



**DESDE 1988  
RESTAURANT-BAR**

### **SUGGESTIONS DU CHEF**

#### **CÔTES D'AGNEAU**

Incroyable

\$ 260

#### **ENTRECÔTE**

Dans son jus naturel

\$ 260

#### **GRILLADE DE FRUITS DE MER**

(2 pers)

Une combinaison de fruits de mer, homard, scampi, poissons et crabe bleu.

\$ 715

#### **MER ET TERRE**

La combinaison parfaite de steak et de homard.

\$ 405

#### **PLAT MEXICAIN (2pers)**

Très Mexicain

\$ 480

#### **SPÉCIAL DU CHEF**

Thon importé grillé à l'ail, au beurre et au charbon

\$ 260

**VEUILLEZ COMMANDER VOTRE PLAT PAR SON NUMÉRO**





DESDE 1988  
RESTAURANT-BAR

## MENU À LA CARTE

### ENTRÉES

1. **CARPACCIO DE BOEUF** \$ 80.00  
*Tendres tranches de filet de boeuf accompagnées de la vinaigrette de la maison.*
2. **CARPACCIO DE SAUMON** \$ 110.00  
*Fines tranches de saumon accompagnées d'une vinaigrette de piment habanero.*
3. **CALAMARS SOFIA** \$ 95.00  
*Anneaux de calamars marinés fris dans un tempura fait maison.*
4. **CEVICHE DE POISSON** \$ 90.00  
*Plat traditionnel à la saveur des caraïbes.*
5. **CEVICHE DE SCAMPI** \$ 115.00  
*Préparé avec les meilleurs fruits de mer des Caraïbes.*
6. **GUACAMOLE AVEC TOTOPOS** \$ 60.00  
*Avocats frais et totopos croustillants.*
7. **NACHOS** \$ 65.00  
*Beaucoup, beaucoup de nachos!*
8. **FROMAGE FONDU** \$ 66.00  
*Fromage chaud, fondu servi avec des champignons ou du chorizo espagnol.*
9. **SOUPE DE LIME** \$ 55.00  
*L'authentique soupe de la région.*
10. **BOUILLON TLALPEÑO** \$ 55.00  
*Consommé de poulet et de légumes frais.*
11. **SOUP AZTÈQUE** \$ 55.00  
*Traditionnelle soupe de tortilla.*
12. **CRÈME DE HOMARD** \$ 77.00  
*Frais de la mer des caraïbes.*
13. **SOUPE DE FRUITS DE MER** \$ 100.00  
*Récemment capturés*



## **SALADES**

14. **SALADE VERTE ET MIXTE** \$ 68.00  
*Fraîche laitue et légumes du verger.*
15. **SALADE D'ÉPINARDS** \$ 68.00  
*Salade énergisante.*
16. **SALADE DE FRUITS DE MER** \$ 165.00  
*Délicieuse combinaison de fruits de mer.*
17. **AVOCATS ET SCAMPI** \$ 135.00  
*Saveur exquise et fraîcheur de la mer.*
18. **SALADE CÉSAR (2 pers.)** \$ 140.00  
*Traditionnelle et exquise.*

## **PLATS MEXICAINS**

19. **POULET GRILLÉ** \$ 125.00  
*Poulet servi en sauce mole, verte et barbecue.*
20. **TAMPIQUEÑA** \$ 165.00  
*L'authentique plat révolutionnaire mexicain, boeuf servi avec des enchiladas, du guacamole, du riz et des fayots.*
21. **ENCHILADAS** \$ 110.00  
*Très Mexicain; poulet, fromage, sauces verte, rouge et mole.*
22. **PANCHO VILLA** \$ 165.00  
*Créer votre propre taco de poulet ou de boeuf et de guacamole.*
23. **BURRITAS** \$ 125.00  
*Style du Nord, poulet ou boeuf avec du fromage.*
24. **PIMENT FARCI DE VIANDE OU DE FROMAGE** \$ 125.00  
*Recette originale de la grand-mère.*
25. **PIMENT FARCI DE FRUITS DE MER** \$ 170.00  
*Trèèès caraïbe.*
26. **FAJITAS** \$ 140.00  
*Style des Caraïbes. Poulet, boeuf ou les deux.*
27. **QUESADILLAS**  
*Fromage \$ 110.00 Scampi \$ 180.00 Poisson \$ 145.00*



## PÂTES

28. SPAGHETTIS \$ 88.00  
*Classique avec de la sauce tomate, du fromage, de la bolognaise et des fines herbes, avec une touche de vin rouge.*
29. LINGUINE DE SCAMPI \$ 135.00  
*Autre talent de notre chef, avec des scampi et des tomates sèches et une sauce d'ail frais.*
30. FETTUCINE DE FRUITS DE MER \$ 165.00  
*Pour les amoureux des fruits de mer, préparé à votre table.*

## VIANDES

31. T. BONE \$ 165.00  
*L'exquis morceau Américain.*
32. NEW YORK \$ 250.00  
*Incroyable portion! Servis avec une pomme de terre au four et des légumes grillés.*
33. RIBEYE \$ 250.00  
*Pour les amoureux de viande grillée.*
34. FILET MIGNON \$ 195.00  
*Délicieuse filet de bœuf.*
35. CÔTELETTES B.B.Q. \$ 160.00  
*Tout simplement délicieux! Recouvert de sauce barbecue et servis avec une pomme de terre au four.*
36. STEACK GRILLÉ \$ 175.00  
*L'authentique Tex-Mex, accompagné de cactus, d'oignons cambrai et de guacamole.*
37. BROCHETTES GRILLÉES \$ 155.00  
*Boeuf, poulet ou mixte.*
38. POISSON ENTIER \$ 140.00  
*Poisson du jour.*
39. FILET DE POISSON \$ 145.00  
*Poisson pané préparé délicatement à l'ail, au beurre, à la sauce à l'ail pilé et à l'huile.*
40. FILET MAHI MAHI \$ 145.00  
*Généreux filet de poisson sauté au beurre.*
41. PAPILOTE DE FILET DE POISSON \$ 145.00  
*Servi dans une délicieuse sauce au vin blanc.*
42. SCAMPI \$ 220.00  
*À l'ail, au beurre, à la sauce à l'ail pilé et à l'huile ou pané.*





43. SAUMON AU SUPREME DE CRABE \$ 180.00  
*Délicieuse portion de saumon combinée à une mixture de crabe.*
44. SCAMPI À LA TEQUILA \$ 235.00  
*De la haute cuisine mexicaine, préparé à votre table.*

## **SPÉCIALITÉS**

45. HOMARD M / P  
*Spécialité de la maison.*
46. CHÂTEAU BRIAND (2 pers) \$ 590.00  
*Juteux filet de boeuf baigné dans de la sauce choron.*
47. VIANDES GRILLÉES (2 pers) \$ 510.00  
*Combinaison de Western grill; boeuf, poulet, porc, chorizo Espagnol et oignons cambrai.*
48. SCAMPI À LA NOIX DE COCO \$ 230.00  
*Accompagnés de chutney d'orange.*

## **DESSERTS**

49. BANANE FLAMBÉE (2 pers.) \$ 120.00  
*Une touche de douceur et de magie préparé à votre table avec de la liqueur d'orange, du brandy, de la cannelle et de la crème glacée.*
50. CRÊPES DE CAMEL \$ 85.00  
*Délicieuse recette de la grand-mère. Lait, liqueur de café, brandy et vanille.*
51. CRÈME GLACÉE \$ 40.00  
*Noix de coco, chocolat et vanille.*
52. PÂTISSERIE DE LA MAISON \$ 45.00  
*Tarte de chocolat et fromage avec de la sauce de fraise.*
53. FLAN DE CAMEL \$ 45.00  
*Délicieux dessert maison.*
54. CAFÉ MEXICAIN \$ 85.00  
*Traditionnel café flambé à votre table avec de la tequila et de la liqueur de café.*
55. CAFÉ ESPAGNOL \$ 85.00  
*Préparé à votre table avec du brandy et de la liqueur de café.*
56. CAFÉ MAYA \$ 85.00  
*Exotique! Flambée avec de l'Extabentun, liqueur cérémoniale maya, de la liqueur de café et de la crème glacée. Incroyable!*
57. CAFÉ AMÉRICAIN \$ 25.00