

ENTRÉES FROIDES

SALADE DU MARCHÉ		6\$
SALADE MESCLUN DE JEUNES POUSSÉS ET VINAIGRETTE DE SAISON		
SALADE CÉSAR DU STERLING		8\$
LAITUE ROMAINE, LARDONS CHAUDS, PARMESAN ET CROÛTONS MAISON À L'AIL		
SALADE DE CHAMPIGNONS GRILLÉS ET JEUNES POUSSÉS ORGANIQUES		10\$
CROÛTONS DE CHÈVRE CHAUDS		
TARTARE DE BŒUF À L'HUILE DE TRUFFE, 4oz		15\$
FRAÎCHEMENT HACHÉ, SERVI AVEC CROÛTONS MAISON, ASSAISONNÉ À VOTRE CONVENANCE		
TRIO DE SAUMON SAUVAGE		17\$
TROIS DÉLICIEUSES FAÇONS DE DÉGUSTER LE SAUMON : FUMÉ, MARINÉ ET EN TARTARE		
COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES U6		21\$
AVEC LA SAUCE COCKTAIL TRADITIONNELLE, LÉGÈREMENT RELEVÉE		
HUÎTRES FRAÎCHES	12 UNITÉS	27\$
	6 UNITÉS	15\$
AVEC VINAIGRE DE VIN À L'ÉCHALOTE ET CITRON		

ENTRÉES CHAUDES

MARMITE DU MOMENT		5\$
SELON L'INSPIRATION DU CHEF		
SOUPE À L'OIGNON		9\$
SOUPE À L'OIGNON TRADITIONNELLE AU CIDRE DE POMME, GRATINÉE AU CAMEMBERT		
CALMARS GRILLÉS		12\$
GRILLÉS ET SERVIS AVEC CONFITURE DE TOMATES VANILLÉE ET HUILE AUX HERBES		
FRICASSÉE D'ESCARGOTS ET FLAN DE CAROTTE,		13\$
ÉCHALOTES RÔTIES ET SALADE D'HERBES		
RIS DE VEAU POCHÉ À LA CRÈME ENROBÉ DE POUDRE DE PETIT POIS,		12\$
ASPERGES ET JUS DE VEAU TRUFFÉ		
CHAMPIGNON PORTOBELLO STERLING		13\$
CHAMPIGNON GRILLÉ, SAUCE AU GORGONZOLA		
PÉTONCLES POÊLÉS,		18\$
RISOTTO DE LENTILLES, PROSCIUTTO ET PECCORINO, BOUILLON AU VERMOUTH ET SAFRAN		
FOIES GRAS POÊLÉ À LA FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE		22\$
MANGUE CONFITE ET ÉMULSION AU JUS DE TRUFFE		

VEUILLEZ NOUS AVISER DE TOUTE ALLERGIE OU DEMANDE SPÉCIALE.
PLEASE INFORM YOUR SERVER OF ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY CONCERN.

POISSONS ET FRUITS DE MER

	TROIS PIÈCES	CINQ PIÈCES
PÉTONCLE U6	18\$	28\$
CREVETTE 6/8	29\$	44\$
QUEUE DE HOMARD 4OZ	32\$	48\$
LANGOUSTINE 7-9	36\$	55\$
QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES	8oz 39\$	16oz 69\$

HOMARD FRAIS PRÉPARÉ À LA MINUTE 45\$

PÂTES FRAÎCHES 28\$
LINGUINI SERVIS AVEC CREVETTES ET PÉTONCLES, BISQUE DE HOMARD

BAR RÔTI SUR CHAUDRÉE DE PALOURDES ROSES DU QUÉBEC 36\$
ASPERGES ET POMME DE TERRE YUKON GOLD AU PERSIL

SAUMON JUSTE SAISI, SERVI MÉDIUM 32\$
SAUCE CRÉMEUSE AUX AGRUMES ET CITRONNELLE,
SALADE D'ALGUES ET CAVIAR DE SAUMON

FRUITS DE MER À L'UNITÉ

*POUR ACCOMPAGNER VOS GRILLADES
OU ENCORE VOUS CRÉER UNE DÉLICIEUSE ENTRÉE !!!
LES PRIX SONT À L'UNITÉ.*

PÉTONCLE U6	6 \$
CREVETTE 6/8	8 \$
QUEUE DE HOMARD 4oz	12 \$
LANGOUSTINE 7-9	10 \$
QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES	8oz 32 \$ 16oz 59\$

VEUILLEZ NOUS AVISER DE TOUTE ALLERGIE OU DEMANDE SPÉCIALE.
PLEASE INFORM YOUR SERVER OF ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY CONCERN.

GRILLADES

PAPA'S CUT	20oz	40\$
PETIT SURLONGE N.Y.	12oz	33\$
SURLONGE N.Y.	16oz	39\$
PETIT FILET MIGNON	8oz	35\$
FILET MIGNON	12oz	45\$
PORTERHOUSE	24oz	48\$
CARRÉ D'AGNEAU DU QUÉBEC À LA PROVENÇALE	16oz	45\$
SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI	8oz	24\$

LES SAUCES

BÉARNAISE

SABAYON ONCTUEUX ET FORCE DE L'ESTRAGON

DEUX POIVRES

DÉLICIEUX MÉLANGE DE POIVRE ROSE ET VERT

CHAMPIGNONS SAUVAGES

L'ONCTUOSITÉ DE LA CRÈME ET LE CARACTÈRE DES CHAMPIGNONS

RÉDUCTION DE PORTO

LA TOUCHE SUCRÉE DU PORTO AVEC UNE DEMI-GLACE DE VEAU

PÉRIGOURDINE

LE VELOURS ONCTUEUX DE LA TRUFFE ET DU FOIE GRAS

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS

POMME DE TERRE AU FOUR

SERVIE AVEC NOTRE CRÈME SÛRE AUX HERBES

PURÉE DE POMME DE TERRE YUKON GOLD

LÉGÈREMENT RELEVÉE À L'AIL

RIZ BASMATI

AVEC PETITS LÉGUMES

Frites maison

COUPÉES À LA MAIN ET ASSAISONNÉES

LES À-CÔTÉS

ASPERGES AU BEURRE

8\$

TOMBÉE D'ÉPINARDS

7\$

HARICOTS VERTS

8\$

CHAMPIGNONS SAUTÉS

9\$

Jean Pierre Bourghart
Chef Exécutif

VEUILLEZ NOUS AVISER DE TOUTE ALLERGIE OU DEMANDE SPÉCIALE.
PLEASE INFORM YOUR SERVER OF ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY CONCERN.