

Menu de Groupe # 1

Entrée

Boeuf Tartare Traditionnel

Coupé à la main fait avec une Mayo. Maison

Ou

Homard des Maritimes en Salade

Cuit à La Vapeur Servi Froid avec Ketchup Maison, Style Chutney

Ou

Remoulade de Celeri-Rave & Saumon Fumé

Servi avec une Sauce Crémeuse



Plats

Surlonge Coupe NY au Poivre

Flambé au Cognac et Servi avec Pomme de Terre à l'ail Rôti

Ou

Pavé de Bar de Chili

Assaisonné et Saisi à Point, Servi sur un Napoléon de Légumes Racines



Plateau de fromages

3 Assortiments de Fromage de Québec, Fruits Secs et Noix de Grenoble



Dessert

Trio de chocolat



Café, Thé ou Espresso

\$99.00

Les prix ci-haut mentionnés sont soumis aux taxes applicables, plus 18% de service.

Menu de Groupe # 2

Entrées

Thon Yellowfin saisi

Catégorie Sushi En croûte de wasabi et sauce aux agrumes et soya

Ou

Cocktail de Crevette Géante

Servi avec une Aïoli Maison Relevée



Salade du Village Grecque

Tomates Savoura, Oignons Rouges, Féta Dodoni, Olives Kalamata et l'huile d'Olives



Plats

Bifteck de Côte (18oz)

Provenance USDA Prime, Vieillis à sec, Juteux et cuit à la Perfection Selon votre Goût

Ou

Côte De veau grillé

Veau de Lait Servi une Sauce Légèrement à La Crème et au Porto Blanc

Ou

La Prise du jour

Choix de Poissonnier Grillée servi tomates concassées et basilic frais

Tous les plats principaux sont servis avec légumes grillés, pomme de terre au four, frites ou riz.



Desserts

Crème Brulée

Ou

Création du chef



Café, Thé ou expresso

\$95.00

Les prix ci-haut mentionnés sont soumis aux taxes applicables, plus 18% de service.

Menu de Groupe # 3

Entrées

Napoléon d'Avocats & Crevettes

Avocat, Crevette et Légumes Vinaigrette Rosée

Ou

Cocktail de Crevette Géante

Crevette U4 Servi avec une Sauce Cocktail Maison

Ou

Salade de Roquette & Parmesan

Servi avec une Vinaigrette Balsamique Et Copeaux de Parmesan Reggiano



Plats

Bifteck de Côte (18oz)

Provenance USDA Prime, Vieillis à sec, Juteux et cuit à la Perfection Selon votre Goût

ou

Mignon de veau Style Oscar

Veau de Lait, Coupe de Centre Poêlé et Servi avec chair de homard Nappé avec sauce à la crème

ou

La prise du jour

Grillée et Servie Avec Câpres Non Pareilles et un Filet de L'huile d'Olives

Tous les plats principaux sont servis avec légumes grillés, pomme de terre au four, frites ou riz.



Desserts

Gâteau au Chocolat Ferrero Rocher

ou

Création du Chef



Café, Thé ou expresso

\$85.00

Les prix ci-haut mentionnés sont soumis aux taxes applicables, plus 18% de service.

Menu de Groupe # 4

Entrée

Bisque du Homard

Flambée au Porto

Ou

Tartare de Saumon

Servi avec un Mayo Maison

Ou

Salade d'endive et Épinard

Servi avec La Vinaigrette Maison



Plats

Côte De Bœuf De Premier Choix

Assiette Signature du Rib, Servi avec Pois et Pudding YorkShire

Ou

Surf N Turf

6oz de Bœuf avec 2 Crevettes U4 Grillées, Servie avec du Beurre à l'ail

Ou

La prise du jour

Grillée et Servie Avec Câpres Non Pareilles et un Filet de L'huile d'Olives

Tous les plats principaux sont servis avec légumes grillés, pomme de terre au four, frites ou riz.



Desserts

Fondant au chocolat Maison

Ou

Création du Chef



Café, Thé ou expresso

\$82.00

Les prix ci-haut mentionnés sont soumis aux taxes applicables, plus 18% de service.

Menu de Groupe # 5

Entrées

Duo de Tartare de saumon

Saumon Fumé et Saumon Frais Coupé à la Main, avec une Mayo Maison

Ou

Bœuf Tatare Style Asiatique

Servi avec une Marmelade aux Sésame

Ou

Salade Mixte de Verdures

Mélange de Mesclun, Servie avec notre Vinaigrette Maison



Plats

Bifteck de Côte (14oz)

Provenance USDA Prime, Vieillis à sec, Juteux et cuit à la Perfection Selon votre Goût

Ou

Médailon de veau Rôti

Veau de Lait Poêlé et Servi avec une Sauce au Porto Agé

Ou

Prise du Jour à la méditerranéenne

Servi avec Tomates en Dés, Oignons Vidalia et Olives Kalamata

Tous les plats principaux sont servis avec légumes grillés, pomme de terre au four, frites ou riz.



Desserts

Gâteau au Chocolat

Ou

Création du Chef



Café, Thé ou expresso

\$78.00

Les prix ci-haut mentionnés sont soumis aux taxes applicables, plus 18% de service.

Politique d'annulation

Afin de garantir votre réservation, on demande un dépôt de 25\$ par invité pour les réservations de 9 personnes ou plus. Le dépôt ne sera pas remboursé si la réservation n'est pas honorée en tout ou en partie sans un préavis de 24 heures.