ENTRÉES

CALMARS DU DELTA DU MISSISSIPPI **13**
Calmars légèrement panés, épices cajuns, trempette ancho-chipotle

TREMPETTE D'ÉPINARDS **12**
Mélange chaud d'épinards, de cœurs d'artichauts et de fromage, tortillas croustillantes, salsa, crème sure

CREVETTES CROUSTILLANTES À LA NOIX DE COCO **13**
Trois crevettes tigrées géantes panées de noix de coco, sauce thaïe épicée

TREMPETTE AU CHEDDAR **10**
Mélange chaud de fromages, tomates en dés, jalapeños, tortillas croustillantes

POUTINE AU HOMARD **10**
Nos frites signatures, morceaux de homard, fromage en grains, bisque de homard

TACOS AU THON **10**
Thon ahi, tortillas, poivrons rouges, laitue iceberg, jalapeños, vinaigrette lime-gingembre

COCKTAIL DE CREVETTES Trois **12** | Cinq **19**
Crevettes, sauce cocktail relevée, citron, verdure

BEIGNETS DE CRABE **13**
Deux beignets de crabe saisis à la poêle, réduction de balsamique, salsa de maïs, mayonnaise chipotle

TARTARE DE SAUMON GS **13**
Saumon coupé en morceaux, vinaigrette ananas et soya, concombre, pailles d'oignon frites, jus de lime, câpres, roquette, croûtons

FILETS DE POULET **10**
Trois filets de poulet fraîchement panés, sauces barbecue et dijonnaise

VELOUTÉ PARMENTIER **7**
Garni de fromage cheddar, morceaux de bacon fumé, oignons verts

SOUPE DU JOUR **6**
Informez-vous auprès de votre serveur

SALADES D'ACCOMPAGNEMENT **7**
César Mixte

SALADES

Nos vinaigrettes maison sont fraîchement préparées : moutarde et miel, ranch à l'ail, italienne, crémeuse au fromage bleu ou lime-gingembre

POULET GÉNÉRAL TAO **17**
Filets de poulet panés, sauce Général Tao, salade mixte, poivrons rouges, noix de Grenoble, graines de sésame, nouilles orientales croquantes, vinaigrette lime-gingembre

HAUT DE SURLONGE GS **21**
Haut de surlonge grillé, salade mixte, courgettes rôties, poivrons rouges, noix de Grenoble, fromage bleu

THON AHI SAISI GS **21**
Steak de thon ahi saisi, graines de sésame rôties, salade mixte, vinaigrette lime-gingembre

FILETS DE POULET **17**
Filets de poulet fraîchement panés, salade mixte, croûtons, œuf haché, morceaux de bacon fumé, cœurs d'artichauts et de palmier, avocat

POULET LOUISIANAIS GS **19**
Poulet grillé et tranché, arrosé d'une sauce thaï aux arachides, salade verte, nouilles orientales croquantes, vinaigrette ananas et soya

CÉSAR GS **12**
Laitue romaine, croûtons, parmesan *reggiano*, notre vinaigrette César maison sans œuf

MIXTE GS **11**
Salade mixte, croûtons, œuf haché, morceaux de bacon fumé

REHAUSSEZ VOTRE SALADE CÉSAR OU SALADE MIXTE

POITRINE DE POULET MARINÉE ET GRILLÉE 6 oz **7**

HAUT DE SURLONGE 8 oz **10**

FILET DE SAUMON GRILLÉ 8 oz **10**

BROCHETTE DE PÉTONCLES DE L'ATLANTIQUE NORD **14**

BROCHETTE DE CREVETTES TIGRÉES GÉANTES GRILLÉES **10**

SANDWICHS ET BURGERS

Plats servis avec un choix parmi les suivants : frites, fèves au four, salade de chou ou pommes chaudes à la cannelle. Essayez nos frites de patate douce avec mayonnaise chipotle pour seulement 1 $ de plus.

BURGER LE GRAND DIABLE **16**
Demi-livre de bœuf premium, rondelles d'oignon frites, fromage suisse, tomates, bacon fumé, sauce BBQ sucrée et épicée

BURGER BÂTON ROUGE **15**
Demi-livre de bœuf premium, bacon fumé, fromage Monterey Jack fondu, laitue, tomates, oignons rouges, sauce dijonnaise

SANDWICH AU POULET CHIPOTLE **15**
Poitrine de poulet marinée et grillée, sauce BBQ, bacon fumé, fromage Monterey Jack, mayonnaise chipotle, laitue, tomates, pain ciabatta aux fines herbes

CLUB SANDWICH **16**
Poitrine de poulet marinée et grillée, bacon fumé, fromage Monterey Jack, laitue, tomates, mayonnaise, pain de campagne grillé

SANDWICH À LA CÔTE DE BŒUF **18**
Côte de bœuf tranchée, fromage Monterey Jack, oignons caramélisés, aïoli au raifort, pain baguette, sauce au jus

SANDWICH AUX LÉGUMES GRILLÉS **15**
Champignons portobellos, courgettes et poivrons rouges grillés, vinaigrette balsamique, laitue, fromage de chèvre, avocat, mayonnaise au basilic, pain de campagne grillé

PÂTES ET RISOTTOS

LINGUINE AUX FRUITS DE MER **26**
Sauté de crevettes tigrées géantes et de pétoncles de l'Atlantique Nord, vin blanc, sauce rosée

RISOTTO AU HOMARD **25**
Chair de homard, riz arborio, bisque de homard, maïs sucré, oignons verts, parmesan *reggiano*, persil

RISOTTO AU POULET ET AUX CHAMPIGNONS **23**
Riz arborio, poitrine de poulet marinée et grillée, champignons (shiitakes, enokis et de Paris), tomates en dés, oignons verts, réduction de balsamique, parmesan *reggiano*

GS *GLUTEN SENSIBLE : Nous prions tous nos invités d'aviser leur serveur de toutes allergies et intolérances alimentaires avant de commander. Les options offertes aux personnes présentant une sensibilité au gluten pourraient ne pas convenir à celles souffrant d'une intolérance grave au gluten en raison des risques de contamination croisée pendant la préparation.*

CÔTES LEVÉES SIGNATURES

CÔTES LEVÉES DE PORC BARBECUE GS
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.

16 oz **28** 10 oz **22**

Plats servis avec un choix parmi les suivants : purée de pommes de terre à l'ail, pomme de terre au four, frites de patate douce, légumes de saison; OU avec deux des choix suivants : frites, salade de chou, fèves au four, riz sauvage façon pilaf ou pommes chaudes à la cannelle. Ajoutez une soupe du jour, salade mixte ou César pour seulement 4 $ de plus.

CÔTES LEVÉES ET CIE
SANS COMPROMIS!

CÔTES LEVÉES 10 oz ET POULET **28**
Filets de poulet panés, sauce dijonnaise
OU poitrine de poulet marinée et grillée, sauce BBQ GS

CÔTES LEVÉES 10 oz ET CREVETTES **30**
Brochette de crevettes tigrées géantes grillées, sauce BBQ

CÔTES LEVÉES 10 oz ET HOMARD **38**
Queue de homard grillée de 6 oz, beurre à l'ail, sauce BBQ

POULET

Plats servis avec un choix parmi les suivants : purée de pommes de terre à l'ail, pomme de terre au four, frites de patate douce, légumes de saison; OU avec deux des choix suivants : frites, salade de chou, fèves au four, riz sauvage façon pilaf ou pommes chaudes à la cannelle. Ajoutez une soupe du jour, salade mixte ou César pour seulement 4 $ de plus.

POULET TOMATES CONCASSÉES ET HERBES FRAÎCHES **21**
Poitrine de poulet marinée et grillée, sauce vierge, pesto, réduction de balsamique, parmesan *reggiano*, noix de pin

ASSIETTE DE TENDRES FILETS DE POULET **17**
Cinq filets de poulet fraîchement panés, sauces BBQ et dijonnaise

POULET JACK CHIPOTLE **22**
Poitrine de poulet marinée et grillée, épices cajuns, bacon fumé, salsa de maïs, mayonnaise chipotle, fromage Monterey Jack

POULET SANTA FE GS **20**
Poitrine de poulet marinée et grillée, courgettes et poivrons rouges grillés, fromage de chèvre émietté, sauce jardinière

STEAKS RÉSERVE BÂTON ROUGE

Plats servis avec des légumes de saison ET un choix parmi les suivants : purée de pommes de terre à l'ail, pomme de terre au four, frites de patate douce, frites, salade de chou, riz sauvage façon pilaf, fèves au four ou pommes chaudes à la cannelle. Ajoutez une soupe du jour, salade mixte ou César pour seulement 4 $ de plus.

Nous sommes très fiers de servir les meilleurs steaks. Les steaks AAA Réserve Bâton Rouge sont sélectionnés à la main pour leur persillage élevé assurant une saveur riche, vieillis pour accentuer leur tendreté, puis assaisonnés de notre mélange d'épices avant d'être grillés à la perfection.

HAUT DE SURLONGE 8 oz

Nos hauts de surlonge ***Certified Angus Beef®*** sont vieillis 40 jours pour rendre la chair encore plus juteuse et savoureuse.

CLASSIQUE GS **24**
Assaisonné de notre mélange unique d'épices Bâton Rouge.

FROMAGE DE CHÈVRE GS **28**
Fromage de chèvre émietté, herbes de Provence et noix de Grenoble.

L'OSCAR **39**
Queue de homard de 6 oz pochée au beurre, asperges et sauce hollandaise à l'estragon, le tout servi avec purée de pommes de terre et légumes de saison.

SURLONGE CAJUN **26**
Grillé avec un mélange d'épices cajuns.

BIFTECK DE CÔTE COWBOY GS **39**
Steak signature, vieilli 28 jours et offrant un persillage supérieur pour un steak savoureux. 20 oz

ENTRECÔTE GS **34**
Steak d'entrecôte tendre et juteux avec os, vieilli 28 jours. 16 oz

CÔTE DE BOEUF GS 10 oz **28** | 14 oz **32**
Côte de bœuf de qualité supérieure, assaisonée, vieilli 28 jours et cuite lentement. Servie grillée ou au jus.

FILET MIGNON GS 7 oz **35** | 10 oz **39**
Vielli 28 jours et grillé jusqu'à ce qu'il soit si tendre qu'il fonde dans la bouche.

CONTRE-FILET NEW YORK GS **34**
Tendre et alléchante coupe de viande, spécialement vieillie pendant 40 jours. 12 oz

REHAUSSEZ VOTRE EXPÉRIENCE
FROMAGE BLEU **4** FROMAGE BRIE **5** CHAMPIGNONS SAUTÉS **6** QUEUE DE HOMARD **17** BEIGNET DE CRABE **5**
BROCHETTE DE PÉTONCLES DE L'ATLANTIQUE NORD **14** BROCHETTE DE CREVETTES TIGRÉES GÉANTES GRILLÉES **10**
BEURRE CAJUN OU SAUCE AU POIVRE OFFERTS SUR DEMANDE.

POISSONS ET FRUITS DE MER

Plats servis avec des légumes de saison ET un choix parmi les suivants : purée de pommes de terre à l'ail, pomme de terre au four, frites de patate douce, frites, salade de chou, riz sauvage façon pilaf, fèves au four ou pommes chaudes à la cannelle. Ajoutez une soupe du jour, salade mixte ou César pour seulement 4 $ de plus.

SAUMON DE L'ATLANTIQUE GS **26**
Filet de saumon grillé de 8 oz, sauce vierge

EN CROÛTE D'ÉPICES **27**

JOYAUX DE LA MER **38**
Queue de homard de 6 oz, crevettes tigrées géantes grillées, pétoncles de l'Atlantique, bisque de homard

THON AHI SAISI GS **28**
Steak de thon ahi saisi et tranché, servi bleu avec intérieur frais et vinaigrette lime-gingembre

PRISE DU JOUR
Prix du marché