



# HUÎTRES FRAÎCHES

à la demie ou à la douzaine



DISPONIBLE EN SOIRÉE SEULEMENT

## ENTRÉES

### TATAKI DE THON

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

19

### SG CARPACCIO DE BŒUF

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

17

### PÂTES GARGANELLI

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

15

### SG CREVETTES

crevettes grillées, beurre maître d'hôtel,  
fenouil, poire, cresson, citron grillé

25

### TATAKI DE PÉTONCLES

cari, lime, mayonnaise garam masala,  
ciboulette, menthe

18

### SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

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

13

### FOIE GRAS ROUGIÉ

poêlé, beurre de granny smith & Calvados,  
balsamic au pommes, radis, pain grillé

24

### BURATTA

pleurotes marinés, cresson, épice à steak,  
vinaigrette à l'estragon, pain grillé

21

## TARTARES

### SAUMON

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

15/25

### BŒUF

câpres, oignons rouges, cornichons,  
pdt allumettes, romarin

14/24

### SG CANARD

orange, mayo pastillia, graines de citrouille,  
suprême d'orange, estragon

15/25

### THON

oignons verts, gingembre,  
pommes vertes, sésame,

18/28

## SALADES

### SG SALADE REPAS VÉGÉ

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

15

### CÉSAR CLASSIQUE

salade romaine, bacon,  
parmesan, croutons

15

### SG SALADE MÉDITERRANÉENNE

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

15

..... **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**

glaze abricot et chipotle, salade de betteraves et fenouil,  
pousses de tournesol, vinaigrette à l'estragon

**33**

**CÔTE DE VEAU 12oz.**

panko, yogourt au sumac & citron, dukkah

**37**

**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**

Ⓢ **PÉTONCLES**

purée de courge musquée, chips de calabresse, graines de tournesol,  
salade de tournesol & celeri, vinaigrette à la lime

**34**

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 à la truffe

**10**

Ⓢ **FRITES & MAYO**

**6**

**LÉGUMES DU MARCHÉ**

**10**

Ⓢ **RAPINI AIL ET CITRON**

**10**

Ⓢ **FRITES PATATES DOUCE  
& MAYO**

**9**

Ⓢ **CHAMPIGNONS**

**10**

service de pain sur demande

. BOUCHERIE .  
**GRINDER**

— MTL —

**BOEUF AAA 1855 USA BEEF**

**BAVETTE DE BŒUF / BEEF SKIRT 9 OZ**

avocat, salade de cresson & chili, lime, oignons croustillants  
avocado, chili & watercress salad, lime, crispy onions

**35**

**GF RIB EYE / COUPE SPENCER 15 OZ**

tomates, anchois, ail, raifort  
tomatoes, anchovies, garlic, horseradish

**56**

**GF CÔTE DE BOEUF / RIB STEAK 40 OZ pour 2 / for 2**

rub de raifort / horseradish rub

**98**

**GF ONGLET DE BŒUF / HANGER STEAK 9 OZ**

carottes au caramel de dijon, beurre moelle & scotch  
dijon caramel carrots, bone marrow & scotch butter

**35**

**GF FILET MIGNON 8 OZ**

sauce aux champignons, épices, os à moelle  
mushroom sauce, spice rub, bone marrow

**55**

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

os à moelle roti / roasted bone marrow

**57**

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

épices à steak / steak spice

**120**

**BOEUF CANADIEN AAA CANADIAN BEEF**

**VIEILLI À SEC 40 JOURS / DRY AGED 40 DAYS**

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

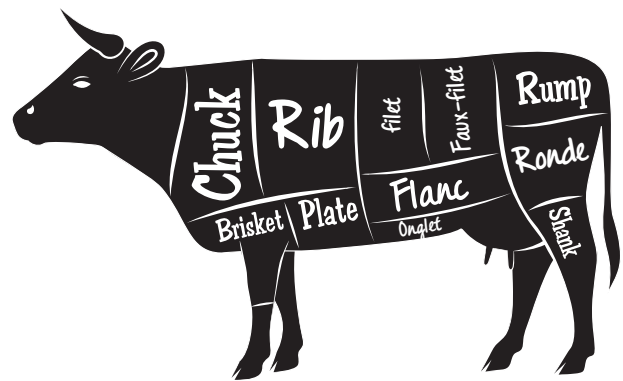
**130**

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

**125**

LE STEAK POUR 1 EST SERVI AVEC 1 ACCOMPAGNEMENT  
STEAK FOR ONE IS SERVED WITH 1 SIDE

LE STEAK POUR 2 EST SERVI AVEC 2 ACCOMPAGNEMENTS  
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 SHRIMP

2 PÉTONCLES/2 SCALLOPS

**POUR/FOR 3**

TOMAHAWK 40 OZ

3 DEMI HOMARDS / 3 HALF LOBSTERS

3 CREVETTES/3 SHRIMP

3 PÉTONCLES/3 SCALLOPS

**POUR/FOR 4**

TOMAHAWK 40 OZ

4 DEMI HOMARDS/4 HALF LOBSTERS

4 CREVETTES/4 SHRIMP

4 PÉTONCLES/4 SCALLOPS

**79**

par personne/per person

. BOUCHERIE .  
**GRINDER**

— MTL —

1654 NOTRE-DAME OUEST

..... FROMAGES DU QUÉBEC .....

PÂTE MOLLE - PÂTE SEMI-FERME - PÂTE FERME

1 choix (50gr) - 9\$

3 choix (150gr) - 21\$

..... QUÉBEC CHEESES .....

SOFT PASTE - SEMI-FIRM PASTE - FIRM PASTE

1 choice (50gr) - 9\$

3 choices (150gr) - 21\$

..... DESSERTS .....

présence de noix/gluten dans tous les desserts

***Sundae maison***

crème glacée molle artisanale

\$9

informez vous de la sélection auprès de votre serveur(euse)

MOELLEUX AU CHOCOLAT

glace vanille

10\$

GATEAU AU FROMAGE  
AUX AGRUMES

10\$

POUDING CHÔMEUR

glace vanille, sauce caramel

9\$

SG FRAISES ET CRÈME

fraises fraîches, marscarpone, balsamique,  
micro pousses

12\$

.....●.....  
10\$ CAFÉ ALCOOLISÉ

..... DESSERTS .....

traces of nuts/gluten in all desserts

***House Sundae***

soft artisanal ice cream

\$9

inquire with your waiter(tress) of our selection

CHOCOLATE FONDANT

vanilla ice cream

10\$

CITRUS CHEESECAKE

10\$

“POUDING CHOMEUR”

vanilla ice cream, caramel sauce

9\$

GF STRAWBERRIES AND CREAM

fresh strawberries, marscarpone, balsamic  
micro herbs

12\$

.....●.....  
10\$ ALCOHOLIC COFFEE