



## **Menu de Groupe 1**

### **Entrée**

#### **Boeuf Tartare**

Coupé à la main

Ou

#### **Homard des Maritimes en Salade**

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



#### **Salade de Roquette & Parmesan**

Servi avec une Vinaigrette Balsamique Et Copeaux de Parmesan Reggiano



### **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**

\$120.00

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

#### **Tarte aux Pommes à la Mode**

Servie Chaude avec Crème Glacée à la Vanille Fraîche



### **Café, Thé ou expresso**

**\$110.00**

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



## **Menu de Groupe # 3**

### **Entrées**

#### **Salade d'avocat et Crabe**

Crabe de Lump Jumbo et Avocat, Vinaigrette au Cumin et Citronnelle

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

#### **Crème Brulée**



#### **Café, Thé ou expresso**

\$100.00

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



## **Menu de Groupe # 4**

### **Entrée**

**Bisque de Homard**

Ou

**Tartare de Saumon**

Fait avec une 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

**Mignonnette et crevettes**

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

**Crème Brulée**



**Café, Thé ou expresso**

**\$98.00**

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

Ou

#### **Tartare de Bœuf Asiatique**

Sevi avec une Marmelade de 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

#### **Tarte aux Pommes à la Mode**

Servie Chaude avec Crème Glacée à la Vanille Fraîche



#### **Café, Thé ou expresso**

**\$95.00**

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



## **MENU MIDI # 1**

### **Entrées**

**Salade Wedge, Vinaigrette Maison**

Or

**Soupe du Jour**



### **PLATS**

**Bifteck de Côte**

Or

**Pâtes aux Fruits de Mer**

Or

**Filet de Saumon Cajun**

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



### **Dessert**

**Création du Chef**



**Café, Thé**

**\$60.00**

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



## **MENU MIDI # 3**

### **ENTRÉES**

**Gâteau aux Crevettes Sauce à la moutarde**

Or

**Tomates Rôties & Salade de Calmars et Chorizo**



### **PLATS**

**Bifteck de Côte**

Or

**Cotelettes d'agneau double coupe**

Or

**Prise Du Jour**

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



### **Dessert**

**Création du Chef**



**Café ou Thé**

\$78.00

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



## **MENU MIDI # 2**

### **ENTRÉES**

**Arronccini aux Champignons**

Or

**Salade De Roquette et Fromage Reggiano**



### **PLATS**

**Bifteck de Côte**

Or

**Filet Mignonette & Crevette**

Or

**Prise Du Jour**

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



### **Dessert**

**Création du Chef**



**Coffee, Tea or Espresso**

\$58.00

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