

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	Chaud ou Froid!! - 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
SAUMON ÒRA KING	Sans crème, coulis de pois à la menthe, fleurons de chou-fleur	52
THON EN CROÛTE AU SÉSAME	Galette de riz panko croustillant, wakamé, aïoli au wasabi, gingembre, sauce miso-mirin, échalottes	56
CÔTE DE VEAU 12oz	Pôelée avec fines herbes, fini au four; asperges, pommes de terre Pont-neuf, beurre Maïte d'hôtel, réduction veau au porto	52

COUPES DE STEAK

18oz	ENTRECÔTE	75
16oz	KANSAS 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	COWBOY COUPE FRANÇAISE	100
32oz	PORTERHOUSE	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 29 Novembre - 2 Décembre 2022

ENTRÉES

LA SOUPE DU JOUR	Inspiration du Chef!
ARANCINI	Boulettes de riz italiennes farcies aux champignons et fromage, sauce tomate
PROSCIUTTO & MELON	Copeaux de Grana Padano, réduction de balsamique, ciboulettes

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	
STIR FRY STEAK AU POIVRE	Poivrons en couleurs, sauce soja, miel, une touche d'ail, pommes de terre fingerling	
MISO DORADE	Riz basmati, bok-choy, graines de sésame, gingembre, échalotes sauce miso-mirin	
SALADE NIÇOISE AU SAUMON	Haricots verts, tomates, poivrons rouges & jaunes, concombres, pommes de terre bouillies, câpres, olives, anchois & oeuf de caille	

BOISSONS

Café | Thé

40\$

Nous apprécions votre support!

Bon Appétit!