



## ENTRÉES

### CARPACCIO DE BŒUF MARINÉ AUX ÉPICES ZOË

14.95

KETCHUP DE TOMATES FUMÉES MAISON, FROMAGE PARMESAN, OLIVES KALAMATA ET ROQUETTE

### ESCARGOTS À L'AIL ET SALAMI DE GÊNES PIQUANT

15.95

ESCARGOTS SAUTÉS AU BEURRE AIL ET PARMESAN, LARDONS DE SALAMI DE GÊNES PIQUANT, JEUNES POUSSÉS DE SALADE, VINAIGRETTE MIEL ET BALSAMIQUE

### COCKTAIL D'HOMARD ET CREVETTES ROUGES D'ARGENTINE

16.95

PAMPLEMOUSSE, GELÉE DE CITRON CONFIT, AVOCAT, CREVETTES NOBASHI PANÉES À L'HUILE D'OLIVE PORTUGAISE ZOË

### TARTARE DE BŒUF À LA FAÇON DU CHEF

16.95

BASILIC ET TOMATES SÉCHÉES, CROÛTONS DE PAIN AU BACON DE CHEZ ALEXANDRE (AUSSI DISPONIBLE EN PLAT)

### OS À MOELLE (2) AU SEL FUMÉ

17.95

SHITAKÉS SAUTÉS, AIL ET PERSIL FRAIS, TOAST DE PAIN DE CHEZ ALEXANDRE

### SOUPE À L'OIGNON MAISON GRATINÉE

13.95

BOUILLON AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS, BIÈRE NOIRE KWAHL DE LA SHED, CROÛTON À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE ET CONFIT D'OIGNON

BAR ET GRILL

Steak House  
PONT-ROUGE





## NOS VIANDES

Composez votre assiette avec votre choix de viande, accompagnement et sauce

**Viande + accompagnement + sauce = le coût du repas**

### VIANDE VIEILLIE 30 JOURS SOUS VIDE

Selon disponibilité

**MANHATTAN 8oz 1**  
(NOIX DE CONTRE-FILET)

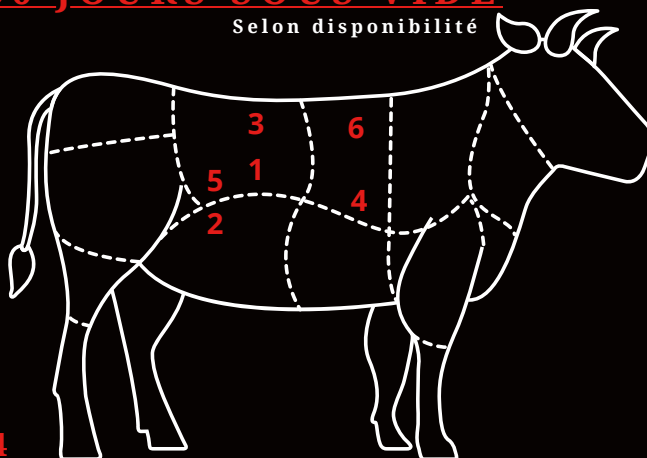
**NEW YORK 8oz 1**  
(CONTRE-FILET)

**BAVETTE 8oz 2**

**SPENCER 10oz 3**  
FAUX FILET

**FILET MIGNON 7oz 5**

**SHORTRIB CONFIT 4**  
FUMÉ, CUISSON SOUS-VIDE 48H



**21.95**

**21.95**

**21.95**

**35.95**

**41.95**

**26.95**

### VIANDE AVEC OS VIEILLIE 45 JOURS

Selon disponibilité

**COWBOY 14oz 6**  
(CÔTE DE BOEUF)

**54.95**

### VIANDE VIEILLIE (SUR OS) 45 JOURS ET PLUS

Selon disponibilité

**NEW YORK 10oz 1**

**43.95**

**SPENCER À PARTIR DE 12oz**

TOUTES LES AUTRES TAILLES DISPONIBLES DANS :

**LES SUGGESTIONS DU CHEF**

Steak House  
PONT-ROUGE  
BAR ET CROISSANT







## ACCOMPAGNEMENTS

### SAUCES

POIVRE *	3.95/CH
ÉCHALOTE *	
AIL ET ROMARIN	
MARCHAND DE VIN	4.45/CH
SAUCE DU MOMENT *	
*NOS 3 SAUCES SIGNATURE	10,95

### LES À-CÔTÉS

FRITES MAISON	4.95
FRITES MAISON SIGNATURE MÉLANGE D'ÉPICES MAISON ET PARMESAN	5.95
LÉGUMES DE SAISON	6.95
PURÉE MAISON DU CHEF	7.95
ASPERGES VERTES	8.95
CHAMPIGNONS SAUTÉS	9.95

### EXTRAS

FROMAGE SAUVAGINE FONDANT	7.95
CREVETTES GÉANTES (2)	18.95
QUEUE D'HOMARD 4oz	22.95





## LES AUTRES CHOIX

**LINGUINE DE SANGLIER FUMÉ** **28.95**  
SAUCE CARBONARA REVISITÉE

**CREVETTES BLACK TIGER (4)** **34.95**  
SAUCE SATAY ARACHIDES ET ÉPICES, BOULGOUR FAÇON RISOTTO  
CRÉMEUX ET FROMAGE PARMESAN, LÉGUMES SAUTÉS

**TARTARE DE BŒUF À LA FAÇON DU CHEF** **33.95**  
BASILIC ET TOMATES SÉCHÉES, CROÛTONS DE PAIN AU BACON DE  
CHEZ ALEXANDRE

**CÔTES LEVÉES DE PORC COMPLÈTE (2)** **28.95**  
SERVIES AVEC FRITES MAISON ET SAUCE BARBECUE FUMÉE

**TOMAHAWK DE PORC NAGANO (10oz)** **32.95**  
SERVIES AVEC FRITES MAISON ET SAUCE AIL/ROMARIN

## LE CHOIX DU PROPRIÉTAIRE

**LA JOUE DE BŒUF CONFITE 16H** **36.95**  
PETITS LÉGUMES, PURÉE MAISON DU CHEF ET SA SAUCE VIN

BAR EGGRI  
Steak House  
PONT-ROUGE







# DESSERTS

8.95/CH

TOUS NOS DESSERTS SONT MAISONS ET SUIVENT LES SAISONS.  
DEMANDEZ LES SAVEURS DU MOMENT

## CRÈME BRÛLÉE

NOTRE MÉLANGE DE SUCRE, CARAMÉLISÉ ET FRUITS

## GÂTEAU AU FROMAGE

GANACHE DE CHOCOLAT BLANC ET FRUIT FRAIS

## TARTELETTE MAISON

SERVIE TIÈDE, NOIX DE GRENOBLE AU SUCRE ET PETITS FRUITS

## DIGESTIFS

### COGNAC

Remy Martin V.S.O.P. FINE CHAMPAGNE 14.75

VS Global 5.22

### SCOTCH SINGLE MALT

Highland Park ÉCOSSE 12 ans 11.99

Bowmore ÉCOSSE 12 ans 8.99

### WHISKEY IRLANDAIS

Bushmill's 10ans 8.26

### DU CÔTÉ DU QUÉBEC

SORTILÈGE Liqueur de whisky 5.22

SORTILÈGE PRESTIGE Liqueur de whisky 7.39

NOROI Liqueur d'érable 6.09

CRÈME DE MENTHE VERTE EVA 5.65

CRÈME DE MENTHE BLANCHE ISABELLE 5.65

## CAFÉS ALCOOLISÉS

CAFÉ SIMPLE 6.52

BAILEYS, TIA MARIA, COGNAC

CAFÉ ESPAGNOL 7.83

WHISKY, BAILEYS, CRÈME FOUETTÉE

CAFÉ BRÉSILIEN 8.70

COGNAC, GRAND MARNIER,  
TIA MARIA, CRÈME FOUETTÉE

CAFÉ AFTER EIGHT 8.70

WHISKY, BAILEYS ET CRÈME FOUETTÉE  
SOUPÇON DE CRÈME DE MENTHE VERTE

Steak House  
PONT-ROUGE





## LES SUGGESTIONS DU CHEF

### VIANDE AVEC OS VIEILLIE 45 JOURS

**COWBOY (CÔTE DE BOEUF OS COURT) 1**

**22 oz**

**92.95**

**26 oz** Accompagnements et Sauces au choix pour 2 personnes

**109.95**

**TOMAHAWK AAA (CÔTE DE BOEUF (OS LONG) 157.95**

**157.95**

38 à 40 oz (Accompagnements et Sauces au choix pour 2 personnes)

### VIANDE VIEILLIE À PARTIR DE 45 JOURS

**SPENCER 45 2**  
FAUX FILET

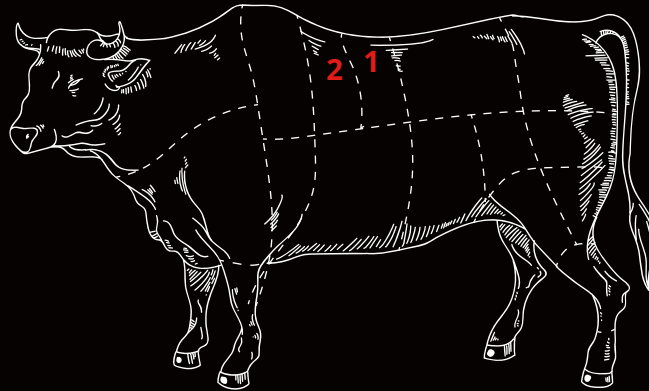
**12 oz 61.95**

**14 oz 72.95**

**15 oz 77.95**

**16 oz 82.95**

**18 oz 92.95**



**WAGYU (GRADE 9)**

Plusieurs tailles disponibles, à partir de **74.95** pour 8oz  
Informez-vous auprès de votre serveur

BAR ET GRILL

Steak House  
PONT-ROUGE

