Cœurs de romaine, copeaux de parmigiano reggiano, bacon, câpres et anchois . . . . .	15
The Caesar - romaine hearts, parmigiano reggiano shavings, bacon, capers and anchovies	
Bisque de homard - Estragon et chair de homard . . . . .	17
Lobster bisque, tarragon and lobster meat	
Os à moelle, Chimichuri, pain grillé et échalotes marinées . . . . .	20
Bone marrow, grilled bread and marinated shallots	
Calmars de Humboldt frits - Mayonnaise à l'ail confit et tomates épicées . . . . .	22
Humboldt fried calamari, confit garlic and spicy tomato mayonnaise	
Escargots - Ail, gratinés au fromage Alfred Le Fermier . . . . .	22
Garlic butter snails au gratin with Alfred Le Fermier cheese	
Steak Tartare - Câpre, œuf dur et cornichons Gherkins . . . . .	25
Steak Tartare, caper, hard-boiled egg and Gherkins	
Foie gras de canard au torchon - Gel de Sauternes, brioche et pomme Granny Smith . . . . .	28
Foie gras au torchon, Sauternes jelly and Granny Smith apple	

SUR LE GRILL - ON THE GRILL

SERVIS AVEC LÉGUMES DU MOMENT - SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES

Côtes levées fumées - 9oz . . . . .	37
Smoked Baby back Ribs - 9oz	
Filet de truite saumonée grillé . . . . .	38
Grilled salmon trout filet	
Poulet mariné de la Ferme des Voltigeurs . . . . .	38
Marinated chicken from Voltigeurs Farms	
Contre-Filet Prime coupe New York - 10oz . . . . .	52
Prime Beef strip loin, New-York cut - 10oz	
Filet Mignon Prime - 7oz . . . . .	65
Prime Filet Mignon - 7oz	
Porterhouse ou Tomahawk Canadien AAA pour 2 - 48oz - Servi avec frites et sauce vin rouge . . . . .	140
Canadian AAA Porterhouse or Tomahawk for 2 - 48oz - Served with french fries and red wine sauce	

LES EXTRAS - THE EXTRAS

Crevettes grillées . . . . .	19
Grilled shrimps	
Crabe de l'Alaska . . . . .	49
Alaskan crab	
Queue de homard . . . . .	49
Lobster tail	
Fromage bleu . . . . .	9
Blue cheese	

LES À-CÔTÉS - SIDE DISHES

Sauce Vin Rouge . . . . .	7
Red wine sauce	
Sauce Béarnaise . . . . .	7
Bearnaise sauce	
Sauce Diable . . . . .	7
Devil sauce	
Sauce Périgourdine . . . . .	9
Perigourdine sauce	
Purée de pommes de terre Aligot . . . . .	12
Aligot style mashed potatoes	
Frites . . . . .	7
French fries	

DESSERTS

Granité au citron Cédral . . . . .	12
Cédral lemon granité	
Crème brûlée au Jack Daniel's . . . . .	13
Jack Daniel's Crème Brûlée	
Beignets banane Foster . . . . .	13
Banana Foster donut	

BIÈRES - BEERS

DOMESTIQUES - LOCAL

Molson Export . . . . .	9.25
Molson Dry . . . . .	9.25
Molson Ultra . . . . .	9.25
Coors Light . . . . .	9.25

IMPORTÉES - IMPORTED

Heineken . . . . .	10
Heineken 0% . . . . .	10
Belgian Moon (Cannette 473ml) . . . . .	11.50
Amer IPA (Cannette 473ml) . . . . .	11.50

COCKTAILS SIGNATURE

Le Béliveau No. 4 . . . . .	16
Vodka Pur Sang, sirop d'érable, club soda, orange	
Martini No. 10 . . . . .	18
Vodka ou Gin Guy Lafleur, sirop de poire, sauge	
Youppi! . . . . .	16
Vodka Pur Sang, liqueur de sureau Rosemont, jus d'orange et de canneberges	
Manhattan . . . . .	16
Vermouth rouge, Whisky Forty Creek, bitter à l'orange	

VINS AU VERRE / WINE BY THE GLASS

MOUSSEUX ET CHAMPAGNES

Villa Conchi, Cava, Brut Selección, Espagne	13/61
GH Martel, Victoire Champagne Brut, . . . . .	25/110
France	
Taittinger, Réserve Brut, Champagne, . . . . .	25/110
France	

BLANCS - WHITES

Beringer, Main and Vine, Italie, Pinot Grigio . . . . .	11
Inniskillin, Niagara-On-The-Lake, Canada, . . . . .	12
Chardonnay	
Matua, Marlborough, Nouvelle-Zélande, Sauv. Blanc	15
Reyneke, Organic, Afrique du Sud, Chenin Blanc . . . . .	15
Torres, Celeste, Crianza, Duero, Espagne, . . . . .	16
Tempranillo	
Jean-Claude Boisset, Pouilly-Fuissé, France, . . . . .	24
Chardonnay	

ROUGES - REDS

Antinori, Santa Cristina IGT, Italie, Cab Sauv. Sangiovese	12
Inniskillin, Niagara-On-The-Lake, Canada, . . . . .	13
Pinot Noir	
Yves Cuilleron, Les Vignes d'à Côté, IGP, . . . . .	15
Syrah, France	
Torres, Gran Coronas Reserva, Espagne, Cab. Sauv.	16
Frescobaldi, Nipozzano, Chianti Rufina, Italie Sangiovese	17

ORANGE

Thomas G. Bright, Audacity, Canada, Pinot Grigio-Gewurtz	13
--	----