

# Les Entrées

★ ★ ★ ★

**La soupière du jour** .. 5

**Crème d'oignon**.. 8

À la bière, pomme rôtie, cheddar fort et pain de maïs

**Salade iceberg** .. 8

Bleu d'Élisabeth, pommes et noix de Grenoble

**Salade César** .. 8

À notre façon



**Tartare de bœuf** .. 12

Préparé avec notre boeuf certifié

**Tartare de saumon**.. 12

Style asiatique

**Mac N'Cheese au homard** .. 13

**Crevettes cocktail grillées** .. 13

Sauce Bloody César

**Pogos d'homard** .. 14

Aïoli citronné

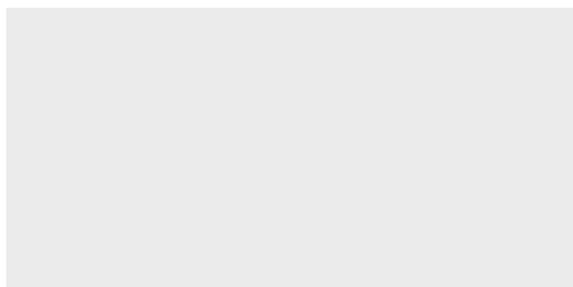
**Calmars frits** .. 15

Sauce marinara, miel et sambal Oelek

**Planche de saumon à partager** .. 15

**Planche de charcuterie à partager** .. 15

**Plateau de fromage à partager** .. 18



## Nos Steaks CAB



Le CERTIFIED ANGUS BEEF © que nous vous servons au Steakhouse de l'Hôtel de la Rive est sans équivoque la meilleure qualité de boeuf disponible sur le marché. Sachez que cette marque grâce à ses spécifications, est dans une classe à part et surpasse les normes « Canada AAA » de même que celles de USDA « Prime » et « Choice ». Seulement 4 % à 8 % du cheptel bovin Angus mérite la marque distinctive de qualité CAB. Afin de vous offrir une viande exceptionnellement tendre, savoureuse et juteuse à souhait, les différentes coupes de viande Angus CAB que nous vous proposons présentent un persillage idéal ainsi qu'un degré de vieillissement minimal de 35 jours.

**Vous verrez : il n'y a pas de meilleur boeuf que le boeuf de marque**

CERTIFIED ANGUS BEEF !



★ ★ Toutes nos coupes de viande sont servies avec sauce, pommes de terre et salade verte. ★ ★

### Filet Mignon 6oz .. 36 ou 9oz.. 46

Il est maigre et très tendre.  
C'est la coupe chouchou des Québécois!

### New-York 10oz .. 34

Provient de la longe de bœuf. Son persillage donne un bifteck tendre et savoureux. Un grand classique du barbecue.

### Manhattan 7oz .. 29

Provient également de la longe de boeuf.  
Comme le New-York mais en coupe plus épaisse

### Rib Eye 12oz .. 37

Cette pièce riche et persillée à souhait vous assure un goût juteux et savoureux. La pièce recherchée des amateurs de viande.

### Cowboy sur Os 16oz .. 50

Le choix des carnivores. Son os et son abondant persillage lui permettent de conserver la plus grande partie de ses jus de cuisson.

Bleu : Bleu à travers

Saignant : Rouge vif à travers

Médium Saignant : Rouge à travers

Médium : Rose au centre

Médium Bien: Trace de rose au centre selon la pièce de viande

Bien cuit : Complètement cuit

## Nos Accompagnements ★★☆☆

Tous ces accompagnements sont offerts en exclusivité avec notre spécialité : steak CAB.

### Les Sauces

Beurre composé  
Aux trois poivres  
Vin rouge

### Les Féculents

Au four  
Beurre à la ciboulette  
Purée  
Frites  
Pomme de terre MonteCarlo .. 4  
Mac N'Cheese au homard.. 13

### Du Marché

Salade maison  
Salade César .. 3  
Salade iceberg, pommes et  
Bleu d'Élizabeth .. 4  
Assortiment de légumes .. 4

### Les Extras

Poêlée de champignons .. 3  
Morceaux de fromage bleu au porto.. 5  
Terrine de foie gras.. 8  
Crevettes grillées .. 12  
Queue de homard .. 16



## Pâtes **Fraîches** ★★★★★

**Spaghetti Meatballs** .. 21  
Avec boulettes de viande parfumées au bacon

**Fettucini carbonara** .. 20

**Spaghetti primavera**.. 22  
Huile d'olive, tomates cerises, vin blanc, fleur d'ail et parmesan

**Fettucini aux crevettes**.. 24  
Sauce marinara et roquette

★★★★

## Les **Protéines**

**Burger de bœuf CAB classique** .. 16   
Cheddar, tomate, laitue, oignon rouge, et mayo au bacon

**Côtes levées braisées à la bière** .. 21  
Parfumées à l'érable avec frites

**Tartare de saumon repas** .. 24  
Avec frites ou salade maison

**Tartare de boeuf repas** .. 24   
Avec frites ou salade maison