

## POUR L'APÉRO

Olives marinées - Citron, chili et romarin . . . . .	11
Cocktail de crevettes - Kirsch, raifort et citron . . . . .	19
-TH-	
Huîtres du marché . . . . .	6 - 24\$ / 12 - 48\$
La Tour de Fruits de Mer - 4 huîtres, 4 pinces de crabe des neiges, crevettes de Matane et 2 queues de homard	225

## ENTRÉES

La Salade Verte - Sucrine, concombres, tomates et herbes fraîches	12
La César - Cœurs de romaine, copeaux de parmigiano reggiano, bacon, câpres et anchois	15
Bisque de homard - Estragon et chair de homard	17
Os à moelle, Chimichuri, pain grillé et échalotes marinées	20
Calmars de Humboldt frits - Mayonnaise à l'ail confit et tomates épicées	22
-TH-	
Escargots - Ail, gratinés au fromage Alfred Le Fermier	22
-TH-	
Steak Tartare - Câpre, œuf dur et cornichons Gherkins	25
Foie gras de canard au torchon - Gel de Sauternes, brioche et pomme Granny Smith	28

## SUR LE GRILL

### SERVIS AVEC LÉGUMES DU MOMENT

Côtes levées fumées - 9oz . . . . .	37
Filet de truite saumonée grillé . . . . .	38
-TH-	
Poulet mariné de la Ferme des Voltigeurs . . . . .	38
Contre-Filet Prime coupe New York - 10oz . . . . .	52
-TH-	
Filet Mignon Prime - 7oz . . . . .	65
-TH-	
Porterhouse ou Tomahawk Canadien AAA pour 2 - 48oz - Servi avec frites et sauce vin rouge	140

## LES EXTRAS - THE EXTRAS

Crevettes grillées . . . . .	19
Crabe de l'Alaska . . . . .	49
Queue de homard . . . . .	49
Fromage bleu . . . . .	9

## LES À-CÔTÉS -TH-

Sauce Vin Rouge . . . . .	7
Sauce Béarnaise . . . . .	7
Sauce Diable . . . . .	7
Sauce Périgourdine . . . . .	9
Purée de pommes de terre Aligot . . . . .	12
Frites . . . . .	7

## DESSERTS

Granité au citron Cédrat . . . . .	12
-TH-	
Tarte choco-crème - Croute Oreo, brownies, ganache et crème fouettée	13
-TH-	
Beignets banane Foster . . . . .	13
-TH-	

*Les items suivis d'un -TH- peuvent être choisis en Table d'Hôte - 4 services à 100\$ par personne*

Alaska Flambé .....  
Baked Alaska