



STEAKHOUSE. GASTRONOMIE & TERROIR

LES ENTRÉES

FONDUE AUX FROMAGES DU TERROIR	13
Gel de canneberges et sapin, bouquet de verdurettes	
MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON	14
Roquette citronnée, réduction de vinaigre balsamique et coulis au cassis et porto	
PÉTONCLES (TH + 7\$)	18
Poêlées au beurre d'estragon, purée de betteraves fumées, asperges	
TARTARE DE BOEUF (TH + 5\$)	16
Jaune d'oeuf, tapenade de tomates séchées, pommes frites juliennes	
LA CÉSAR	13
Gratinée au parmesan, , bacon, croutons, porc effiloché à la sauce BBQ Le Greg	
RIS DE VEAU	13
Champignons sauvages, sauce au porto et fines herbes	
CAPPUCCINO DE CHAMPIGNONS	12
Crème de champignons, portobellos et shitakes, babeurre à la truffe	
POTAGE "INSPIRATION DU MOMENT"	6,50



STEAKHOUSE. GASTRONOMIE & TERROIR

Ajoutez 20\$ au prix de votre plat principal pour créer votre table d'hôte 3 services.

LE BOEUF CUIT SUR NOTRE GRILL AU CHARBON DE BOIS D'ÉRABLE

MANHATTAN 8oz Cuisson sous-vide inversée	36
NEW-YORK 10oz Contre-filet tendre et savoureux	35
FILET MIGNON 6oz Le plus tendre!	37
DELMONICO 12oz Faux-filet désossé	43
ONGLET 7oz Le plus goûteux	31
À Partager! CHÂTEAUBRIAND POUR DEUX 16oz La totale!	92

LE CHOIX DE SON ACCOMPAGNEMENT (1)

PURÉE DE POMME DE TERRE À L'AIL RÔTI ET HUILE DE TRUFFE
GRATIN DAUPHINOIS
POMME DE TERRE AU FOUR FAÇON LE GREG
POMMES DE TERRE CONFITES AU GRAS DE CANARD, LARDONS ET ÉCHALOTES

LES SAUCES Le GREG (1)

SAUCE AU POIVRE VERT ET COGNAC
SAUCE AUX ÉCHALOTES ET PORTO
SAUCE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE



Ajoutez 20\$ au prix de votre plat principal pour créer votre table d'hôte 3 services.

DE LA MER ET NON DU BASSIN

SAUMON FUMÉ MAISON	28
Déclinaison de poireaux, beurre blanc à l'érable	
PAVÉ DE MORUE	24
Confite à l'huile d'herbes, purée d'edamame au basilic, sauce vierge aux olives	

AUTRES VIANDES

LE PORC DE LA FERME PHIL BRETON (Adstock)	28
Côte grillée sur os, croûte d'herbes et fromage "Le vlimeux", réduction de vin rouge, purée de carottes au cumin, pommes flambées au whisky	
JOUE DE VEAU BRAISÉE	35
Sauce au Whisky, purée de topinambours fumés et carottes braisées	
MAGRET DE CANARD	35
Glacé au miel, anis étoilé et poivre rose, purée de patate douce et légumes du moment	

LES EXTRAS

FROMAGE BLEU "CIEL DE CHARLEVOIX"	6
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DE SAISON	7
CREVETTES JUMBO (3)	8
LANGOUSTINES (2)	12
FOIE GRAS POÊLÉ	12