



Salade César ou Salade Verte  
*Caesar Salad or Green Salad*



## Filet Mignon

filet mignon 7oz grillé, servi avec frites et sauce au poivre  
*grilled 7oz filet mignon, served with fries and pepper sauce*

## Côte de Boeuf • Roast Prime Rib

10oz, au jus, rôtie lentement, servie avec purée de pommes de terre  
*10oz, au jus, slow roasted, served with mashed potatoes*

## Saumon • Salmon

mariné avec sauce BBQ à l'érable,  
rôti sur une planche de cèdre et servi avec légumes grillées  
*cedar plank salmon marinated with maple BBQ sauce and served with grilled vegetables*

60\$

\*\*\* Taxes (15%) et pourboire (15% après taxes) en sus.  
Taxes (15%) and gratuity (15% after taxes) not included \*\*\*

Salade César ou Salade Verte  
*Caesar Salad or Green Salad*



## New York

surlonge New York 14oz grillée, servie avec frites et sauce au poivre  
*grilled 14oz New York sirloin, served with fries and pepper sauce*

## Crevettes • Shrimp

sautées avec beurre aux truffes et ail rôti, servis avec riz & asperges  
*sauteed with truffle & roasted garlic butter, served with rice & asparagus*

## Côte de Boeuf • Prime Rib

12oz, au jus, servie avec purée de pommes de terre  
*12oz, au jus, served with mashed potatoes*

70\$

\*\*\* Taxes (15%) et pourboire (15% après taxes) en sus.  
Taxes (15%) and gratuity (15% after taxes) not included \*\*\*

*Plateaux VIP*  
*VIP platters*



Salade Caesar ou Salade verte  
*Caesar salad or Green Salad*



*Terre & Mer • Surf & Turf*

Filet mignon 10oz, 3 crevettes sautées avec beurre aux truffes, riz et asperges  
*10oz Filet Mignon, 3 shrimps sauteed with truffle butter, rice and asparagus*

*Entrecôte • Rib Steak*

18oz, servie avec chimichurri et frites  
*18oz, served with chimichurri and fries*

*Queues d'Homard • Lobster tails*

2 queues d'homard papillons style Provençale,  
servies avec riz, asperges grillées et beurre à l'ail  
*2 butterflied Provençale style lobster tails,  
served with rice, grilled asparagus and garlic butter*

*Création de Sushi • Sushi Creation*

assiette de sushi de 20 mcx, à l'inspiration du chef  
*20 piece sushi platter, chefs inspiration*

**100\$**

\*\*\* Taxes (15%) et pourboire (15% après taxes) en sus.  
Taxes (15%) and gratuity (15% after taxes) not included \*\*\*

Cocktail de crevettes "Black Tiger" (4) • *Black Tiger Shrimp Cocktail (4)*  
ou / or

Foie gras poêlé, confit de raisins & porto • *Seared foie gras, grape & porto confit*



Salade Caesar ou Salade verte • *Caesar salad or Green Salad*



Kansas Vieilli à Sec • *Dry Aged Kansas*

surlonge 16oz vieillie à sec plus de 42 jours,  
garnie d'un beurre aux truffes noires et asperges grillées

*16oz sirloin dry aged over 42 days,  
topped with black truffle butter and grilled asparagus*

Entrecôte Vieillie à Sec • *Dry Aged Rib Steak*

22oz vieillie à sec plus de 42 jours, sauce aux cerises séchées et truffes,  
servie avec une pomme de terre au four toute garnie

*22oz rib steak, dry aged over 42 days,  
served with sundried cherry & truffle sauce & a fully loaded baked potato*

Bar Chilien • *Chilean Sea Bass*

garni de chimichurri, servi avec tomates cerises confites, riz et asperges grillées  
*with chimichurri, served with confit of cherry tomatoes, rice and asparagus*

Création de Sushi • *Sushi Creation*

assiette de sushi de 20 mcx, à l'inspiration du chef  
*20 piece sushi platter, chefs inspiration*

125\$

\*\*\* Taxes (15%) et pourboire (15% après taxes) en sus.  
Taxes (15%) and gratuity (15% after taxes) not included \*\*\*