

# Hors d'oeuvre

- Cocktail De Crevette Géante ou Grillée** (chacune) 17
- Saumon Fumé** de Percé, Fumoir Monsieur Emile 24
- Tartare De Thon "Yellowfin"** préparé à votre table 26 / 49
- Tartare de Saumon** préparé à votre table 23 / 44
- Huîtres Fraîches** servies nature dans leurs coquilles 1/2 douzaine 28  
1 douzaine 54
- Le Traditionnel "Steak Tartare"** préparé à votre table 28 / 49
- Caviar Beluga** servi nature, un vrai délice ! prix du marché 10g / 30g
- Plateau De Fruits De Mer En Étage** (pour 4 à 6 pers.) 290  
**Inclus : 4 huîtres ■ 4 crevettes ■ 4 pinces de crabe des neiges ■  
4 mcx de crabe ■ 4 pinces de homard ■ 2 queues de homard**
- Crab Cake** servis avec la sauce originale de notre chef (2 mcx) 31
- Calmars Frits** et légèrement assaisonnés 26
- Pieuvre Grillée**  
servie avec des oignons rouges et un filet d'huile d'olive extra vierge 36
- Saucisse Chorizo** compote de légumes à la provençale 15
- Languettes de Bacon Laquées au Tamarin & Sirop d'Érable** 15
- Huîtres Rockefeller** cuites au four, riches comme Rockefeller ! 1/2 douzaine 35  
1 douzaine 64
- 2 Sliders De Surlonge** 16
- L'Assiette Chaude Du RIB<sup>N</sup>REEF** 125  
**Inclus : 3 crevettes géantes grillées ■ calmars frits ■  
3 huîtres Rockefeller ■ pieuvre grillée ■ légumes grillés**

## Salades

- Salade César signature** préparée à votre table (pour deux) 36  
(pour quatre) 59
- Salade Du Village Grec** (pour deux) 28
- Salade De Roquette** garnie de parmesan 14
- Tour de Tomates** avec fromage bleu et oignons rouges 17
- Salade "Wedge"** Iceberg croquante avec notre propre sauce au fromage bleu et morceaux de bacon 16

## Potages

- Bisque De Homard Maison** avec morceaux de homard 15
- Chaudrée De Palourdes Maison** style Nouvelle-Angleterre 15
- Soupe À L'Oignon Gratinée** avec fromage parmesan et emmenthal 13

Un pourboire de 18% sera ajouté à l'addition  
des groupes de 6 personnes et plus.

# Grillades

**Bœuf USDA PRIME du Midwest américain,  
vieilli à sec et élevé sans antibiotiques,  
Votre steak est ensuite coupé à la main,  
grillé à la perfection, sur notre grill ouvert.**

**Bifteck De Côte – Coupe à P.K's** (18 oz) 69

**Bifteck De Côte – Coupe Junior** (14 oz) 58

**Surlonge – Coupe New York** (16 oz) 70

**Surlonge – Coupe Junior** (12 oz) 54

**Surlonge “Au Poivre” – Coupe New York** (16 oz) 83  
accompagné d'une sauce au poivre flambée à table.

**Filet Mignon** (10 oz) 66

**Filet Mignonette** (6 oz) 47

**Porterhouse** (34 oz) (pour deux) 158  
(Jusqu'à épuisement des stocks)

**Châteaubriand Bouquetière** (22 oz) (pour deux) 138

**Côte De Veau De Lait** 56

**Cotelettes D'Agneau Double Coupe** 59

**Escalope De Veau De Lait Parmigiana ou Milanaise** 44

**Poitrine De Poulet Manchon Des Voltigeurs** 38

## L'Assiette Signée RIB<sup>N</sup>REEF®

**Côte De Boeuf (Roast Beef) - assaisonnée et rôtie lentement  
(jusqu'à épuisement des stocks)**

**Coupe Régulière** (12 oz) 59

Novembre 2019

## Les À-Côtés

**Pommes de terre frites coupe Beefsteak** 8

**Pommes de terre au four** 9

**Riz Pilaf** 7

**Pommes de terre Monte-Carlo avec bacon** 11

**Purée de pommes de terre** 8

**Purée de pommes de terre à l'ail rôti** 9

**Pommes de terre Aligot** 13

**Poutine P.K's** 19

# Poissons frais

**Filet De Flétan** 45

**Filet De Saumon De l'Atlantique** 38

**Steak De Thon Poêlé En Croûte De Sésame** 51

## Classiques du RIB

**Crevettes Géantes Grillées** marinées aux herbes et à l'ail 64

**Gros Pétoncles (Digby) à La Provençale** 45

**Pattes De Crabes Géantes De l'Alaska** prix du marché  
(1 lb par portion) à la vapeur. Chaud ou froid.

**Homard Frais Des Maritimes** (1 à 6 lbs) prix à la livre

**Vos choix :** grillé ■ cuit à la vapeur ■ thermidor ■ szechwan

## Surf n Turf

**2 Crevettes Géantes Grillées n Filet Mignonnette** 79

**Queue de Homard Des Maritimes n Surlonge** 87

**Queue de Homard Des Maritimes n Filet Mignonnette** 79

## Les À-Côtés Légumes

**Champignons sautés** 10

**Rapini Frais sauté avec Oignons** 13

**Rapini Frais Bouilli** 13

**Brocoli Frais Bouilli** 9

**Bébé-épinards Frais à l'huile d'olive et ail** 10

**Bébé-épinards Frais à la crème** 12

**Asperges fraîches Grillées** 13

**Légumes frais grillés** 15

**Mac n Cheese** 14

**Rondelles d'oignons avec Sauce Aioli** 13

## Sauces

**Flambée Au Poivre**

Préparée à votre table 15

**Champignons ou Béarnaise** 7

**Beurre Maître d'Hotel ou Beurre Gorgonzola  
ou Beurre Aux Truffes** 4