

1855

STEAKHOUSE

RAW BAR & COCKTAILS

Huîtres	demi-douzaine/25\$
Huîtres	douzaine/50\$
Cocktail de crevettes	25\$
Saumon fumé	20\$

SOUPE DU JOUR	12\$
---------------	------

SALADES

Salade César	15\$
Salade grecque	18\$
Salade verte	15\$

TARTARE

Tartare de bœuf	25\$
Tartare de saumon	25\$
Aubergines à la Provençale	15\$
Tartare de fromage	15\$

ENTRÉES

Pieuvre grillée	45\$
Crevettes grillées	25\$
Queue de homard	28\$
Calmars frits	25\$

EXTRAS

Pleurotes	20\$
Sauté de champignons	15\$
Asperges rôties gratinées à la toscane	18\$
Sauté d'épinards	15\$
Pomme de terre Monte Carlo	8\$
Frites	8\$

BŒUF VIEILLI À SEC

*Bœuf certifié USDA Prime ou Canada Prime
vieilli de 30 à 35 jours*

Côte de bœuf 18oz	65\$
T-bone 18oz	65\$
Contre-filet sur os (coupe Kansas) 16oz	60\$
Contre-filet (coupe N-Y) 14oz	60\$
Porterhouse (pour deux personnes) 24oz	120\$
Côte de bœuf Delmonico (pour deux personnes) 24oz	120\$
Tomahawk (pour deux personnes) 32oz	150\$

FILET MIGNON

Filet mignon 6oz	60\$
Filet mignon Rossini 6oz (foie gras, gratin au fromage bleu)	65\$
Filet mignon Châteaubriand 14oz (pour deux personnes)	120\$

BŒUF WAGYU

Coupe du jour	pm\$
---------------	------

CÔTELETTES D'AGNEAU	60\$
---------------------	------

FRUITS DE MER

Loup de mer de la Méditerranée	65\$
Filet de poisson du jour (saisonnier)	65\$
Homard entier	lbs/pm\$
Risotto de homard	58\$
Filet de saumon (Atlantique)	40\$
Assiette de fruits de mer grillés pour deux personnes (Crevettes, pieuvre, queue de homard)	125\$

Pour partager un plat principal : 20\$ en frais additionnels