

NOTRE GRILL !!!

LES MEILLEURS SUR

BAVETTE DE BOEUF AAA 27,50

(Bavette *Sterling Silver* 9oz, marinée au vin rouge et épices maison, sauce maison, tombée de légumes, frites et mayonnaise)

STEAK DE FAUX FILET VIELLI 30 JOURS 34,50

(Steak de 9 oz vieilli 30 jours, mariné savoureusement, servi avec duo de sauces, fleur de sel, frites et mayonnaise.

Cuisson recommandée du chef : médium-saignant)

RIBSTEAK VIELLI 45 JOURS 42,50

(Steak 12 oz mariné aux poivres, fleur de sel, servi avec duo de sauces, oignons caramélisés, fleur de sel, frites et mayonnaise épicée.

Cuisson recommandée du chef : médium-saignant)

SURF & TURF 46,50

(Tombée de 8 crevettes, steak de 9 oz mariné au cinq poivres, vieilli 30 jours, mariné savoureusement, duo de sauces, fleur de sel, frites et mayonnaise.

Cuisson recommandée du chef : médium-saignant)

GIBIER

CERF AU PORTO 33,50

(Médailon de cerf mariné au porto, oignons caramélisés, sauce aux cinq poivres et vin rouge, tombée de légumes, purée à la fleur d'ail)

BISON PIRATE 32,50

(Mariné au rhum des Îles, sauce béarnaise, oignons caramélisés, tombée de légumes, purée à la fleur d'ail)

SANGLIER WHISKY-ÉRABLE 34,50

(Médailon de sanglier, sauce whisky et érable, oignons caramélisés, tombée de légumes, purée à la fleur d'ail)

