

# Hors d'oeuvre

**Cocktail De Crevette Géante Froid ou Grillée** (chacune) 20

**Saumon Fumé** de Percé, Fumoir Monsieur Emile 27

**Tartare De Thon "Yellowfin"** préparé à votre table 34 / 58

**Tartare De Saumon** préparé à votre table 27 / 49

**Le Traditionnel "Steak Tartare"** préparé à votre table 35 / 57

**Huîtres Fraîches** servies nature dans leurs coquilles 1/2 douzaine 32  
1 douzaine 58

**Huîtres Rockefeller** cuites au four, riches comme Rockefeller ! 1/2 douzaine 39  
1 douzaine 69

**Caviar Beluga** servi nature, un vrai délice ! prix du marché 10g / 30g / 50g / 100g

**Crab Cake** prix du marché

**Calmars Frits** légèrement assaisonnés 34

**Pieuvre Grillée**

servie avec des oignons rouges et un filet d'huile d'olive extra vierge 39

**Saucisse Chorizo** compote de légumes à la provençale 16

**2 Sliders De Surlonge** 17

**Plateau Froid De Fruits De Mer En Étage** (pour 4 à 6 pers.) 395

Inclus : 4 huîtres ■ 4 crevettes ■ 4 pinces de crabe des neiges ■  
4 mcx de crabe ■ 4 pinces de homard ■ 2 queues de homard

**L'Assiette Chaude Du RIB<sup>N</sup>REEF** 150

Inclus : 3 crevettes géantes grillées ■ calmars frits ■  
3 huîtres Rockefeller ■ pieuvre grillée ■ légumes grillés

# Salades

**Salade César Signature** préparée à votre table (pour deux) 44  
(pour quatre) 68

**Salade Du Village Grec** (pour deux) 30

**Salade Bébé Roquette** garnie de parmesan 16

**Tour De Tomates** avec fromage bleu et oignons rouges 18

**Salade "Wedge"** Iceberg croquante avec notre propre sauce au fromage bleu  
et morceaux de bacon 18

# Potages

**Bisque De Homard Maison** avec morceaux de homard 17

**Chaudrée De Palourdes Maison** style Nouvelle-Angleterre 16

**Soupe À l'Oignon Gratinée** avec fromage parmesan et emmenthal 15

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) 89
- Bifteck De Côte – Coupe Junior** (14 oz) 77
- Surlonge – Coupe New York** (16 oz) 89
- Surlonge – Coupe Junior** (12 oz) 69
- Surlonge “Au Poivre” – Coupe New York** (16 oz) 105  
accompagné d'une sauce au poivre flambée à table.
- Filet Mignon** (10 oz) 78
- Filet Mignonette** (6 oz) 57
- Porterhouse** (34 oz) (pour deux) 195  
(Jusqu'à épuisement des stocks)
- Châteaubriand Bouquetière** (22 oz) (pour deux) 175
- Côte De Veau De Lait** 64
- Cotelettes D'Agneau Double Coupe** 68
- Escalope De Veau De Lait Parmigiana ou Milanaise** 49
- Poitrine De Poulet Manchon Des Voltigeurs** 45

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

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

**Coupe** (12 oz) 61

**Coupe** (17 oz) 76

## Surf <sup>N</sup> Turf

- 2 Crevettes Géantes Grillées <sup>N</sup> Filet Mignonnette** 89
- Queue De Homard Des Maritimes <sup>N</sup> Surlonge** 94
- Queue De Homard Des Maritimes <sup>N</sup> Filet Mignonnette** 89

## Sauces

**Flambée Au Poivre**

Préparée à votre table 22

**Champignons ou Béarnaise** 10

**Beurre Maître d'Hotel Ou Beurre Gorgonzola  
Ou Beurre Aux Truffes** 8

Ce menu est imprimé sur un papier synthétique permettant  
une désinfection et nettoyage de la surface.

RIB<sup>N</sup>REEF®

Novembre 2022