CARNIVORES

Nos spécialités

SMOKED MEAT SUR PAIN ARTISANAL & FRITES 26
- *Sauce moutarde à l'ancienne & salade de choux traditionnelle*

RIS DE VEAU INSPIRATION DU CHEF 47

FOIE DE VEAU DE LAIT 29
- *Flambé au rhum brun, pommes caramélisées à l'érable & bacon*

Tartares

3 oz / 21 ••• 7 oz / 34

TARTARE DE BOEUF FORESTIER
- *Pleurotes, ail confit, câpres, cornichons, bacon & huile de truffe*

TARTARE DE SAUMON
- *Mayonnaise, moutarde à l'ancienne, panko, aneth, miel & concombre libanais*

DUO DE TARTARES 36

TARTARE VÉGÉTARIEN
3 oz / 15 ••• 7 oz / 25
- *Betteraves, fraises, concombres, parmesan, crème sure wasabi & caramel d'hibiscus*

Portion de 7 0z servie avec frites et mayonnaise épicée ou salade verte

Les steaks Angus AAA

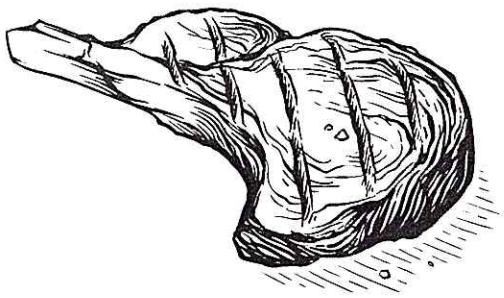
FILET MIGNON AU CHÈVRE *7 oz / 59*
- *Sauce porto & gratin dauphinois*

ONGLET DE BOEUF MARINÉ & FRITES *7 oz / 38*
- *Sauce diable (échalotes & vin blanc)*

Extra

CREVETTES PAPILLONS **3 / 20**
LANGOUSTINES **4 / 25**

JOUE DE BOEUF BRAISÉE SAUCE FORESTIÈRE 37
- *Polenta crémeuse au parmesan & légumes grillés*

Extras

Frites	5
Pleurotes sautés à l'ail	8
Sauce aditionnelle (poivre, porto, moutarde)	4