

# MENU 40\$

(disponible du dimanche au jeudi)

Soupe du jour

## Entrée (au choix)

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 \$

## **Entrée au choix**

Soupe du jour

Salade César

Salade 1855

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

## **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)

Assiette de homards

Poisson du jour

## **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.