



# HUÎTRES FRAÎCHES

à la demie ou à la douzaine



DISPONIBLE EN SOIRÉE SEULEMENT

## CARPACCIOS

### THON

shimeji, noix de cajou, mayo au wasabi,  
soya, mirin

17

### BŒUF

noix de pin, parmesan, oignons marinés,  
mayonnaise au beurre

16

## TATAKIS

### THON

crème de sésame, fruit de la passion,  
wakamé, purée d'avocat

18

### PÉTONCLES

cari, lime, mayonnaise garam masala,  
ciboulette, menthe

18

## TARTARES

### SAUMON

vinaigrette jalapeños grillés, crème sure fumée,  
onions croustillant, coriandre, tobiko

15/25

### CANARD

miso, ail sucré, soya, lime

15/25

### BŒUF

câpres, oignons rouges, cornichons,  
pdt allumettes, romarin

14/24

### THON

oignons verts, gingembre,  
pommes vertes, sésame,

18/28

## ENTRÉES

### PÂTES GARGANELLI

Gruyère, truffe & sauce Mornay,  
boeuf braisé, gratin de parmesan

15

### SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

fond de veau, bière Newcastle  
bacon, Gruyère de grotte, croustons

12

### PÉTONCLES

topinambours 2 façons; grillés/chips  
crème sûre au nori, cresson,  
graines de citrouilles

22

### CALMARS FRITS

aioli au Jalapeño

13

### FOIE GRAS ROUGIÉ

poêlé, betteraves,  
purée d'oignon, pain grillé

24

service de pain sur demande

..... **SALADES** .....

**SALADE REPAS VÉGÉ**

betteraves, mesclun, pacanes torréfiées,  
concombre, pommes vertes, Chèvre Noir,  
vinaigrette à l'érable

16

**CÉSAR CLASSIQUE**

salade romaine, bacon,  
parmesan, croutons

13

**SALADE MÉDITERRANÉENNE**

concombres libanais, tomates cerises,  
feta, olives épicées,  
vinaigrette citron & sumac

13

..... **VIANDES & POISSONS** .....

**FLÉTAN TANDOORI**

tabbouleh de quinoa, tomates cerises & concombres  
yogourt au gingembre, betteraves crues, wonton frit

38

**SHORT RIBS DE BŒUF**

beurre d'espresso, salade de cresson  
& oignons marinés

34

**POULET DE CORNOUAILLE FRIT**

pdt rattes au bacon,  
cornbread grillé, jus de viande

33

**CÔTE DE VEAU 12oz. GRILLÉE**

sauce foie gras

42

**FILET DE SAUMON**

poêlé, vinaigrette au ketchup,  
salade de pommes,  
céleri mariné, roquette

30

**BURGER 1855**

boeuf 1855, ketchup Grinder, bacon,  
dijonnaise, cornichon à l'aneth,  
cheddar vieilli, garni

19

SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT

..... **ACCOMPAGNEMENTS** .....

**POMME DE TERRE ALIGOT**

purée, crème, cheddar vieilli

10

**SALADE VERTE**

vinaigrette au gingembre

7

**POMME DE TERRE AU FOUR**

bacon, crème sure  
oignons verts, cheddar

10

**ÉPINARDS À LA CRÈME**

Gruyère, truffe & sauce Mornay

10

**FRITES & MAYO**

6

**LÉGUMES DU MARCHÉ**

10

**RAPINI AIL ET CITRON**

10

**FRITES PATATES DOUCE  
& MAYO**

9

**CHAMPIGNONS**

10

. BOUCHERIE .  
**GRINDER**

— MTL —

**BOEUF AAA 1855 USA BEEF**

**BAVETTE DE BŒUF / BEEF SKIRT 9 OZ**  
betteraves, raisins rouges, amandes & herbes  
beets, red grapes, almonds & herbs

**35**

**RIB EYE / COUPE SPENCER 15 OZ**  
tomates, anchois, ail, raifort  
tomatoes, anchovies, garlic, horseradish

**56**

**CÔTE DE BOEUF / RIB STEAK 40 OZ pour 2 / for 2**  
rub de raifort / horseradish rub

**98**

**ONGLET DE BŒUF / HANGER STEAK 9 OZ**  
carottes au caramel de dijon, beurre moelle & scotch  
dijon caramel carrots, bone marrow & scotch butter

**35**

**FILET MIGNON 8 OZ**  
sauce aux champignons, épices, os à moelle  
mushroom sauce, spice rub, bone marrow

**55**

**BOEUF CANADIEN AAA CANADIAN BEEF  
VIEILLI À SEC 40 JOURS / DRY AGED 40 DAYS**

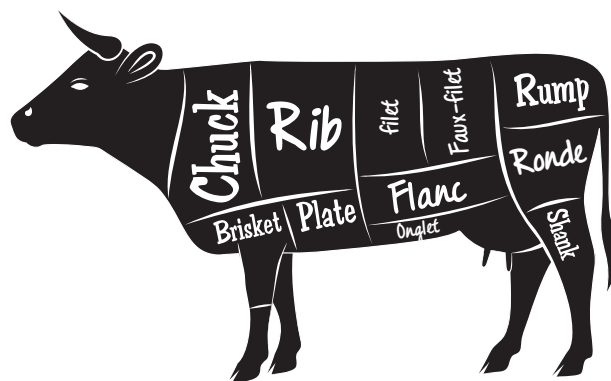
**CONTRE-FILET / NEW YORK STRIP 14 OZ**  
**57**

**CHATEAUBRIAND 20 OZ pour 2 / for 2**  
**120**

**PORTERHOUSE 40 OZ pour 2 / for 2**  
**130**

**TOMAHAWK RIB STEAK 40 OZ pour 2 / for 2**  
**125**

STEAK FOR ONE IS SERVED WITH 1 SIDE  
STEAK FOR TWO IS SERVED WITH 2 SIDES



**PLATEAU SURF & TURF**

*à partager/to share*

**POUR/FOR 2**

**RIB EYE ou NY STEAK**  
**2 DEMI HOMARDS/2 HALF LOBSTERS**  
**2 CREVETTES/2 SHRIMPS**  
**2 PÉTONCLES/2 SCALLOPS**

**POUR/FOR 3**

**TOMAHAWK 40 OZ**  
**3 DEMI HOMARDS / 3 HALF LOBSTERS**  
**3 CREVETTES/3 SHRIMPS**  
**3 PÉTONCLES/3 SCALLOPS**

**POUR/FOR 4**

**TOMAHAWK 40 OZ**  
**4 DEMI HOMARDS/4 HALF LOBSTERS**  
**4 CREVETTES/4 SHRIMPS**  
**4 PÉTONCLES/4 SCALLOPS**

**79**

*par personne/per person*

. BOUCHERIE .  
**GRINDER**

— MTL —

1654 NOTRE-DAME OUEST