

Hors d'oeuvre

Cocktail De Crevette Géante Froide Ou Grillée (chacune) 22

Saumon Fumé de Percé, Fumoir Monsieur Emile 28

Tartare De Thon “Yellowfin” préparé à votre table 35 / 61

Tartare De Saumon préparé à votre table 28 / 51

Steak Tartare “Prime” préparé à votre table 39 / 67

Huîtres Fraîches servies nature dans leurs coquilles 1/2 douzaine 33
1 douzaine 62

Huîtres Rockefeller cuites au four, riches comme Rockefeller ! 1/2 douzaine 39
1 douzaine 74

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

Crab Cake prix du marché

Calmars Frits légèrement assaisonnés 35

Aubergine Parmigiana un classique Romain 29 / 43

Pieuvre Grillée

servie avec des oignons rouges et un filet d'huile d'olive extra vierge 41

Saucisse Chorizo compote de légumes à la provençale 17

2 Sliders De Surlonge 19

Plateau Froid De Fruits De Mer En Étage (pour 4 à 6 pers.) 425

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^NREEF (pour 2 pers.) 105

Inclus : 2/4 crevettes géantes grillées ■ calmars frits ■ (pour 4 pers.) 195

2/4 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) 35

Salade Bébé Roquette garnie de parmesan 18

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 20

Chaudrée De Palourdes Maison style Nouvelle-Angleterre 20

Soupe À l'Oignon Gratinée avec fromage parmesan et emmenthal 18

Un pourboire de 20% sera ajouté à l'addition des groupes de 6 personnes et plus.

Grillades

Bœuf USDA PRIME

Vieilli à sec et coupé à la main quotidiennement.

Porterhouse (34 oz) (pour deux) 230

(Jusqu'à épuisement des stocks)

Tomahawk (32 à 48 oz) (pour deux) Prix du marché

(Jusqu'à épuisement des stocks)

Châteaubriand Bouquetière (22 oz) (pour deux) 190

Filet Mignon Avec Os (16 oz) 130

Bifteck De Côte – Coupe à P.K's (18 oz) 110

Bifteck De Côte – Coupe Junior (14 oz) 86

Surlonge – Coupe New York (16 oz) 98

Surlonge – Coupe Junior (12 oz) 74

Surlonge "Au Poivre" – Coupe New York (16 oz) 115

accompagné d'une sauce au poivre flambée à table.

Filet Mignon (10 oz) 79

Filet Mignonette (6 oz) 59

Côte De Veau De Lait 79

Cotelettes D'Agneau Double Coupe 74

Escalope De Veau De Lait Parmigiana Ou Milanaise 59

Poitrine De Poulet Manchon Des Voltigeurs 49

L'Assiette Signée RIB^NREEF®

Côte De Boeuf (Roast Beef) - assaisonnée et rôtie lentement

(jusqu'à épuisement des stocks)

Coupe (14 oz) 72

Coupe (19 oz) 87

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

Un pourboire de 20% sera ajouté à l'addition des groupes de 6 personnes et plus.

Poissons frais

Bar Chilien 67

Filet De Saumon De l'Atlantique 47

Steak De Thon Poêlé En Croûte De Sésame 65

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

Surf n Turf

2 Crevettes Géantes Grillées n Filet Mignonnette 93

Queue De Homard Des Maritimes n Surlonge 99

Queue De Homard Des Maritimes n Filet Mignonnette 90

Les À-Côtés

Pommes De Terre Frites Maison 13

Pommes De Terre Au Four 12

Riz Pilaf 10

Pommes De Terre Monte-Carlo Avec Bacon 15

Purée De Pommes De Terre 13

Purée De Pommes De Terre à l'Ail Rôti 15

Pommes De Terre Aligot 16

Poutine P.K's 27

Mac n Cheese 17

Rondelles d'Oignons Avec Sauce Aioli 17

Champignons Sautés 15

Rapini Frais Sauté Avec Oignons 18

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 18
- Tarte aux Pommes Traditionnelle À la Mode 17
- Gâteau au Fromage Pomme & Caramel 18
- Crème Brulée Classique 15
une crème onctueuse recouverte d'une croûte de sucre caramélisé
- Gâteau Ferrero Rocher 18
le plaisir du chocolat
- Crème Glacée Artisanal 13
choix de vanille ou chocolat
- Fruits des Champs 19
servis avec notre crème fouettée
- Gâteau Volcanique 18
servi avec crème glacée à la vanille

Desserts Signature Flambées

préparées à votre table

- Crêpes Suzette pour deux 42
au Grand Marnier et Cognac
- Cerises Jubilé pour deux 42
liqueur aux cerises - au Kirsch de Suisse -

Plateau de Fromage

Assortiment de Fromage Artisanal du Québec 32

Chaque dessert est accompagné de deux fourchettes!

RIB^NREEF[®]

Cognac & Grand Marnier

Rémy Martin Louis XIII	475
Grand Marnier Cuvée du Centenaire	39

Port Wines

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^NREEF®

February 2024