



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 Aioli 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.