

## ENTRÉES

---

Prix

### CALMARS

Calmars légèrement panés, servis avec trempette aïoli Smoke ShowMD

15

### TREMPETTE D'ÉPINARDS

Mélange chaud d'épinards, de coeurs d'artichaut et de fromage, servi avec chips de tortillas chaudes

13

### TREMPETTE AU CHEDDAR

Mélange chaud de fromages, de tomates en dés et de jalapeños, servi avec chips de tortillas chaudes

12

### CREVETTES CROUSTILLANTES

Panées dans un mélange de babeurre et d'épices cajuns. Rehaussées de sauce général Tao et servies sur une salade de chou asiatique

14

### TARTARE DE SAUMON

Dans une vinaigrette ananas-soya, avec concombre, câpres et oignons frits. Servi avec crostinis

16

### HALLOUMI POÊLÉ - NOUVEAU

Servi dans une poêle, avec tomates cerises et radis melons. Rehaussé de sauce piquante Smoke Show®

17

### HUÎTRES ROCKEFELLER - NOUVEAU

Notre fameux mélange d'épinards, de coeurs d'artichaut et de fromage, cuit sur 5 huîtres

19

### VELOUTÉ PARMENTIER

Garni de fromage cheddar, de morceaux de bacon fumé et d'oignons verts

7

### SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE - NOUVEAU

Bouillon à la bière Rickard's RedMD et fromages mozzarella et suisse fondus. Garnie de croûtons

9

### SOUPE DU JOUR

Informez-vous auprès de votre serveur

6

### SALADE

César ou mixte

7

**BOEUF À LA THAÏE - NOUVEAU**

Bavette de 7 oz marinée servie sur une salade de chou asiatique, avec gingembre mariné, graines de sésame rôties et coriandre. Arrosée d'un mélange de sauce thaïe aux piments doux et de vinaigrette gingembre-lime

**23****POULET GÉNÉRAL TAO**

Filets de poulet panés dans une sauce général Tao, servis sur une salade mixte, avec poivrons rouges, noix de Grenoble, graines de sésame, nouilles croustillantes et vinaigrette gingembre-lime

**18****BOL ÉNERGISANT AU THON - NOUVEAU**

Thon yellowfin, avocat, edamames grillés, carottes, concombres, gingembre mariné et riz sauvage, rehaussés d'huile de sésame grillé, de sauce gingembre lime et de mayonnaise Gochujang

**23****FILETS DE POULET**

Filets de poulet panés servis sur une salade mixte, avec croûtons, oeuf haché, morceaux de bacon fumé, coeurs de palmier et d'artichaut, avocat et vinaigrette moutarde et miel

**19****POULET LOUISIANAIS**

Poitrine de poulet grillée et tranchée, servie sur une salade mixte, avec nouilles croustillantes, sauce thaïe aux arachides et vinaigrette ananas-soya

**19****MIXTE**

Salade mixte, croûtons, oeuf haché, morceaux de bacon fumé

**11****CÉSAR**

Laitue romaine, croûtons, fromage parmesan et vinaigrette César signature sans oeufs

**12****THON AU SÉSAME**

Thon yellowfin poêlé au sésame, servi sur une salade mixte. Recouvert d'edamames grillés, de tomates et de vinaigrette gingembre-lime

**24**

**BURGER LE GRAND DIABLE**

Bœuf de première qualité, rondelles d'oignon, tomates, fromage suisse et bacon fumé, avec sauce BBQ sucrée et épicée

**19****BURGER BÂTON ROUGE**

Bœuf de première qualité, bacon fumé, fromage Monterey Jack, laitue, tomates, oignons et sauce dijonnaise

**17****SANDWICH AU POULET  
CHIPOTLE**

Poitrine de poulet grillée nappée de sauce BBQ, avec bacon fumé, fromage Monterey Jack fondu, laitue, tomates et mayonnaise chipotle

**17****CLUB SANDWICH**

Poitrine de poulet grillée, bacon fumé, fromage Monterey Jack, laitue, tomates et mayonnaise

**18****BURGER BEYOND MEAT –  
NOUVEAU**

La fameuse galette Beyond MeatMD faite à base de plantes à 100 %, avec oignons marinés, tomates cerises, roquette et radis melons, le tout rehaussé de sauce aïoli Smoke Show

**18****SANDWICH À LA CÔTE DE BOEUF**

Côte de bœuf tranchée avec fromage Monterey Jack fondu, oignons caramélisés, aïoli au raifort et à-côté de sauce au jus

**20****BURGER NOIR AU HALLOUMI –  
NOUVEAU**

Bœuf de première qualité servi sur un pain noir, avec halloumi poêlé, sauce aïoli Smoke ShowMD, oignons roses marinés, roquette et radis melons

**19**

**RAVIOLIS DE HOMARD -  
NOUVEAU**

28

**R**aviolis farcis de généreux morceaux de homard, recouverts de bisque de homard crémeuse et d'oignons émincés

**LINGUINE AUX FRUITS DE MER**

30

Crevettes tigrées géantes et pétoncles de l'Atlantique du Nord sautés, vin blanc et sauce rosée

**GNOCCHIS AU HALLOUMI -  
NOUVEAU**

22

Gnocchis, sauce tomate à l'ail crémeuse, tomates cerises, poivrons et courgettes grillés. Garnis de basilic et de halloumi poêlé

**POULET SANTA FE**

24

Poitrine de poulet grillée, courgettes et poivrons rouges grillés, fromage de chèvre émietté et sauce jardinière. Servi avec pilaf de riz sauvage

**FILETS DE POULET**

18

Cinq filets de poulet panés, avec sauce BBQ ou dijonnaise, frites et salade de chou

**POULET JACK CHIPOTLE**

24

Poitrine de poulet grillée, épices cajuns, bacon fumé, fromage Monterey Jack fondu, salsa de maïs et mayonnaise chipotle. Servi avec purée de pommes de terre

## CÔTES LEVÉES SIGNATURE

---

Prix

### CÔTES LEVÉES DE PORC BBQ

10 oz

16 oz

Nos fameuses côtes levées de porc, tendres et copieuses, sont cuites lentement à feu doux pendant huit heures et enrobées de notre sauce barbecue maison.

23

29

### CÔTES LEVÉES 10 OZ ET POULET

Poulet  
mariné et  
grillé

Poitrine de poulet marinée et grillée, sauce BBQ  
OU filets de poulet panés, sauce dijonnaise

29

### CÔTES LEVÉES 10 OZ ET CREVETTES TIGRÉES GÉANTES

37

Brochette de crevettes tigrées géantes grillées

### COTES LEVÉES 5 OZ ET HAUT DE SURLONGE 8 OZ

37

Haut de surlonge servi avec nos fameuses côtes levées de porc, tendres et copieuses

### LE TRIO BR

Côtes levées de 10 oz, poitrine de poulet grillée et brochette de crevettes tigrées géantes grillées, le tout nappé de notre sauce BBQ signature

43

## STEAK PREMIUMS

---

Prix

### FILET MIGNON

8 oz

40

### CONTRE-FILET NEW YORK

12 oz

38

### HAUT DE SURLONGE

8 oz

Certifié Angus Beef

28

### SURF & TURF CLASSIQUE

Haut de surlonge Certified Angus BeefMD de 8 oz  
avec queue de homard.

47

### CÔTE DE BOEUF

Cuite lentement avec sauce au jus

14 oz

39

10 oz

32

### ENTRECÔTE

Coupe française

20 oz

44

16 oz

39

## AGRÉMENTEZ VOTRE REPAS

---

Prix

CHAMPIGNONS POÊLÉS

8

QUEUE DE HOMARD

19

PÉTONCLES POÊLÉS ET CHAMPIGNONS  
SAUTÉS - NOUVEAU

14

BROCHETTE DE CREVETTES TIGRÉES  
GÉANTES GRILLÉES

15

## **POISSONS ET FRUITS DE MER**

---

Prix

### **SAUMON DE L'ATLANTIQUE**

Filet grillé avec sauce vierge à la tomate

**28**

### **POUTINE AU HOMARD - DE RETOUR À LA DEMANDE GÉNÉRALE !**

Morceaux de homard, frites maison et fromage en grains Kingsey, avec sauce à la bisque de homard

**18**

### **PRISE DU JOUR**

Prix du marché

-