

Hors d'oeuvre

- Cocktail De Crevette Géante ou Grillée** (chacune) 17
- Saumon Fumé** de Percé, Fumoir Monsieur Emile 20
- Tartare De Thon "Yellowfin"** préparé à votre table 26 / 49
- Tartare de Saumon** préparé à votre table 23 / 44
- Huîtres Fraîches** servies nature dans leurs coquilles 1/2 douzaine 28
1 douzaine 54
- Le Traditionnel "Steak Tartare"** préparé à votre table 26 / 47
- Caviar Beluga** servi nature, un vrai délice ! prix du marché 10g / 30g
- Plateau De Fruits De Mer En Étage** (pour 4 à 6 pers.) 280
Inclus : 4 huîtres ■ 4 crevettes ■ 4 pinces de crabe des neiges ■
4 mcx de crabe ■ 4 pinces de homard ■ 4 queues de homard
- Crab Cake** servis avec la sauce originale de notre chef (2 mcx) 30
- Calmars Frits** et légèrement assaisonnés 24
- Pieuvre Grillée**
servie avec des oignons rouges et un filet d'huile d'olive extra vierge 36
- Saucisse Chorizo** compote de légumes à la provençale 15
- Languettes de Bacon Laquées au Tamarin & Sirop d'Érable** 15
- Huîtres Rockefeller** cuites au four, riches comme Rockefeller ! 1/2 douzaine 35
1 douzaine 63
- 2 Sliders De Surlonge** 13
- L'Assiette Chaude Du RIB^NREEF** 120
Inclus : 3 crevettes géantes grillées ■ calmars frits ■
3 huîtres Rockefeller ■ pieuvre grillée ■ légumes grillés

Salades

- Salade César signature** préparée à votre table (pour deux) 32
(pour quatre) 52
- Salade Du Village Grec** (pour deux) 25
- Salade De Roquette** garnie de parmesan 13
- Tour de Tomates** avec fromage bleu et oignons rouges 17
- Salade "Wedge"** Iceberg croquante avec notre propre sauce au fromage bleu et morceaux de bacon 16

Potages

- Bisque De Homard Maison** avec morceaux de homard 15
- Chaudrée De Palourdes Maison** style Nouvelle-Angleterre 14
- Soupe À L'Oignon Gratinée** avec fromage parmesan et emmenthal 13

Un pourboire de 18% sera ajouté à l'addition
des groupes de 6 personnes et plus.

RIB^NREEF®

Grillades

Ces bœufs ont été nourris aux grains de maïs et approuvés par le **USDA**.
Nos viandes sont vieillées à sec et à point et coupées quotidiennement.
Toujours fraîches, elles sont cuites selon vos préférences
sur un gril ouvert à charbon de bois.

- Bifteck De Côte – Coupe à P.K's** (18 oz) 68
- Bifteck De Côte – Coupe Junior** (14 oz) 58
- Surlonge – Coupe New York** (16 oz) 68
- Surlonge – Coupe Junior** (12 oz) 54
- Surlonge “Au Poivre” – Coupe New York** (16 oz) 79
accompagné d'une sauce au poivre flambée à table.
- Filet Mignon** (10 oz) 56
- Filet Mignonette** (6 oz) 46
- T-Bone** (26 oz) 81
- Châteaubriand Bouquetière** (20 oz) (pour deux) 125
- Côte De Veau De Lait** 55
- Cotelettes D'Agneau Double Coupe** 56
- Escalope De Veau De Lait Parmigiana ou Milanaise** 43
- Poitrine De Poulet Manchon Des Voltigeurs** 36

L'Assiette Signée RIB^NREEF®

Côte De Boeuf (Roast Beef) - assaisonnée et rôtie lentement
(jusqu'à épuisement des stocks)

Coupe Régulière (12 oz) 59

Les À-Côtés

- Pommes de terre frites coupe Beefsteak** 7
- Pommes de terre au four** 8
- Riz Pilaf** 7
- Pommes de terre Monte-Carlo avec bacon** 10
- Purée de pommes de terre** 7
- Purée de pommes de terre à l'ail rôti** 9
- Pommes de terre Aligot** 12
- Poutine P.K's** 19

RIB^NREEF®

Poissons frais

Filet De Flétan 45

Filet De Saumon De l'Atlantique 37

Steak De Thon Poêlé En Croûte De Sésame 51

Classiques du RIB

Crevettes Géantes Grillées marinées aux herbes et à l'ail 62

Gros Pétoncles (Digby) à La Provençale 45

Pattes De Crabes Géantes De l'Alaska (1 lb par portion) à la vapeur prix du marché

Homard Frais Des Maritimes (1 à 6 lbs) prix à la livre

Vos choix : grillé ■ cuit à la vapeur ■ thermidor ■ szechwan

Surf n Turf

2 Crevettes Géantes Grillées n Filet Mignonnette 78

Queue de Homard Des Maritimes n Surlonge 86

Queue de Homard Des Maritimes n Filet Mignonnette 78

Les À-Côtés Légumes

Champignons sautés 9

Rapini Frais sauté avec Oignons 13

Rapini Frais Bouilli 12

Brocoli Frais Bouilli 8

Bébé-épinards Frais à l'huile d'olive et ail 9

Bébé-épinards Frais à la crème 11

Asperges fraîches Gratinées 14

Légumes frais grillés 15

Mac n Cheese 13

Rondelles d'oignons avec Sauce Aioli 12

Sauces

Flambée Au Poivre

Préparée à votre table 15

Champignons ou Béarnaise 7

**Beurre Maître d'Hotel ou Beurre Gorgonzola
ou Beurre Aux Truffes** 4