

ENTRÉES- APPETIZERS

SALADE CÉSAR 18

Romaine, câpres, croûtons, anchois, parmesan

CAESAR SALAD - Romaine, capers, homemade croutons, anchovies, parmesan

BISQUE DE HOMARD 19

Chorizo fumé, chili, fenouil, crème fraîche, huile citronnée

ROYAL LOBSTER BISQUE - Smoked chorizo, chili, fennel, crème fraîche, lemon oil

COCKTAIL DE CREVETTES 19

Sauce à fruits de mer, raïfort

SHRIMP COCKTAIL - Fresh chilled shrimp, seafood sauce, horseradish

HUÎTRES ROCKEFELLER (3) 20

Mornay à l'épinard, lardons, parmesan

ROCKEFELLER - Mornay sauce, spinach, bacon, parmesan

TARTELETTE AUX CHAMPIGNONS 21

Sauté dans un beurre à la marjolaine, thym, échalotes françaises, pistou de moutarde chinoise, Comté en neige

MUSHROOM TARTLET - Marjoram and thyme butter, French shallots, Chinese mustard pesto, Comté cheese

GRAVLAX DE SAUMON 24

Saumon du Pacifique, betteraves jaunes, suprême d'agrumes, crème fraîche à l'estragon, croûtons de pain de seigle

SALMON GRAVLAX - Pacific salmon, yellow beets, citrus supremes, tarragon crème fraîche, pumpernickel croutons

CARPACCIO DE BŒUF 23

Ponzu, aïoli au galanga et à la citronnelle, échalotes marinées, oignons verts, concombres marinés

BEEF CARPACCIO - Ponzu, galanga and lemongrass aioli, pickled shallots, green onions, pickled cucumbers

CALMARS FRITS 26

Câpres croustillantes, zeste de citron confit, sauce à l'ail épicée

FRIED CALAMARI - Crispy capers, candied lemon zest, spicy garlic sauce

BURRATA 33

Raisins rôtis, raisins dorés, pistaches rôties, pommes vertes marinées, prosciutto, réduction balsamique, servi avec focaccia

BURRATA - Roasted grapes, golden grapes, roasted pistachio,

pickled green apples, prosciutto, balsamic reduction, served with focaccia

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

PAPPARDELLE RAGOÛT DE BŒUF 35

Ragoût de bœuf à la tomate, parmesan, basilic frais

PAPPARDELLE WITH BEEF RAGU - Tomato-based Beef ragu, parmesan, fresh basil

CÔTES LEVÉES STYLE LOUISIANE (9 OZ) 40

LOUISIANA STYLE RIBS (9 oz)

SAUMON ROYAL 49

Fondue de fenouil et poireaux rôtis, topinambour, beurre blanc à l'aneth

KING SALMON - Roasted fennel and leek fondue, Jerusalem artichoke, dill beurre blanc

CANARD CONFIT 42

Cuisse de canard confite, carottes rôties au miel, purée de pommes de terre, sucres grillées, gastrique de bleuet et sauge

CONFIT DUCK - Duck leg confit, honey-roasted carrots, mashed potatoes, grilled lettuce, blueberry and sage gastrique

STEAK NEW YORK (10 OZ) 65

NEW YORK STRIPLOIN (10oz)

CARRÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE 70

Croûte d'herbes de Provence et Dijon, purée de céleri-rave, carottes rôties, oignons cipollini, réduction de jus d'agneau

RACK OF LAMB PROVENÇAL STYLE - Provence and Dijon herb crust, celeriac purée, roasted carrots and cipollini onions, lamb jus reduction

FILET MIGNON BLACK ANGUS (8 OZ) 78

BLACK ANGUS FILET MIGNON (9 oz)

HAMBURGER MAJESTIQUE 45

Pain brioché grillé, galette de Black Angus, aïoli à l'ail noir, confiture d'oignons et de truffes, fromage Comté, laitue, servi avec frites croustillantes

MAJESTIC BURGER - Toasted brioche bun, Black Angus patty, black garlic aioli, onion and truffle jam, Comté cheese, lettuce, served with crispy fries

HAMBURGER MAJESTIQUE DELUXE 65

Pain brioché grillé, galette de Black Angus, aïoli à l'ail noir, foie gras poêlé, confiture d'oignons et de truffes, fromage Comté, laitue, servi avec frites croustillantes au parmesan truffé

MAJESTIC BURGER DELUXE - Toasted brioche bun, Black Angus patty, black garlic aioli, pan-fried foie gras, onion and truffle jam, Comté cheese, lettuce, served with truffled parmesan fries

À CÔTÉS - SIDES

CREVETTES (6) AU BEURRE À L'AIL 20

Shrimp sautéed in garlic butter (6)

FRITES 9

FRIES

FRITES PARMESAN TRUFFÉES 12

TRUFFLED PARMESAN FRIES

PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL 13

GARLIC MASHED POTATOES

ASPERGES GRILLÉES AVEC BEURRE 14

GRILLED ASPARAGUS

CHAMPIGNONS DU MOMENT 10

SAUTÉED MUSHROOMS

PUDDING YORKSHIRE 6

YORKSHIRE PUDDING

POMMES DE TERRE GRELOT CONFITES AU GRAS DE CANARD 10

CONFIT BABY POTATOES IN DUCK FAT

Steakhouse

PLATS SIGNATURES

CÔTE DE BŒUF 78

Purée de pommes de terre, crème d'épinards, pudding Yorkshire
PRIME RIB - Mashed potatoes, cream of spinach, Yorkshire pudding

TOMAHAWK (40 oz) 185

Légumes du moment, pommes de terre grelots confites au gras de canard, sauce au vin rouge
TOMAHAWK (40 oz) - Vegetables of the day, baby potatoes confit in duck fat, red wine sauce

HUÎTRES DU MOMENT (6/12) 25 / 50

Mignonnette aux échalotes, citron, Tabasco
Oysters (6/12) - Mignonette, lemon, Tabasco

TOUR DE FRUITS DE MER 250

Crabe des neiges, crevettes de toutes tailles, huîtres, queues de homard
SEAFOOD TOWER - Snow crab, shrimp of all sizes, oysters, lobster tails

CAVIAR KALUGA 250

Blinis, chips à l'aneth maison, ciboulette, œufs durs, oignons rouges, crème fraîche
KALUGA CAVIAR - Blinis, homemade dill chips, chives, hard-boiled eggs, red onions, crème fraîche

Balayez le code QR pour consulter notre carte prestige de vins et autres boissons alcoolisées.

Scan the QR code to see our premium wine and spirits list.



SAUCES

VIN ROUGE 7

RED WINE

BÉARNAISE 7

POIVRE VERT DE MADAGASCAR 9

MADAGASCAR PEPPERCORN

DESSERTS

BUDINO 12

Chocolat et café
BUDINO - Chocolate and coffee

GÂTEAU AUX CAROTTES 13

CARROT CAKE

GÂTEAU AU CHOCOLAT PARADIS 13

CHOCOLATE PARADISE CAKE

PLATEAU DE FROMAGES 35

Trois fromages du Québec servis avec fruits, gelée maison et noix caramélisées
CHEESE PLATTER - Three Quebec cheeses served with fruits, homemade jelly and caramelized nuts

Steakhouse

COCKTAILS

LA LÉGENDE 18,50

Whisky Crown Royal, Bols Triple Sec, Prosecco Zonin, menthe
Crown Royal whisky, Bols Triple Sec, Prosecco Zonin, mint

KNUCKLES 18,50

Tequila 1800 Blanco, Aperol, soda, Tajín
1800 Blanco tequila, Aperol, soda, tajín

SPIN-O-RAMA 18,50

Vodka Ketel One, Bols Liqueur de sureau, romarin, bière de gingembre
Ketel One vodka, Bols Elderflower Liqueur, rosemary, ginger beer

LE BIG 3 19

Tequila 1800 Blanco, Galliano, jus de citron, sirop simple,
menthe fraîche, bière de gingembre
1800 Blanco tequila, Galliano, lemon juice, simple syrup, fresh mint, ginger beer

LE CAPITAINE 19

Rhum Captain Morgan Blanc, Inniskillin Vin de glace,
sirop de fraise, sirop d'érable, soda
Captain Morgan White rum, Inniskillin Icewine, strawberry syrup, maple syrup, soda

VODKA - 1,5 oz

SMIRNOFF 9,75

KETEL ONE 13,75

PUR ULTRA PREMIUM 15,75

CÎROC PÊCHE 16,75

CÎROC MELON D'EAU 16,75

BELVEDERE 18,75

GIN - 1,5 oz

GORDON'S 9,75

TANQUERAY 12,75

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 12,75

UNGAVA 14,75

BROCKMAN'S 15,75

HENDRICK'S 16,75

TEQUILA - 1,5 oz

JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER 11,75

JOSE CUERVO ESPECIAL GOLD 12,75

1800 BLANCO 14,75

MAESTRO DOBEL 18,75

VOLCAN DE MI TIERRA BLANCO 20,75

CASAMIGOS REPOSADO 23,75

PATRON ANEJO 25,75

EAU DE VIE - 1,5 oz

GRAPPA DE NEGRI MONOVITIGNO 9,75

GRAPPA DI BASSANO POLI 11,75

GRAPPA JACOPO VESPAIOLO 18,75

MOCKTAILS

TOUR DU CHAPEAU 13

Sirop de fraise, jus de lime, jus de canneberge blanc, soda
Strawberry syrup, lime juice, white cranberry juice, soda

LA MISE AU JEU 13

Jus de pamplemousse, jus de canneberge blanc, jus de citron,
sirop simple, soda, romarin
Grapefruit juice, white cranberry juice, lemon juice, simple syrup, soda, rosemary

BIÈRES - BEERS

MOLSON CANADIAN, EXPORT, ULTRA, COORS LIGHT 11,50

Bière domestique
Domestic beer

HEINEKEN, MORETTI, SOL, NEW CASTLE 13,00

Bière importée
Imported beer

HEINEKEN 0% 13,00

Sans alcool
Non-alcoholic

BLUE MOON, AMER IPA 15,00

Bière en canette 473ml

RHUM - 1,5 oz

CAPTAIN MORGAN BLANC 9,75

CAPTAIN MORGAN BRUN 9,75

CAPTAIN MORGAN ÉPICÉ 11,75

CHIC CHOC ÉPICÉ 12,75

RON ZACAPA 23 SOLERA 21,75

BRANDY & COGNAC - 1,5 oz

HENNESSY V.S. 16,75

HENNESSY V.S.O.P. 24,75

HENNESSY X.O. 64,75

SCOTCH & WHISKY - 1,5 oz

CROWN ROYAL 10,75

JOHNNIE WALKER RED LABEL 12,75

PROPER NO. TWELVE 14,75

JAMESON 14,75

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 15,75

CHIVAS REGAL 12 ans 15,75

GLENMORANGIE 12 ans 16,75

TALISKER 10 ans 22,75

Glenfiddich 15 ans 24,75

DALMORE 12 ans 24,75

DALWHINNIE 15 ans 25,75

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 43,75

GLENMORANGIE 18 ans 45,75

Steakhouse

BULLES - SPARKLING WINES

VERRE - BOUTEILLE

PROSECCO, CUVÉE 1821, ZONIN, ITALIE	16 - 65
CHAMPAGNE BRUT NATURE, ZÉRO DOSAGE, DRAPPIER, FRANCE	205
CHAMPAGNE BRUT, IMPÉRIAL, MOËT & CHANDON, FRANCE	240
CHAMPAGNE BRUT, VEUVE CLICQUOT, FRANCE	250
CHAMPAGNE BRUT, COLLECTION, LOUIS ROEDERER, FRANCE	280

BLANCS - WHITE WINES

VERRE - BOUTEILLE

SICILE, VIGNA CAGNOTTO, CANTINE ERMES, ITALIE Lucido, Pinot Grigio	15 - 55
LA MANCHA, PASO A PASO, BODEGAS VOLVER, ESPAGNE Verdejo	58
MUSCADET-SÈVRE ET MAINE, CHÉREAU CARRÉ, FRANCE Melon de Bourgogne	61
QUÉBEC, VERSANT BLANC, COTEAU ROUGEMONT, CANADA Frontenac Blanc, Vidal	64
WESTERN CAPE, JONTY'S DUCKS PEKIN, AVONDALE, AFRIQUE DU SUD Chenin Blanc, Roussanne	65
PÉNINSULE DU NIAGARA, CAVE SPRING, CANADA Riesling	66
VÉNÉTIE, ROCCA BASTIA, ITALIE Chardonnay	16 - 67
VIN DE FRANCE, PÉPITE, CUVÉE 55, FRANCE Sauvignon Blanc	17 - 68
VÉNÉTIE, MASIANCO, MASI, ITALIE Pinot Grigio	69
CÔTES DU RHÔNE, SIGNATURE, FAMILLE PERRIN, FRANCE Grenache Blanc, Viognier, Marsanne, Roussanne	18 - 72
NIEDERÖSTERREICH, FELIX, WEINGUT WESZELI, AUTRICHE Grüner Veltliner	74
BEAUJOLAIS, PLAISIR EXOTIQUE, PARDON & FILS, FRANCE Chardonnay	80
BOURGOGNE, PATRICK PIUZE, FRANCE Chardonnay	95
CHABLIS, DOMAINE CÉLINE ET FRÉDÉRIC GUEGUEN, FRANCE Chardonnay	25 - 110
SANCERRE, LES BARONNES, HENRI BOURGEOIS, FRANCE Sauvignon Blanc	125

CHAMPAGNE BRUT, IMPÉRIAL ROSÉ, MOËT & CHANDON, FRANCE	285
CHAMPAGNE BRUT, BEAU JOIE, BERTRAND SENE COURT, FRANCE	360
CHAMPAGNE BRUT 2013, DOM PÉRIGNON, FRANCE	700
Champagne Brut, Armand de Brignac, France	760

ROUGES - RED WINES

VERRE - BOUTEILLE

POUILLES, VIGNA CAGNOTTO, CANTINE ERMES, ITALIE Sangiovese, Merlot	15 - 55
LE PLATEAU, PASO A PASO, BODEGAS VOLVER, ESPAGNE Tempranillo	58
QUÉBEC, LE VERSANT, COTEAU ROUGEMONT, CANADA Frontenac	60
MENDOZA, LA LINDA OLD VINES, LUIGI BOSCA, ARGENTINE Malbec	62
WESTERN CAPE, JONTY'S DUCKS PEKIN, AVONDALE, AFRIQUE DU SUD Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	63
VÉNÉTIE, ROCCA BASTIA, ITALIE Cabernet Sauvignon	16 - 67
VIN DE FRANCE, PÉPITE, CUVÉE 89, FRANCE Gamay	68
VALPOLICELLA CLASSICO, BONACOSTA, MASI, ITALIE Corvina, Rondinella, Molinara	70
CÔTES DU RHÔNE, SIGNATURE, FAMILLE PERRIN, FRANCE Grenache, Syrah	17 - 72
BEAMSVILLE BENCH, CAVE SPRING, CANADA Cabernet Franc	77
PIÉMONT, LANGHE, TERRE DEL BAROLO, ITALIE Nebbiolo	81
BORDEAUX, CLARENDELLE, CLARENCE DILLON WINES, FRANCE Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	86
RIOJA ALAVESA, FINCA LA MONTESA, BODEGA PALACIOS REMONDO, ESPAGNE Grenache, Tempranillo	18 - 89
ROSSO DI MONTALCINO, CASTELLO BANFI, ITALIE Sangiovese	95
BOURGOGNE, RENÉ BOUVIER, FRANCE Pinot Noir	112
BAROLO, VINUM VITA EST, TERRE DEL BAROLO, ITALIE Nebbiolo	118
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO, LUIGI RIGHETTI, ITALIE Corvina, Rondinella	130
SAINT-ÉMILION GRAND CRU, CHÂTEAU HAUT-SEGOTTES, FRANCE Merlot, Cabernet Franc	155

Steakhouse