

1855

STEAKHOUSE

RAW BAR & COCKTAILS

Huîtres	demi-douzaine/25\$
Huîtres	douzaine/50\$
Cocktail de crevettes	25\$
Saumon fumé	18\$

SOUPE DU JOUR	12\$
----------------------------	------

SALADES

Salade César	15\$
Salade grecque	18\$

TARTARE

Tartare de saumon	25\$
Tapas d'aubergine	15\$

ENTRÉES

Pieuvre grillée	38\$
Crevettes grillées	25\$
Queue de homard	28\$
Calmars frits	20\$

EXTRAS

Pleurotes	20\$
Sauté de champignons	15\$
Asperges rôties gratinées à la toscane	18\$
Sauté d'épinards	15\$
Pomme de terre Monte Carlo	8\$
Frites	8\$
Gratin de fromage cheddar, chèvre ou bleu	8\$

BŒUF VIEILLI À SEC

*Bœuf certifié USDA Prime ou Canada Prime
vieilli de 30 à 35 jours*

Côte de bœuf 18oz	60\$
T-bone 18oz	60\$
Contre-filet sur os (coupe Kansas) 16oz	55\$
Contre-filet (coupe N-Y) 14oz	55\$
Porterhouse (pour deux personnes) 28oz	105\$
Côte de bœuf Delmonico (pour deux personnes) 28oz ..	105\$
Tomahawk (pour deux personnes) 32oz	150\$

FILET MIGNON

Filet mignon 6oz	48\$
Filet mignon 8oz	58\$
Filet mignon Rossini 6oz (foie gras, gratin au fromage bleu) .	58\$
Filet mignon Châteaubriand 16oz (pour deux personnes) .	105\$

BŒUF WAGYU

Coupe du jour	pm\$
---------------------	------

CÔTELETTES D'AGNEAU	55\$
----------------------------------	------

FRUITS DE MER

Poisson du jour entier (saisonnier)	lbs/pm\$
Filet de poisson du jour (saisonnier)	pm\$
Homard entier	lbs/pm\$
Risotto de homard	55\$
Filet de saumon (Atlantique)	35\$
Assiette de fruits de mer grillés pour deux personnes (Crevettes, pieuvre, queue de homard)	105\$