

# 1855

## STEAKHOUSE

---

### HUÎTRES

Demi-douzaine . . . . .	20\$
Douzaine . . . . .	40\$

<b>SOUPE DU JOUR</b> . . . . .	7\$
--------------------------------	-----

### SALADES

Salade César . . . . .	10\$
Salade 1855 . . . . .	10\$

### ENTRÉES

Tartare de bœuf . . . . .	14\$
Tartare de saumon . . . . .	14\$
Calmars frits . . . . .	14\$
Cocktail de crevettes grillées . . . . .	10\$
Escargots gratinés . . . . .	10\$

### PLATS PRINCIPAUX

Filet mignon 6oz . . . . .	35\$
Filet mignon 8oz . . . . .	44\$
Bavette 8oz . . . . .	27\$
Côtelettes d'agneau 8oz . . . . .	35\$
Hamburger steak de filet mignon . . . . .	25\$

### EXTRAS

Terre et Mer . . . . crevettes : 10\$ queue de homard : 20\$	
Sauté de champignons . . . . .	10\$
Gratin de fromage cheddar, chèvre ou bleu . . . . .	5\$
Pomme de terre Monte Carlo . . . . .	5\$

## BŒUF VIEILLI À SEC

*Bœuf certifié USDA Prime ou 1855 vieilli de 35 à 50 jours*

Côte de bœuf 18oz . . . . .	44\$
T-bone 18oz . . . . .	44\$
Contre-filet sur os (coupe Kansas) 16oz . . . . .	40\$
Contre-filet (coupe N-Y) 14oz . . . . .	40\$
Tomahawk (pour deux personnes) 42oz . . . . .	110\$
Porterhouse (pour deux personnes) 36oz . . . . .	90\$

### TARTARES

Tartare de bœuf . . . . .	27\$
Tartare de saumon . . . . .	27\$

### SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

Risotto de homard . . . . .	32\$
Filet mignon Rossini (foie gras, gratin au fromage bleu) . . . . .	38\$
Filet de saumon (Atlantique) . . . . .	27\$
Pieuvre grillée . . . . .	38\$
Assiette de fruits de mer (queue de homard, crevettes et calmars grillés) . . . . .	38\$

*Servi avec un choix de sauce bordelaise, sauce dijonnaise,  
sauce au poivre ou sauce aux champignons*

---

*Tous les plats principaux sont servis  
avec frites et légume du jour*

---

### DESSERTS

Gâteau au fromage Manhattan . . . . .	9\$
Gâteau au fromage, carottes & caramel . . . . .	9\$
Gâteau au chocolat . . . . .	9\$
Dessert du jour . . . . .	9\$
Crème brûlée . . . . .	7\$