

**TOWNE380**

STEAKHOUSE • BAR

**NOTRE DEFINITION DE DÎNER !**

Sur demande, notre Menu Prix-Fixe peut être servi dans l'immédiat!

**NOS FAVORIS!**

HUÎTRES FRAICHES SUR ÉCAILLES	Sauce mignonette	PM
PATTE DE CRABE ROYAL D'ALASKA	<b>Chaud ou Froid!!</b> - Avec beurre à l'ail!	PM
COCKTAIL DE CREVETTES	Sauce cocktail-mangue	12pc
TARTARE DE SAUMON "ORA KING"	Carpaccio de pommes, avocat, crostini	25   48
TARTARE DE THON "YELLOW FIN"	Avocat, graines de sésame, sauce miso-mirin	27   52
TARTARE DE BOEUF	100% filet mignon, oeuf de caille	26   50
CALMARS	GRILLÉS OU FRITS !	30
DUMPLINGS AU HOMARD ET BOEUF	Réduction de Porto et glace de veau infusée d'huile de sésame,	24
HUÎTRES ROCKEFELLER	Épinards, champignons, échalottes, Pernod, sauce Mornay	32
PIEUVRE GRILLÉE	Oignons espagnols, câpres, huile d'olive	35
<b>SAUMON ÔRA KING</b>	Sans crème, coulis de pois à la menthe, fleurons de chou-fleur	52
<b>THON EN CROÛTE AU SÉSAME</b>	Galette de riz panko croustillant, wakamé, aioli au wasabi, gingembre, sauce miso-mirin, échalottes	56

**COUPES DE STEAK**

18oz	<b>ENTRECÔTE</b>	75
16oz	<b>KANSAS</b>   CONTRE-FILET AVEC OS	70

**COUPES DE STEAK GRAND FORMAT À PARTAGER**

( Les steaks de grand format sont tranchés et servis sur une planche)

24oz	<b>COWBOY</b>   COUPE FRANÇAISE	100
32oz	<b>PORTERHOUSE</b>	130

**POISSONS ENTIER, Frais du jour**

PM

Demandez à votre serveur!

1,25 - 3.00 lbs - Servi avec des épinards sautés OU frites

**TABLE D'HÔTE**

(Mardi - Vendredi)

11h30 - 14h30

Le 22-25 Novembre 2022

**ENTRÉES**

LA SOUPE DU JOUR	Inspiration du Chef!
ARANCINI	Boulettes de riz italiennes farcies aux champignons et fromage, sauce tomate
CARPACCIO DE BETTERAVES RÔTIES	Fromage de chèvre, pacanes rôties, canneberges, roquette, glaçage balsamique

**PLATS PRINCIPAUX**

FILET MIGNON BRULÉ	Filet mignon 6oz avec fromage de chèvre, purée de pommes de terre à l'ail, réduction de veau au Porto	+ 10
coupe du BOUCHER	Contre-filet 6oz sur purée de pommes de terre à l'ail, champignons sauvages, réduction de Porto-veau	
ESPADON	Espadon grillé, nappé d'une relish de tomates et d'olive noire Kalamata, vin blanc, fines herbes; haricots verts fins sautés	
RAGOÛT DE BOEUF AVEC TAGLIATELLE	Filet mignon avec champignons sauvages, sauce à la crème, soupçon d'ail; roquette, parmesan	
<b>SALADE DE PIEUVRES &amp; QUINOA</b>	Roquette, chicorée, radicchio, oignons, tomates cerise, figues caramélisées, réduction balsamique	

**BOISSONS**

Café | Thé

40\$

**Nous apprécions votre support!**

Bon Appétit!