

# 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)

