

STEAKHOUSE

ENTRÉES

PAIN MAISON AU TOURNESOL 6 beurre de romarin fumé, pollen d'abeille HUÎTRES BEAUSOLEIL 18 sauce cocktail, mignonette, raifort PÉTONCLES 19 prosciutto, chou-fleur, poire, noisettes TARTARE DE BŒUF 21 garnitures traditionnelles CARPACCIO DE BŒUF 17 sauce moutarde et raifort TARTELETTE AUX CHAMPIGNONS 17 salade mesclun, vinaigrette à la truffle, sauce fromage Adoray SOUPE À L'OIGNON 16 foie gras, fromage Tête à Papineau, croûtons

SALADES

PIEUVRE GRILLÉE fenouil, pomme, caramel à la bière Jack Rabbit	18
LAITUE ICEBERG bacon, tomate, oignon rouge, fromage bleu, vinaigrette aux herbes et babeurre	15
BETTERAVES burrata, kale, noisettes	16
SALADE CÉSAR romaine artisan, pancetta, croûtons, œuf mollet parmesan,	16

Le seul temps pour manger léger c'est pendant que le steak cuit. -, Julia Child

PLATS PRINCIPAUX

FILET VIVANEAU topinambours, fromage de chèvre beurre blanc, couscous israélien	38	BOUILLABAISSE moules, palourdes, crevette, saumon, morue, fe tomates, servie avec pain	39 enouil,
TERRE ET MER filet mignon 8 oz , queue de homard,	74	JARRET D'AGNEAU polenta crémeuse, ratatouille fumée, huile d'est	35 tragon
champignons king, rapinis, pommes de terre croustillantes, sauce périgourdine BIFTECK D'ALOYAU DE VEAU carrottes, tomates cerise, pomme de terre juliette, sauce chimichurri	38	BURGER DE BŒUF ANGUS brie, lardons et oignons, roquette, poivron rôti, sauce bbq maison, frites	28

STEAKS & CÔTES

NY STRIP 12 oz	42	POULET DE GRAIN FERME DES VOLTIGEURS	35
BIFTECK RIBEYE 16 oz	55	CARRÉ D'AGNEAU	45
FILET MIGNON 8 oz	48	FILETS DE TRUITE KENAUK	32
ONGLET DE BŒUF 10 oz	38	CÔTELETTE DE PORC NAGANO	38

BŒUF CANADIEN ANGUS CERTIFIÉ AAA

GARNITURES

Oueue de homard 18
Foie gras poêlé 13
Crevettes scampi 10
Au poivre 4
Œuf de cane frit 5

Bôns amis, bonne bouffe, bon temps!

À CÔTÉS

8 chacune

Aubergine rôtie, ail confit, poireaux, noix de Grenoble

Champignons locaux

Courge poivrée, canneberges, jalapeño

Pommes de terre croustillantes, chimichurri, pecorino

Mini carottes et panais rôtis

Purée de pommes de terre Poutine, fromage Montebello

Chef: Jean-Francois Osborne

SAUCES

 $3\,\mathrm{chacune}$

Cognac

Champignons

Bordelaise

Poivre vert

Chimichurri

Périgourdine

Partager, c'est en profiter. #MomentsLCM

Maitre D'hôtel: Marie-France Dupuis



STEAKHOUSE

TABLE D'HÔTE

62

ENTRÉES

HUÎTRES BEAUSOLEIL sauce cocktail, mignonette, raifort

TARTARE DE BŒUF garnitures traditionnelles

SOUPE À L'OIGNON foie gras, fromage Tête à Papineau, croûtons

I AITUF ICEBERG

bacon, tomate, oignon rouge, fromage bleu, vinaigrette aux herbes et babeurre

TARTELETTE AUX CHAMPIGNONS salade mesclun, vinaigrette à la truffle, sauce fromage Adoray

SALADE CÉSAR

romaine artisan, pancetta, croûtons, œuf mollet, parmesan, anchois blancs

STARTERS

OYSTERS BEAUSOLEIL cocktail sauce, mignonette, horseradish

STEAK TARTARE traditional garnishes

FRENCH ONION SOUP foie gras, Tête à Papineau, croutons

WEDGE SALAD

bacon, tomato, red onion, blue cheese, herbed buttermilk dressing

MUSHROOM TARTELETTE mesclun salad, Adoray cheese, truffle vinaigrette

CAESAR SALAD

artisan romaine, pancetta, croutons. poached egg, parmesan, white anchovies

PLATS PRINCIPAUX

ONGLET DE BŒUE 10.07*

POULET DE GRAIN* FERME DES VOLTIGEURS

CÔTELETTE DE PORC* NAGANO

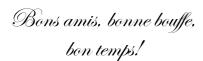
FILETS DE TRUITE* KENAUK

BAVETTE 8 oz*

BURGER DE ANGUS

brie, lardons et oignons, roquette, poivron rôti, sauce bbq maison, frites

CES PLATS PRINCIPAUX SONT SERVIS AVEC DES POMMES DE TERRE DU JOUR ET LÉGUMES DE SAISON PRÉPARÉS PAR NOTRE ÉQUIPE CULINAIRE.



MAIN COURSES

HANGER STEAK 10 oz*

GRAIN-FED CHICKEN* VOLTIGEURS FARM

PORK CHOP* NAGANO

TROUT FILETS* KENAUK

FLANK STEAK 8 oz*

ANGUS BURGER

brie, lardons and onions, arugula, roasted pepper, house bbq sauce, fries

THESE MAIN COURSES ARE SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES AND POTATOES OF THE DAY PREPARED BY OUR CULINARY TEAM.

> Partager, c'est en profiter. #.Moments&C.M

CAFÉ, THÉ ET DESSERT INCLUS COFFEE, TEA AND DESSERT INCLUDED

Chef: Jean-Francois Osborne

Maitre D'hôtel: Marie-France Dupruis