

**Menu de Groupe**  
**Le Parisien**  
**Entrée**

**Napoléon de Betteraves et Fromage de Chèvre**

Betteraves en couleurs avec fromage de chèvre, vinaigrette au pesto et huile d'olive  
Ou

**Homard des Maritimes en Salade**

Cuit à La vapeur servi froid avec ketchup maison, style chutney

■ ■ ■ ■ ■ ■

**Salade César**

Préparé à votre table

■ ■ ■ ■ ■ ■

**Plats**

**Surlonge au Poivre - Coupe New York (16 oz)**

Provenance USDA Prime, vieillis à sec pour 30 jours, nappé d'une sauce au poivre flambée  
au Cognac, servi avec Légumes grillés

Ou

**La Prise du Jour**

Filet de poisson poêlé au beurre blanc, servi avec des légumes grillés

Ou

**Le Filet Mignon Forestière (10 oz)**

Servi avec sauce aux champignons et légumes grillés

Ou

**Le Bœuf Prime Tartare Traditionnel**

Coupé à la main, servi avec croutons aux herbes

■ ■ ■ ■ ■ ■

**Plateau de Fromages**

Un assortiment de fromage de Québec, fruits secs, noix de pacanes et sirop d'érable

■ ■ ■ ■ ■ ■

**Dessert**

**Crêpes Suzette**

Un classique flambé au Grand Marnier

Ou

**Mille-Feuille**

Fait Maison

■ ■ ■ ■ ■ ■

**Café, Thé ou Espresso**

\$185.00

Les prix ci-haut mentionnés sont soumis aux taxes applicables, plus 20% de service.

## Menu de Groupe L'Atlantique

### Entrée

#### **Thon Yellowfin Saisi**

Catégorie sushi en croûte de wasabi et sauce aux agrumes et soya

Ou

#### **Cocktail de Crevette Géante**

Servi avec une sauce cocktail maison Relevée

■ ■ ■ ■ ■ ■

#### **Salade du Village Grecque**

Tomates savoura, oignons rouges, féta dodoni, olives kalamata et l'huile d'olives

■ ■ ■ ■ ■ ■

### Plats

#### **Bifteck de Côte -Coupe à P.K (18oz)**

Provenance USDA prime, vieillis à sec pour 30 jours, juteux et cuit à la perfection, servi avec légumes grillés

Ou

#### **Côte De Veau Grillé (14 oz)**

Veau de lait servi une sauce légèrement à la crème et au porto blanc, servi avec légumes grillés

Ou

#### **Le Filet Mignon Au Poivre (10 oz)**

Servi avec sauce au poivre et légumes grillés

Ou

#### **La Prise Du Jour**

Assaisonné et grillé, servi avec des légumes grillés

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

■ ■ ■ ■ ■ ■

### Desserts

#### **Crème Brûlée**

Une costarde élégante, préparée à la minute recouverte d'un caramel de sucre brûlé

Ou

#### **Création du Chef**

Préparé quotidiennement

■ ■ ■ ■ ■ ■

### **Café, Thé ou Espresso**

**\$175.00**

Les prix ci-haut mentionnés sont soumis aux taxes applicables, plus 20% de service.

## Menu de Groupe

### La Petite Italie

#### Entrées

##### **Tomate et Fromage Buffalo de Fiorella**

Mozzarella fraîche, servi avec des herbes et vinaigre balsamique

Ou

##### **Ravioli Farci Au Veau**

Servi avec une sauce rosée

■ ■ ■ ■ ■ ■

#### Plats

##### **Bifteck de Côte -Coupe à P.K (18oz)**

Provenance USDA prime, vieillis à sec pour 30 jours, juteux et cuit à la perfection, servi avec légumes grillés

Ou

##### **La Prise Du Jour**

Grillée et servie avec câpres non pareilles et un filet de l'huile d'olives

Ou

##### **Le Filet Mignon Au Poivre (10 oz)**

Servi avec sauce au poivre et légumes grillés

Ou

##### **Escalope De Veau Parmigiana**

Veau de lait, servi avec fettuccini alfredo ou légumes

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

■ ■ ■ ■ ■ ■

#### Desserts

##### **Tiramisu**

Dessert italien aromatisé à l'espresso

Ou

##### **Création du Chef**

Préparé quotidiennement

■ ■ ■ ■ ■ ■

#### **Café, Thé ou espresso**

**\$160.00**

Les prix ci-haut mentionnés sont soumis aux taxes applicables, plus 20% de service.

## Menu de Groupe

### L'Americano

#### Entrée

##### **Mini Burger De Roti De Bœuf**

Cuit sur le grill, servi avec mayonnaise au raifort  
Ou

##### **Tartare de Saumon**

Fait avec une mayonnaise maison, servi avec croutons frais aux herbes  
Ou

##### **Salade Wedge**

Servi avec la vinaigrette au bleu

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

#### Plats

##### **Bifteck de Côte- Coupe Junior (14oz)**

Provenance USDA prime, vieillis à sec pour 30 jours, juteux et cuit à la perfection, servi avec légumes grillés

Ou

##### **Terre & Mer**

Filet mignon 6oz avec queue de homard Canadien, servie avec du beurre à l'ail et légumes grillés

Ou

##### **Le Filet Mignon Au Poivre (10 oz)**

Servi avec sauce au poivre et légumes grillés

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 pomme de terre au four, pillé, frites ou riz.

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

#### Desserts

##### **Tarte aux Pommes à la Mode**

Servie chaude avec crème glacée à la vanille fraîche  
Ou

##### **Création du Chef**

Préparé quotidiennement

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

#### **Café, Thé ou espresso**

**\$150.00**

Les prix ci-haut mentionnés sont soumis aux taxes applicables, plus 20% de service.

## Menu de Groupe La Méditerranée

### Entrées

#### **Duo de Tartare de Saumon**

Saumon Fumé et Saumon Frais Coupé à la Main

Ou

#### **Tartare de Bœuf Prime Méditerranéen**

Servi avec oignons, persil et d'huile d'olives

Ou

#### **Crevettes Saganaki**

Un classic plat grec flambé à L'ouzo.

Avec du feta dodoni et des tomates cerises.

■ ■ ■ ■ ■ ■

### Plats

#### **Bifteck de Côte- Coupe Junior (14oz)**

Provenance USDA prime, vieillis à sec pour 30 jours, juteux et cuit à la perfection, servi avec légumes grillés

Ou

#### **Côtelettes D'Agneau Double Coupe**

Marinés avec l'huile d'olive et herbes frais

Ou

#### **Le Filet Mignonnette Au Bleu (6 oz)**

Servi avec sauce au Bleu et légumes grillés

Ou

#### **Prise du Jour à la Méditerranéenne**

Servi avec tomates en dés, oignons vidalia et olives kalamata et légumes grillés

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

■ ■ ■ ■ ■ ■

### Desserts

#### **Baklava**

Ou

#### **Création du Chef**

Préparé quotidiennement

■ ■ ■ ■ ■ ■

#### **Café, Thé ou espresso**

**\$140.00**

Les prix ci-haut mentionnés sont soumis aux taxes applicables, plus 20% de service.