

MENU 40\$

(disponible du dimanche au jeudi)

Entrée (au choix)

Soupe du jour ou
Salade César ou salade 1855

Plat principal au choix

Bavette 8 oz
Steak Black Angus 8 oz
Saumon
Hamburger steak
Poulet à la portugaise
Côtelettes d'agneau

Café ou thé



Toutes nos viandes sont certifiées Angus, de qualité supérieure au AAA et sont vieilles quatre semaines. De plus, nous utilisons le charbon de bois comme méthode de cuisson ce qui donne à la viande, aux poissons et aux fruits de mer un goût unique et inégalé.

Les plats principaux sont servis avec légumes grillés et frites croustillantes maison. Les viandes sont accompagnées d'une sauce aux **poivres, aux champignons, bordelaise ou dijonnaise**.

MENU 50\$

Soupe du jour

Entrée (au choix)

Escargots

Salade César ou salade 1855



Plat principal au choix

Filet mignon 6 oz

Steak Black Angus 8 oz

Bavette 8 oz

Côtelettes d'agneau

Saumon

Poulet à la portugaise

Risotto aux crevettes

Café ou thé

Toutes nos viandes sont certifiées Angus, de qualité supérieure au AAA et sont vieilles quatre semaines. De plus, nous utilisons le charbon de bois comme méthode de cuisson ce qui donne à la viande, aux poissons et aux fruits de mer un goût unique et inégalé.

Les plats principaux sont servis avec légumes grillés et frites croustillantes maison. Les viandes sont accompagnées d'une sauce aux **poivres, aux champignons, bordelaise ou dijonnaise.**

MENU 60 \$

Soupe du jour

**Choix de tartares
(bœuf, saumon ou fromage)**

ou calmars frits

Plat principal au choix

Côte de bœuf 18 oz

T-Bone steak 18 oz

Contre-filet NY 14 oz

Steak Black Angus 8 oz

Filet mignon Rossini (Foie gras et gratin de fromage)

Filet de saumon

Café ou thé



Toutes nos viandes sont certifiées Angus, de qualité supérieure au AAA et sont vieilles quatre semaines.

De plus, nous utilisons le charbon de bois comme méthode de cuisson ce qui donne à la viande, aux poissons et aux fruits de mer un goût unique et inégalé.

Les plats principaux sont servis avec légumes grillés et frites croustillantes maison. Les viandes sont accompagnées d'une sauce aux poivres, aux champignons, bordelaise ou dijonnaise.