

entrées

Sans gluten :

Veuillez le mentionner à votre serveur.

DÉGUSTATION DE LA BOUCHERIE

27 \$

Saumon fumé maison / tataki de boeuf fumé / rillette de boeuf au gras de canard / Jerky de boeuf maison fondue parmesan / croûtons / olives farcies

RILLETTE DE BOEUF MAISON AU GRAS DE CANARD

12 \$

Mayo parmesan / huile de truffe / roquette / huile citronnée / câpres / croûtons

CALMARS FRITS AUX OIGNONS DOUX

16 \$

Parmesan / oignons frits / mayo pesto

GRAVLAX DE SAUMON

12 \$

Aigrelette / huile citronnée au poivre rose / croûton / câpres

CARRÉS PARMESAN MAISON

10 \$

Prosciutto / bruschetta / caramel balsamique / roquette

TATAKI DE BOEUF FUMÉ

12 \$

Pommes vertes / échalotes marinées / copeaux de parmesan / caramel balsamique / câpres

CARPACCIO DE BOEUF

17 \$

Tomates séchées / dijon / câpres / copeaux de parmesan / roquette / julienne de pommes huile d'olive & citron frais / caramel balsamique

BRUSCHETTA

8 \$

Ciabatta grillé / huile d'olive / concassé de tomates / parmesan / caramel balsamique

JERKY DE BOEUF MAISON

9 \$

CHAUDRÉE CREVETTES & PÉTONCLES AUX POIREAUX

13 \$

Mozzarella / gouda / crème / vin blanc / tombée de poireaux / oignons verts

SOUPE À L'OIGNON & BRAISÉ DE BOEUF

11 \$

Mozzarella / gouda / oignons caramélisés / bière rousse / croûtons / oignons verts

CÉSAR

9 \$

Vinaigrette césar maison / croûtons à l'ail / copeaux de parmesan / bacon / romaine

ROQUETTE CITRON & POMME

8 \$

Julienne de pommes vertes / copeaux de parmesan / huile citronnée

POTAGE DU MOMENT

4 \$

SOUPE LÉGUMES & BOEUF ANGUS

5 \$

casse-croûte

ZONE À PARTAGER

16 \$

Ailes de poulet / bâtonnets de fromage / bruschetta

ZONE À PARTAGER XL

30 \$

Boeuf Jerky maison / ailes de poulet / bâtonnets de fromage
bruschetta / chips Cajun

NACHOS MAISON

P 12 \$

Au choix : poulet / boeuf / végétarien

G 17 \$

Salsa / poivrons verts / oignons rouges / mozzarella
cheddar jaune / olives / piments forts / oignons verts

BÂTONNETS DE FROMAGE (4)

6 \$

AILS DE POULET

1/2 LB **9 \$** 1 LB **15 \$** 2 LB **28 \$**

Classique ou Buffalo

POUTINE ANGUS

16 \$

Côte de boeuf / sauce au poivre

tartares

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



Relevé à votre goût. Servi avec frites et salade.

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE

Mayonnaise maison / dijon / échalotes / cornichons / câpres / cognac / persil

ENTRÉE **15 \$**

REPAS **28 \$**

TARTARE DE BOEUF MILANO

Tomates séchées / dijon / câpres / parmesan / caramel balsamique / Worcestershire

ENTRÉE **15 \$**

REPAS **28 \$**

TARTARE DE BOEUF AIOLI AUX PIMENTS FUMÉS

Oignons confits au miel

ENTRÉE **15 \$**

REPAS **28 \$**

TARTARE DE SAUMON CLASSIQUE

Mayonnaise maison / dijon / oignons verts / cornichons / câpres / cognac / huile de sésame

ENTRÉE **15 \$**

REPAS **27 \$**

TARTARE DE SAUMON FUMÉ MAISON

Saumon frais / saumon fumé maison / aigrelette / oignons frits / huile d'olive & citron frais
poivre rose

ENTRÉE **15 \$**

REPAS **28 \$**

volailles & fruits de mer

ESCALOPE DE POULET CROUSTILLANTE

26 \$

Crème / vin blanc / champignons sautés / prosciutto / mozzarella / oignons verts

Servi avec frites allumettes & légumes

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ À L'ANETH

23 \$

Sauce crèmeuse à l'aneth / **Servi avec pomme de terre au four & légumes**

FRICASSÉE DE FRUITS DE MER

41 \$

Mozzarella / pétoncles de baie / crevettes nordiques / crevettes 21-25 / queue de homard 4 oz
beurre à l'ail / échalotes vertes / **Servi avec frites allumettes**

BROCHETTE DE POULET GRILLÉE

22 \$

Servi avec pomme de terre au four & légumes / sauce au choix

salades

LA ANGUS

18 \$

Jerky / pommes / avelines / fromage Suisse / vinaigrette balsamique

SALADE D'ÉMINCÉ DE SURLONGE CHÈVRE & CIBOULETTE

30 \$

Boston 8 oz / servi medium saignant / mesclun / chèvre & ciboulette / vinaigrette italienne tomatée / oignons frits
caramel balsamique / julienne de betteraves / concombres / oignons rouges / oignons verts **Extra sauce au choix / 2 \$**

CÉSAR POULET GÉNÉRAL TAO

19 \$

Sauce Tao maison / sésame / oignons verts / copeaux de parmesan / croûtons à l'ail / bacon

grill & spécialités

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

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

Sans gluten : Veuillez le mentionner à votre serveur.



Accompagnement au choix

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

SALADE Verte
SALADE CÉSAR / 3 \$

Sauce au choix

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

CÔTE DE BOEUF AU JUS

10 oz **35 \$** 20 oz **47 \$** 30 oz **64 \$**

Notre spécialité / tendre / cuisson lente pendant 12 heures

Servie medium saignante / Vérifiez avec votre serveur pour la disponibilité

KANSAS

22 oz **50 \$**

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

RIB STEAK

16 oz **43 \$**

Le choix des connaisseurs / tendre / savoureux

FILET MIGNON

8 oz **40 \$** 12 oz **52 \$**

Le plus tendre / très persillé

FAUX-FILET

12 oz **40 \$**

Goûteux / steak de côte désossé

NEW YORK / CONTRE-FILET

10 oz **37 \$** 14 oz **45 \$**

Goûteux / persillé

BOSTON / HAUT DE SURLONGE

8 oz **29 \$** 12 oz **34 \$**

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

FILET D'ÉPAULE NAPPÉ DE SAUCE FORESTIERE

8 oz **30 \$**

Goûteux et tendre / Cuisson recommandée : medium saignant

BAVETTE NAPPÉE DE SAUCE BRANDY & ÉCHALOTE

7 oz **30 \$**

Goût prononcé / texture filandreuse / Cuisson recommandée : medium saignant

HACHÉ DE SURLONGE EN SAUCE

7 oz **19 \$** 14 oz **23 \$**

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

Les à côtés

POÊLÉ DE CHAMPIGNONS À L'AIL / 4 \$
BRUXELLES FRITS & MAYO PARMESAN / 6 \$
QUEUE DE HOMARD 4 oz / 8 \$
CREVETTES 21/25 (4) / 6 \$

BLEU LE CIEL DE CHARLEVOIX / 7 \$
POÊLÉ D'OIGNONS SAUTÉS / 3 \$
LÉGUMES RÔTIS AUX ÉPICES MAISON / 4 \$
FRITES (ALLUMETTE OU MAISON) **P : 4 \$ G : 6 \$**

Les mayos

PESTO DE BASILIC / 2 \$
ÉPICÉE / 2 \$
POIVRONS GRILLÉS / 2 \$

CÔTES LEVÉES DE BOEUF | **Pomme de terre au four garnie Buffalo & salade**

36 oz **43 \$**

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

CÔTES LEVÉES À LA CHIPOTLÉE | **Frites & salade**

12 oz **21 \$** 24 oz **27 \$**



SALADE D'ÉMINCÉ DE SURLONGE CHÈVRE & CIBOULETTE

30 \$

Boston 8 oz / servi medium saignant / mesclun / chèvre & ciboulette / vinaigrette italienne tomatée
oignons frits / caramel balsamique / julienne de betteraves / concombres / oignons rouges / oignons verts

Extra sauce au choix / 2 \$

pâtes

Sans gluten :

Veuillez le mentionner à votre serveur.

PAPPARDELLE BOEUF & CHAMPIGNONS	23 \$
Boeuf effiloché / jus de boeuf / crème / vin blanc / oignons / ail / oignons verts / parmesan / roquette	
LINGUINE CARBONARA	19 \$
Bacon / ail / oignon / crème / vin blanc / parmesan / oignons verts	
PENNE PROSCIUTTO & CHAMPIGNONS	19 \$
Prosciutto / champignons / crème / vin blanc / pesto de basilic	
PENNE POULET & CHÈVRE CIBOULETTE	21 \$
Poulet Cajun / légumes grillés / crème / vin blanc / oignons verts / chèvre & ciboulette / roquette	
LINGUINE AUX FRUITS DE MER	
Crevettes nordiques / pétoncles de baie / crevettes 21/25 / ail / crème / vin blanc	22 \$
PAPPARDELLE SAUMON FUMÉ MAISON	
Crème / coulis de tomates / oignons / ail / vin blanc / roquette / câpres	23 \$
LINGUINE SAUCE À LA VIANDE	
Effiloché de côte de boeuf / boeuf haché / tomates / légumes	16 \$

burgers

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

Servi avec frites et salade.

LE ANGUS	20 \$
Monterey Jack / mayo aux poivrons grillés / champignons sautés / oignons confits / laitue / tomates / oignons rouges	
ÉPICÉ & GOUDA GRILLÉ	20 \$
Mayo épicee / brins de Gouda / laitue / tomates / oignons rouges / piments forts	
AMÉRICAIN DOUBLE CHEDDAR	21 \$
Bacon / double cheddar / oignons blanches / mayo aux poivrons grillés / laitue / tomates / cornichons	
RODÉO	18 \$
Sauce BBQ fumé / cheddar / oignons frits / bacon / cornichons / laitue / tomates / oignons rouges	

sandwichs

Servi avec frites et salade.

LE ANGUS	19 \$
Rôti de boeuf / ciabatta / brie / tomates / oignons / laitue / dijon ou moutarde régulière Extra sauce au choix / 2 \$	
CIABATTA-CLUB	18 \$
Poulet Cajun / ciabatta / Monterey Jack / bacon / mayo / laitue / tomates	
SMOKED-MEAT	18 \$
Dijon ou moutarde régulière	
CIABATTA RÔTI DE BOEUF & CHAMPIGNONS	19 \$
Mozzarella / ciabatta / champignons sautés / oignons / mayo / servi avec jus de boeuf	

pizzas

Pâte mince ou traditionnelle.

MEAT	21 \$
Sauce tomate / boeuf haché / Jerky / bacon / pepperoni / mozzarella / olives / oignons rouges	
FRUITS DE MER	20 \$
Crevettes nordiques / pétoncles de baie / crème / ail / vin blanc / mozzarella	
SAUMON FUMÉ MAISON	21 \$
Sauce rosée / mozzarella / oignons / câpres / huile épicée	
LÉGUMES GRILLÉS ET CHÈVRE CIBOULETTE	19 \$
Sauce tomate / légumes grillés / mozzarella / chèvre ciboulette / huile épicée / roquette	
PROSCIUTTO TROIS FROMAGES	17 \$
Mozzarella / gouda / parmesan / huile de basilic / prosciutto	
POULET CAJUN FUMÉ	17 \$
Poulet Cajun / sauce BBQ fumée / poivrons / oignons / champignons / mozzarella	
GARNIE	15 \$
Pepperoni / champignons / poivrons / mozzarella	

Les extras

FROMAGE DE CHÈVRE & CIBOULETTE / 4 \$ POULET CAJUN / 4 \$ BACON / 4 \$ JERKY DE BOEUF MAISON / 4 \$

breuvages

LATTÉ	4.00 \$
CAPPUCCINO	3.50 \$
ESPRESSO ALLONGÉ	3.50 \$
ESPRESSO	3.50 \$
MOKA	3.75 \$
CAFÉ FILTRE / TISANE / THÉ	2.25 \$
LIMONADE	3.00 \$
BOISSON GAZEUSE	2.50 \$
BOUTEILLE D'EAU	2.50 \$
EAU GAZÉIFIÉE	3.00 \$
EAU DE SOURCE SAN PELLEGRINO 750 ml	6.50 \$
EAU DE SOURCE GAZÉIFIÉE SAN PELLEGRINO 750 ml	6.50 \$

desserts

TARTE À LA LIME

7.00 \$

PROFITEROLE MAISON À LA VANILLE & SAUCE CHOCO NOISETTE

7.00 \$

FONDANT AU CHOCOLAT

7.00 \$

CRÊME BRULÉE À LA VANILLE

5.00 \$

SALADE DE FRUITS FRAIS

4.00 \$

CHEESECAKE DULCE DE LECHE

7.00 \$

cafés

LATTÉ

4.00 \$

CAPPUCCINO

3.50 \$

MOKA

3.75 \$

ESPRESSO ALLONGÉ

3.50 \$

ESPRESSO

3.50 \$

CAFÉ FILTRE / TISANE / THÉ

2.25 \$

cafés alcoolisés

CAFÉ BRÉSILIEN

Cognac / Tia Maria / Grand Marnier / café

6.50 \$

CAFÉ ESPAGNOL

Kahlua / Tia Maria / Cognac / café

6.50 \$

CAFÉ IRLANDAIS

Jameson / café

6.00 \$

CAFÉ BAILEYS

Baileys / café

6.00 \$

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 \$