

Hors d'oeuvre

Cocktail De Crevette Géante ou Grillée (chacune) 18

Saumon Fumé de Percé, Fumoir Monsieur Emile 24

Tartare De Thon "Yellowfin" préparé à votre table 27 / 49

Tartare de Saumon préparé à votre table 24 / 45

Huîtres Fraîches servies nature dans leurs coquilles 1/2 douzaine 29
1 douzaine 55

Le Traditionnel "Steak Tartare" préparé à votre table 29 / 49

Caviar Beluga servi nature, un vrai délice ! prix du marché 10g / 30g

Plateau De Fruits De Mer En Étage (pour 4 à 6 pers.) 295

Inclus : 4 huîtres ■ 4 crevettes ■ 4 pinces de crabe des neiges ■
4 mcx de crabe ■ 4 pinces de homard ■ 2 queues de homard

Crab Cake servis avec la sauce originale de notre chef (2 mcx) 32

Calmars Frits et légèrement assaisonnés 27

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 18

Huîtres Rockefeller cuites au four, riches comme Rockefeller ! 1/2 douzaine 36
1 douzaine 65

2 Sliders De Surlonge 16

L'Assiette Chaude Du RIB^NREEF 125

Inclus : 3 crevettes géantes grillées ■ calmars frits ■
3 huîtres Rockefeller ■ pieuvre grillée ■ légumes grillés

Salades

Salade César signature préparée à votre table (pour deux) 37
(pour quatre) 59

Salade Du Village Grec (pour deux) 28

Salade De Roquette garnie de parmesan 14

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 15

Soupe À L'Oignon Gratinée avec fromage parmesan et emmenthal 14

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

Ce menu est imprimé sur un papier synthétique permettant
une désinfection et nettoyage de la surface.

RIB^NREEF®

Grillades

**Bœuf USDA PRIME du Midwest américain,
vieilli à sec et élevé sans antibiotiques,
Votre steak est ensuite coupé à la main,
grillé à la perfection, sur notre grill ouvert.**

Bifteck De Côte – Coupe à P.K's (18 oz) 73

Bifteck De Côte – Coupe Junior (14 oz) 59

Surlonge – Coupe New York (16 oz) 72

Surlonge – Coupe Junior (12 oz) 54

Surlonge “Au Poivre” – Coupe New York (16 oz) 84
accompagné d'une sauce au poivre flambée à table.

Filet Mignon (10 oz) 68

Filet Mignonette (6 oz) 49

Porterhouse (34 oz) (pour deux) 169
(jusqu'à épuisement des stocks)

Châteaubriand Bouquetière (22 oz) (pour deux) 145

Côte De Veau De Lait 57

Cotelettes D'Agneau Double Coupe 61

Escalope De Veau De Lait Parmigiana ou Milanaise 45

Poitrine De Poulet Manchon Des Voltigeurs 39

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 8

Pommes de terre au four 9

Riz Pilaf 7

Pommes de terre Monte-Carlo avec bacon 11

Purée de pommes de terre 8

Purée de pommes de terre à l'ail rôti 9

Pommes de terre Aligot 13

Poutine P.K's 19

Ce menu est imprimé sur un papier synthétique permettant
une désinfection et nettoyage de la surface.

RIB^NREEF®

Poissons frais

Filet De Flétan 45

Filet De Saumon De l'Atlantique 39

Steak De Thon Poêlé En Croûte De Sésame 52

Classiques du RIB

Crevettes Géantes Grillées marinées aux herbes et à l'ail 65

Gros Pétoncles (Digby) à La Provençale 46

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

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 81

Queue de Homard Des Maritimes n Surlonge 89

Queue de Homard Des Maritimes n Filet Mignonnette 79

Les À-Côtés Légumes

Champignons sautés 10

Rapini Frais sauté avec Oignons 13

Rapini Frais Bouilli 13

Brocoli Frais Bouilli 9

Bébé-épinards Frais à l'huile d'olive et ail 10

Bébé-épinards Frais à la crème 12

Asperges fraîches Grillées 13

Légumes frais grillés 15

Mac n Cheese 14

Rondelles d'oignons avec Sauce Aioli 14

Sauces

Flambée Au Poivre

Préparée à votre table 15

Champignons ou Béarnaise 8

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