

## MENU MIDI

### Entrée du jour, soupe ou salade inclus avec tous les plats principaux

#### ENTRÉES

##### TATAKI DE THON

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

19

##### CARPACCIO DE BŒUF

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

17

##### PÂTES GARGANELLI

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

15

##### CREVETTES U-4

crevettes grillées, beurre maitre d'hotel,  
fenouil, poire, cresson, citron grillé

29

##### 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

##### CALMARS FRITS

aioli au Jalapeño

15

##### 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

##### CANARD

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

15/25

##### THON

oignons verts, gingembre,  
pommes vertes, sésame,

18/28

service de pain sur demande

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

**SALADE MÉDITERRANÉENNE**

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

15

**CÉSAR CLASSIQUE**

salade romaine, bacon,  
parmesan, croutons

15

**SALADE REPAS VÉGÉ**

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

15

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

**BOEUF AAA 1855 USA**

**BAVETTE DE BŒUF 9 OZ**

salade avocat, chili & cresson, lime, oignons croustillants

29

**RIB EYE / COUPE SPENCER 15 OZ**

salade de tomates, anchois, ail, raifort

48

**ONGLET DE BŒUF 9 OZ**

carottes au caramel de dijon, beurre moelle & scotch

29

**CÔTE DE BŒUF 40 OZ pour 2**

avec 2 accompagnements

82

**FILET MIGNON 8 OZ**

sauce aux champignons, épices, os à moelle

45

**BOEUF CANADIEN AAA /VIEILLI À SEC 40 JOURS**

**CONTRE-FILET 14 OZ**

48

**TOMAHAWK RIB STEAK 40 OZ pour 2**

avec 2 accompagnements

98

**SHORT RIBS DE BŒUF**

beurre d'espresso, salade de cresson  
& oignons marinés

31

**BURGER 1855**

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

19

**1/2 POULET DE CORNOUAILLE FRIT**

abricot, lime & chipotle, salade de betteraves & fenouil,  
pousse de tournesol, vinaigrette à l'estragon

22

**FILET DE SAUMON**

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

25

**FLÉTAN TANDOORI**

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

35

**PÉTONCLES**

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

34

SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT

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

**SALADE VERTE**

vinaigrette au gingembre

7

**FRITES & MAYO**

6

**POMME DE TERRE ALIGOT**

purée, crème, cheddar vieilli

10

**ÉPINARDS À LA CRÈME**

Gruyère, truffe & sauce Mornay

10

**FRITES PATATES DOUCES  
& MAYO**

9

**POMME DE TERRE AU FOUR**

bacon, crème sure,  
oignons verts, cheddar vieilli

10

**CHAMPIGNONS**

10

**RAPINI AIL ET CITRON**

10

**LÉGUMES DU MARCHÉ**

10