

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 .. 42

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

Cowboy sur Os 19oz .. 59 À partager..69

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

Menu **Table d'hôte**



Disponible en soirée seulement

La soupière du jour

Gnocchis à la Puttanesca..26

Sauce marinara, olives Kalamata, anchois, câpres, zestes de citron et parmesan

Joue de porc braisée..28

Marinade au miso, sauce aux champignons, purée de pommes de terre et légumes

Bœuf braisé à la bière brune..32

Sauce aux lardons, échalotes, balsamique, purée de pommes de terre et légumes

Filet de saumon .. 32

Beurre bacon et raifort, purée de pois vert, champignons boutons et pommes de terre rattes

Filet de vivaneau..34

Tomates, citron, tombée de chorizo, roquette et pommes de terre grelots

Crème brûlée

Sorbet maison

Gâteau chocolat, caramel et noix

Menu pour 2



Potage, contrefilet de bœuf 8oz CAB, dessert, café et bouteille de vin Oakbank..90\$

STEAKHOUSE & BAR