

# 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** 19
- 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** (pour 2 pers.) 105  
**Inclus : 2/4 crevettes géantes grillées ■ calmars frits ■ (pour 4 pers.) 195  
2/4 huîtres Rockefeller ■ pieuvre grillée ■ légumes grillés**
- Aubergine Parmigiana** un classique Romain 24 / 38

# Salades

- Salade César Signature** préparée à votre table (pour deux) 44  
(pour quatre) 68
- Salade Du Village Grec** (pour deux) 33
- Salade Bébé Roquette** garnie de parmesan 16
- Tour De Tomates** avec fromage bleu et oignons rouges 19
- Salade "Wedge"** Iceberg croquante avec notre propre sauce au fromage bleu et morceaux de bacon 20

# Potages

- Bisque De Homard Maison** avec morceaux de homard 19
- Chaudrée De Palourdes Maison** style Nouvelle-Angleterre 18
- Soupe À l'Oignon Gratinée** avec fromage parmesan et emmental 16

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) 94**

**Bifteck De Côte – Coupe Junior (14 oz) 79**

**Surlonge – Coupe New York (16 oz) 93**

**Surlonge – Coupe Junior (12 oz) 71**

**Surlonge “Au Poivre” – Coupe New York (16 oz) 105**  
accompagné d'une sauce au poivre flambée à table.

**Filet Mignon (10 oz) 79**

**Filet Mignonette (6 oz) 58**

**Porterhouse (34 oz) (pour deux) 225**

(Jusqu'à épuisement des stocks)

**Châteaubriand Bouquetière (22 oz) (pour deux) 185**

**Côte De Veau De Lait 64**

**Cotelettes D'Agneau Double Coupe 69**

**Escalope De Veau De Lait Parmigiana ou Milanaise 49**

**Poitrine De Poulet Manchon Des Voltigeurs 46**

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

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

**Coupe (14 oz) 64**

**Coupe (19 oz) 79**

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

**2 Crevettes Géantes Grillées <sup>N</sup> Filet Mignonnette 92**

**Queue De Homard Des Maritimes <sup>N</sup> Surlonge 98**

**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**

# Poissons frais

**Filet De Flétan** 52

**Filet De Saumon De l'Atlantique** 45

**Steak De Thon Poêlé En Croûte De Sésame** 62

## Classiques du RIB

**Crevettes Géantes Grillées** marinées aux herbes et à l'ail 75

**Gros Pétoncles (Digby) À La Provençale** 65

**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

## Les À-Côtés

**Pommes De Terre Frites Coupe Beefsteak** 12

**Pommes De Terre Au Four** 12

**Riz Pilaf** 9

**Pommes De Terre Monte-Carlo Avec Bacon** 14

**Purée De Pommes De Terre** 11

**Purée De Pommes De Terre à l'Ail Rôti** 12

**Pommes De Terre Aligot** 15

**Poutine P.K's** 23

**Mac N Cheese** 17

**Rondelles d'Oignons Avec Sauce Aioli** 15

**Champignons Sautés** 14

**Rapini Frais Sauté Avec Oignons** 14

**Rapini Frais Bouilli** 17

**Brocoli Frais Bouilli** 15

**Bébé-Épinards Frais À l'Huile d'Olive Et Ail** 16

**Bébé-Épinards Frais À la crème** 17

**Asperges Fraîches Grillées** 15

**Légumes Frais Grillés** 17

## Desserts

**Mille-Feuille Maison** 15

**Tarte aux Pommes Traditionnelle À la Mode** 15

**Gâteau au Fromage Pomme & Caramel** 15

**Crème Brulée Classique** 14

une crème onctueuse recouverte d'une croûte de sucre caramélisé

**Gâteau Ferrero Rocher** 15

le plaisir du chocolat

**Crème Glacée Artisanal** 12

choix de vanille ou chocolat

**Fruits des Champs** 17

servis avec notre crème fouettée

**Gâteau Volcanique** 14

servi avec crème glacée à la vanille

## Desserts Signature Flambées

préparées à votre table

**Crêpes Suzette** pour deux 39

au Grand Marnier et Cognac

**Cerises Jubilé** pour deux 37

liqueur aux cerises - au Kirsch de Suisse -

## Plateau de Fromage

**Assortiment de Fromage Artisanal du Québec** 28

Chaque dessert est accompagné de deux fourchettes!

RIB<sup>N</sup>REEF®

## **Cognac & Grand Marnier**

**Rémy Martin Louis XIII** 450

**Grand Marnier Cuvée du Centenaire** 39

## **Porto**

**Taylor Fladgate Tawny 20 ans** 24

**Taylor Fladgate Tawny 10 ans** 18

**Cabral Blanc** 10

## **Eau-de-Vie**

**Grappa Bassano** 15

**Grappa Del Negri** 18

**Grappa Moscato** 34

**Grappa Torcolato, Poli** 34

**Grappa Sassicaia, Poli** 42

**RIB<sup>N</sup>REEF<sup>®</sup>**