

Hors d'oeuvre

- Cocktail De Crevette Géante Froid ou Grillée** (chacune) 20
- Saumon Fumé** de Percé, Fumoir Monsieur Emile 27
- Tartare De Thon "Yellowfin"** préparé à votre table 34 / 58
- Tartare De Saumon** préparé à votre table 27 / 49
- Le Traditionnel "Steak Tartare"** préparé à votre table 35 / 57
- Huîtres Fraîches** servies nature dans leurs coquilles 1/2 douzaine 32
1 douzaine 58
- Huîtres Rockefeller** cuites au four, riches comme Rockefeller ! 1/2 douzaine 39
1 douzaine 69
- Caviar Beluga** servi nature, un vrai délice ! prix du marché 10g / 30g / 50g / 100g
- Crab Cake** prix du marché
- Calmars Frits** légèrement assaisonnés 34
- Pieuvre Grillée**
servie avec des oignons rouges et un filet d'huile d'olive extra vierge 39
- Saucisse Chorizo** compote de légumes à la provençale 16
- 2 Sliders De Surlonge** 18
- Plateau Froid De Fruits De Mer En Étage** (pour 4 à 6 pers.) 395
**Inclus : 4 huîtres ■ 4 crevettes ■ 4 pinces de crabe des neiges ■
4 mcx de crabe ■ 4 pinces de homard ■ 2 queues de homard**
- L'Assiette Chaude Du RIB^NREEF** (pour 2 pers.) 105
**Inclus : 2/4 crevettes géantes grillées ■ calmars frits ■ (pour 4 pers.) 195
2/4 huîtres Rockefeller ■ pieuvre grillée ■ légumes grillés**
- Aubergine Parmigiana** un classique Romain 24 / 38

Salades

- Salade César Signature** préparée à votre table (pour deux) 44
(pour quatre) 68
- Salade Du Village Grec** (pour deux) 30
- Salade Bébé Roquette** garnie de parmesan 16
- Tour De Tomates** avec fromage bleu et oignons rouges 18
- Salade "Wedge"** Iceberg croquante avec notre propre sauce au fromage bleu et morceaux de bacon 18

Potages

- Bisque De Homard Maison** avec morceaux de homard 18
- Chaudrée De Palourdes Maison** style Nouvelle-Angleterre 18
- Soupe À l'Oignon Gratinée** avec fromage parmesan et emmenthal 16

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

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) 91

Bifteck De Côte – Coupe Junior (14 oz) 79

Surlonge – Coupe New York (16 oz) 91

Surlonge – Coupe Junior (12 oz) 71

Surlonge “Au Poivre” – Coupe New York (16 oz) 105
accompagné d'une sauce au poivre flambée à table.

Filet Mignon (10 oz) 79

Filet Mignonette (6 oz) 58

Porterhouse (34 oz) (pour deux) 225

(Jusqu'à épuisement des stocks)

Châteaubriand Bouquetière (22 oz) (pour deux) 185

Côte De Veau De Lait 64

Cotelettes D'Agneau Double Coupe 69

Escalope De Veau De Lait Parmigiana ou Milanaise 49

Poitrine De Poulet Manchon Des Voltigeurs 46

L'Assiette Signée RIB^NREEF[®]

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

Coupe (12 oz) 61

Coupe (17 oz) 76

Surf ^NTurf

2 Crevettes Géantes Grillées ^N Filet Mignonnette 92

Queue De Homard Des Maritimes ^N Surlonge 98

Queue De Homard Des Maritimes ^N Filet Mignonnette 89

Sauces

Flambée Au Poivre

Préparée à votre table 22

Champignons ou Béarnaise 10

**Beurre Maître d'Hotel Ou Beurre Gorgonzola
Ou Beurre Aux Truffes 8**

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

RIB^NREEF[®]

Mai 2023