



Menu fourni à titre indicatif seulement.
Les menus sont sujets à changement
et seront reconfirmés une fois à bord

Bienvenue au **Butcher's Cut**, où les maîtres bouchers veillent à perpétuer le meilleur des traditions des steakhouses américains. Dégustez des steaks vieillis de qualité supérieure, des vins audacieux du Nouveau Monde et des cocktails élaborés avec maîtrise. Savourez une expérience riche en saveurs avec un **menu trois services*** mettant en vedette du Black Angus américain.

Menu

ENTRÉES

BURRATA ET BETTERAVE
Vinaigre balsamique vieilli

COCKTAIL DE CREVETTES**
Sauce cocktail et sauce Louis

GÂTEAUX DE CRABE
Gros morceaux de crabe, rémoulade cajun, salade verte, citron

HUÎTRES ROCKEFELLER
6 huîtres, épinards sautés, bacon

TARTARE DE WAGYU**
Riz sauvage croustillant, garniture de caviar Ossetra

PLATEAU DE FRUITS DE MER**
Crevettes, crabe bleu, homard du Maine, coquilles Saint-Jacques, palourdes, moules
(pour deux)

MOELLE**
Oignons caramélisés, sauce au persil

SOUPES ET SALADES

SOUPE AUX TOMATES FUMÉES
Cheddar vielli et grillé

BISQUE DE HOMARD
Homard du Maine, pommes de terre

CÉSAR CLASSIQUE
Romaine, croûtons, Parmigiano Reggiano

SALADE ÉMINCÉE MAISON
Bacon double fumé, œufs, noix épicées, cheddar vielli

PLATS PRINCIPAUX

Nous servons uniquement du bœuf Angus certifié 100 % élevé naturellement.

POULET DE GRAIN RÔTI
Succotash au maïs et haricots de Lima, jus de cuisson

LÉGINE AUSTRALE (BLACK COD)
Riz sauvage, tomates cerises, beurre noisette et noix

SAUMON**
Risotto d'orges et maïs, salsa verte, citron

TOMAHAWK**
1 Kg
(pour deux)

SURF & TURF**
Queue de homard, filet mignon tendre

FILET MIGNON**
230 g

T-BONE STEAK**
680 g

ENTRECÔTE**
400 g

SURLONGE DE NEW YORK**
400 g

STEAK WAGYU**

CÔTES D'AGNEAU
400 g

PLAT SIGNATURE WAGYU** (pour deux)

TARTARE AVEC CAVIAR D'ESTURGEON, STEAK POÊLÉ
Millefeuille croustillant de pommes de terre et nori, wasabi frais mariné, daikon mariné légèrement épicé, réduction de miso

SAUCES

CHAMPIGNONS DES BOIS / AU POIVRE / CHIMICHURRI / BÉARNAISE**

ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE DE POMMES DE TERRE FUMÉES / ÉPINARDS À LA CRÈME / FRITES CROUSTILLANTES
CHOU-FLEUR RÔTI / RONDELLES D'OIGNON / ASPERGES / CHOUX DE BRUXELLES /

DESSERTS

MI-CUIT AU CHOCOLAT
Chocolat noir fondu et glace vanille

GÂTEAU BANANE ET DATTES
Sauce caramel au rhum, glace à la banane et zeste d'orange confit

NEW YORK CHEESECAKE
Fraises fraîches, croûte de biscuits Graham, menthe

COOKIE AU BEURRE DE CACAHUËTES ET CHOCOLAT AU LAIT
Glace à la vanille

GLACE ET SORBETS

Demandez au serveur la sélection du jour

*Le **menu trois services** comprend un plat des Entrées ou Soupes & Salades, un Plat Principal, deux accompagnements et un dessert.

*Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.
* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.
Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.*

