

entrées

Sans gluten :
Veuillez le mentionner à votre serveur(se).



DÉGUSTATION DE LA BOUCHERIE	31 \$
Saumon fumé maison / tataki de boeuf fumé / rilette de boeuf au gras de canard / Jerky de boeuf maison fondue parmesan / croûtons / olives farcies	
RILLETTE DE BOEUF MAISON AU GRAS DE CANARD	14 \$
Mayo parmesan / huile de truffe / roquette / huile citronnée / câpres / croûtons	
CALMARS FRITS AUX OIGNONS DOUX	19 \$
Parmesan / oignons frits / mayo pesto	
GRAVLAX DE SAUMON	15 \$
Aigrelette / huile citronnée au poivre rose / croûton / câpres	
CARRÉS PARMESAN MAISON	13 \$
Prosciutto / bruschetta / caramel balsamique / roquette	
TATAKI DE BOEUF FUMÉ	14 \$
Pommes vertes / échalotes marinées / copeaux de parmesan / caramel balsamique / câpres	
CARPACCIO DE BOEUF	20 \$
Tomates séchées / dijon / câpres / copeaux de parmesan / roquette / julienne de pommes huile d'olive & citron frais / caramel balsamique	
BRUSCHETTA	10 \$
Ciabatta grillé / huile d'olive / concassé de tomates / parmesan / caramel balsamique	
JERKY DE BOEUF MAISON	12 \$
CHAUDRÉE CREVETTES & PÉTONCLES AUX POIREAUX	16 \$
Mozzarella / gouda / crème / vin blanc / tombée de poireaux / oignons verts	
SOUPE À L'OIGNON & BRAISÉ DE BOEUF	13 \$
Mozzarella / gouda / oignons caramélisés / bière rousse / croûtons / oignons verts	
CÉSAR	11 \$
Vinaigrette césar maison / croûtons à l'ail / copeaux de parmesan / bacon / romaine	
ROQUETTE CITRON & POMME	10 \$
Julienne de pommes vertes / copeaux de parmesan / huile citronnée	
POTAGE DU MOMENT	5 \$
SOUPE LÉGUMES & BOEUF ANGUS	6 \$
BURRATA CLASSICO	20 \$
Tomates cerises / basilic frais / huile d'olive / fleur de sel / caramel balsamique	

casse-croûte

ZONE À PARTAGER	18 \$	NACHOS MAISON	P 16 \$
Ailes de poulet / bâtonnets de fromage / bruschetta		Au choix : poulet / boeuf / végétarien	G 22 \$
ZONE À PARTAGER XL	32 \$	Salsa / poivrons verts / oignons rouges / mozzarella cheddar jaune / olives / piments forts / oignons verts	
Boeuf Jerky maison / ailes de poulet / bâtonnets de fromage bruschetta / chips Cajun		BÂTONNETS DE FROMAGE (4)	9 \$
AILES DE POULET	1/2 LB 11 \$ 1 LB 18 \$ 2 LB 32 \$	POUTINE ANGUS	18 \$
Classique ou Buffalo		Côte de boeuf / sauce au poivre	

tartares

Tous nos tartares sont disponibles sur demande **sans gluten**.
Veuillez le mentionner à votre serveur(se).



Relevé à votre goût. Servi avec frites et salade.

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE Mayonnaise maison / dijon / échalotes / cornichons / câpres / cognac / persil	ENTRÉE 17 \$	REPAS 30 \$
TARTARE DE BOEUF MILANO Tomates séchées / dijon / câpres / parmesan / caramel balsamique / Worcestershire	ENTRÉE 17 \$	REPAS 30 \$
TARTARE DE BOEUF AIOLI AUX PIMENTS FUMÉS Oignons confits au miel	ENTRÉE 17 \$	REPAS 30 \$
TARTARE DE SAUMON CLASSIQUE Mayonnaise maison / dijon / oignons verts / cornichons / câpres / cognac / huile de sésame	ENTRÉE 17 \$	REPAS 30 \$
TARTARE DE SAUMON FUMÉ MAISON Saumon frais / saumon fumé maison / aigrette / oignons frits / huile d'olive & citron frais poivre rose	ENTRÉE 17 \$	REPAS 30 \$

volailles & fruits de mer

ESCALOPE DE POULET CROUSTILLANTE Crème / vin blanc / champignons sautés / prosciutto / mozzarella / oignons verts Servi avec frites allumettes & légumes	29 \$
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ À L'ANETH Sauce crémeuse à l'aneth / Servi avec pomme de terre au four & légumes	26 \$
FRICASSÉE DE FRUITS DE MER Mozzarella / pétoncles de baie / crevettes nordiques / crevettes 21-25 / queue de homard 4 oz beurre à l'ail / échalotes vertes / Servi avec frites allumettes	46 \$
BROCHETTE DE POULET GRILLÉE Servi avec pomme de terre au four & légumes / sauce au choix	25 \$



salades

LA ANGUS Jerky / pommes / avelines / fromage Suisse / vinaigrette balsamique	21 \$
SALADE D'ÉMINCÉ DE SURLONGE CHÈVRE & CIBOULETTE Boston 8 oz / servi medium saignant / mesclun / chèvre & ciboulette / vinaigrette italienne tomate / oignons frits caramel balsamique / julienne de betteraves / concombres / oignons rouges / oignons verts Extra sauce au choix / 2 \$	34 \$
CÉSAR POULET GÉNÉRAL TAO Sauce Tao maison / sésame / oignons verts / copeaux de parmesan / croûtons à l'ail / bacon	21 \$



grill & spécialités

Toutes nos pièces de viande de première qualité AAA sont vieilles un minimum de 40 jours.

Accompagnement & sauce au choix. Servi avec légumes de saison.

Sans gluten : Veuillez le mentionner à votre serveur(se).



Accompagnement au choix

POMME DE TERRE AU FOUR
POMME DE TERRE AU FOUR GARNIE **régulière ou Buffalo / 3 \$**
PURÉE DE POMME DE TERRE GARNIE **régulière ou épicée / 4 \$**
ROQUETTE, CITRON & POMME / **2 \$**
FRITES ALLUMETTES
RIZ

Sauce au choix

FORESTIÈRE
DIJON
CINQ POIVRES
BBQ À LA CHIPOTLE
BRANDY & ÉCHALOTE
JUS DE BOEUF

CÔTE DE BOEUF AU JUS 10 oz **39 \$** 20 oz **52 \$** 30 oz **70 \$**

Notre spécialité / tendre / cuisson lente pendant 12 heures

Servie medium saignante / Vérifiez avec votre serveur(se) pour la disponibilité

KANSAS 22 oz **54 \$**

Contre-filet avec os / goûteux / persillé / cuit avec l'os

RIB STEAK 16 oz **49 \$**

Le choix des connaisseurs / tendre / savoureux

FILET MIGNON 8 oz **46 \$** 12 oz **59 \$**

Le plus tendre / très persillé

FAUX-FILET 12 oz **44 \$**

Goûteux / steak de côte désossé

NEW YORK / CONTRE-FILET 10 oz **42 \$** 14 oz **51 \$**

Goûteux / persillé

BOSTON / HAUT DE SURLONGE 8 oz **32 \$** 12 oz **39 \$**

Baseball cut / le plus goûteux / Cuisson recommandée : saignant ou medium saignant

FILET D'ÉPAULE NAPPÉ DE SAUCE FORESTIÈRE 8 oz **33 \$**

Goûteux et tendre / Cuisson recommandée : medium saignant

BAVETTE NAPPÉE DE SAUCE BRANDY & ÉCHALOTE 7 oz **34 \$**

Goût prononcé / texture filandreuse / Cuisson recommandée : medium saignant

HACHÉ DE SURLONGE EN SAUCE 7 oz **20 \$** 14 oz **25 \$**

Fait de bœuf haché AAA de première qualité / servi bien cuit

Les à côtés

POÊLÉ DE CHAMPIGNONS À L'AIL / **6 \$**

BRUXELLES FRITS & MAYO PARMESAN / **6 \$**

QUEUE DE HOMARD 4 oz / **13 \$**

CREVETTES 21/25 (4) / **8 \$**

BLEU LE CIEL DE CHARLEVOIX / **8 \$**

POÊLÉ D'OIGNONS SAUTÉS / **3 \$**

LÉGUMES RÔTIS AUX ÉPICES MAISON / **4 \$**

FRITES (ALLUMETTE OU MAISON) **P: 5 \$ G: 7 \$**

Les mayos

PESTO DE BASILIC / **3 \$**

ÉPICÉE / **3 \$**

POIVRONS GRILLÉS / **3 \$**

CÔTES LEVÉES DE BOEUF | **Pomme de terre au four garnie Buffalo & salade** 36 oz **52 \$**

Vérifiez avec votre serveur pour la disponibilité dû à la rareté du produit

CÔTES LEVÉES À LA CHIPOTLÉE | **Frites & salade** 12 oz **26 \$** 24 oz **32 \$**



SALADE D'ÉMINCÉ DE SURLONGE CHÈVRE & CIBOULETTE **34 \$**

Boston 8 oz / servi medium saignant / mesclun / chèvre & ciboulette / vinaigrette italienne tomate

oignons frits / caramel balsamique / julienne de betteraves / concombres / oignons rouges / oignons verts

Extra sauce au choix / 2.50 \$

pâtes

PAPPARDELLE BOEUF & CHAMPIGNONS	24 \$
Boeuf effiloché / jus de boeuf / crème / vin blanc / oignons / ail / oignons verts / parmesan / roquette	
LINGUINE CARBONARA	22 \$
Bacon / ail / oignon / crème / vin blanc / parmesan / oignons verts	
PENNE PROSCIUTTO & CHAMPIGNONS	22 \$
Prosciutto / champignons / crème / vin blanc / pesto de basilic	
PENNE POULET & CHÈVRE CIBOULETTE	23 \$
Poulet Cajun / légumes grillés / crème / vin blanc / oignons verts / chèvre & ciboulette / roquette	
LINGUINE AUX FRUITS DE MER	25 \$
Crevettes nordiques / pétoncles de baie / crevettes 21/25 / ail / crème / vin blanc	
PAPPARDELLE SAUMON FUMÉ MAISON	26 \$
Crème / coulis de tomates / oignons / ail / vin blanc / roquette / câpres	
LINGUINE SAUCE À LA VIANDE	18 \$
Effiloché de côte de boeuf / boeuf haché / tomates / légumes	

burgers

Tous nos burgers sont faits avec 7 oz de boeuf haché AAA de première qualité.

Servi avec frites et salade.

LE ANGUS	22 \$
Monterey Jack / mayo aux poivrons grillés / champignons sautés / oignons confits / laitue / tomates / oignons rouges	
ÉPICÉ & GOUDA GRILLÉ	22 \$
Mayo épicée / brins de Gouda / laitue / tomates / oignons rouges / piments forts	
AMÉRICAIN DOUBLE CHEDDAR	23 \$
Bacon / double cheddar / oignons blancs / mayo aux poivrons grillés / laitue / tomates / cornichons	
RODÉO	21 \$
Sauce BBQ fumé / cheddar / oignons frits / bacon / cornichons / laitue / tomates / oignons rouges	

sandwichs

Servi avec frites et salade.

LE ANGUS	21 \$
Rôti de boeuf / ciabatta / brie / tomates / oignons / laitue / dijon ou moutarde régulière Extra sauce au choix / 2 \$	
CIABATTA-CLUB	20 \$
Poulet Cajun / ciabatta / Monterey Jack / bacon / mayo / laitue / tomates	
SMOKED-MEAT	20 \$
Dijon ou moutarde régulière	
CIABATTA RÔTI DE BOEUF & CHAMPIGNONS	23 \$
Mozzarella / ciabatta / champignons sautés / oignons / mayo / servi avec jus de boeuf	

pizzas

Pâte mince ou traditionnelle.

MEAT Sauce tomate / boeuf haché / Jerky / bacon / pepperoni / mozzarella / olives / oignons rouges	23 \$
FRUITS DE MER Crevettes nordiques / pétoncles de baie / crème / ail / vin blanc / mozzarella	23 \$
SAUMON FUMÉ MAISON Sauce rosée / mozzarella / oignons / câpres / huile épicée	23 \$
LÉGUMES GRILLÉS ET CHÈVRE CIBOULETTE Sauce tomate / légumes grillés / mozzarella / chèvre ciboulette / huile épicée / roquette	20 \$
PROSCIUTTO TROIS FROMAGES Mozzarella / gouda / parmesan / huile de basilic / prosciutto	20 \$
POULET CAJUN FUMÉ Poulet Cajun / sauce BBQ fumée / poivrons / oignons / champignons / mozzarella	20 \$
GARNIE Pepperoni / champignons / poivrons / mozzarella	18 \$

Les extras

FROMAGE DE CHÈVRE & CIBOULETTE / 5 \$ POULET CAJUN / 5 \$ BACON / 5 \$ JERKY DE BOEUF MAISON / 5 \$

breuvages

LATTÉ	4.25 \$
CAPPUCCINO	4.00 \$
ESPRESSO ALLONGÉ	3.75 \$
ESPRESSO	3.75 \$
MOKA	4.00 \$
CAFÉ FILTRE / TISANE / THÉ	2.95 \$
LIMONADE	3.25 \$
BOISSON GAZEUSE	2.50 \$
BOUTEILLE D'EAU	2.50 \$
EAU GAZÉIFIÉE	3.25 \$
EAU DE SOURCE SAN PELLEGRINO 750 ml	6.75 \$
EAU DE SOURCE GAZÉIFIÉE SAN PELLEGRINO 750 ml	6.75 \$

desserts

TARTE AU SUCRE À L'ÉRABLE MAISON	7.00 \$	CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	7.00 \$
PROFITEROLE MAISON À LA VANILLE & SAUCE CHOCO NOISETTE	8.00 \$	SALADE DE FRUITS FRAIS	6.00 \$
FONDANT AU CHOCOLAT	9.00 \$	CHEESECAKE DULCE DE LECHE	9.00 \$
TARTE À LA LIME	9.00 \$	CHEESECAKE CHOCOLAT BLANC & FRAMBOISE	9.00 \$
		GÂTEAU AUX CAROTTES FROMAGE & CAMEL	9.00 \$

cafés

LATTÉ	4.25 \$
CAPPUCCINO	4.00 \$
MOKA	4.00 \$
ESPRESSO ALLONGÉ	3.75 \$
ESPRESSO	3.75 \$
CAFÉ FILTRE / TISANE / THÉ	2.95 \$

cafés alcoolisés

CAFÉ BRÉSILIEN Cognac / Tia Maria / Grand Marnier / café	6.75 \$
CAFÉ ESPAGNOL Kahlua / Tia Maria / Cognac / café	6.75 \$
CAFÉ IRLANDAIS Jameson / café	6.25 \$
CAFÉ BAILEYS Baileys / café	6.25 \$

digestifs

BAILEYS	5.50 \$
GRAND MARNIER	5.50 \$
BELLE DE BRILLET POIRE	7.00 \$
CRÈME DE MENTHE BLANCHE / VERTE	5.25 \$
PORTO, TAYLOR FLAGATE 10 ANS	V : 8.00 \$