



STEAKHOUSE, GASTRONOMIE & TERROIR

DE LA CACHE À MAXIME

FORMULE TABLE D'HÔTE 59\$  
POTAGE, 1 ENTRÉE, 1 PLAT, 1 DESSERT

	TH	CARTE
<b>POTAGE</b> Inspiration du moment et sa garniture	TH	9\$
<b>TATAKI DE THON SAKU</b> Croûte de tournesols, salade de légumes croquants, émulsion à l'argousier et yuka	TH	16\$
<b>BOUDIN NOIR</b> Beurre de pomme, salade de granny Smith, jeunes oignons	+2\$	17\$
<b>PETONCLE</b> Mousseline de pois sucrés, betteraves fumées, panacota de saint ni touche, feuilles de Bruxelles	+3\$	18\$
<b>SAUMON FUMÉ</b> Aigrette aux agrumes, blinis au gingembre,	TH	16\$
<b>CÉSAR DU Greg</b> Gratiné au parmesan, porc BBQ effiloché, lardons et croûtons	TH	14\$
<b>TARTARE DE BŒUF</b> Le classique, servi avec chips de patate douce et œuf frit	TH	17\$
<b>TARTARE DE SAUMON</b> Mayonnaise classique, émulsion au citron, saumon fumé maison	TH	15\$
<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE D'ICI (À PARTAGER POUR 2 PERSONNES)</b> Terrine et rilette du pied de cochon, saucisson bio de la Pocatière, compotée d'oignons	TH/2	24\$

Les tartares servis en format Goz sont accompagné de pommes de terre Pont neuf et de salade verte



STEAKHOUSE, GASTRONOMIE & TERROIR

DE LA CACHE À MAXIME

FORMULE TABLE D'HÔTE 59\$  
POTAGE, 1 ENTRÉE, 1 PLAT, 1 DESSERT

<b>CARRE DE PORCELET TURLO</b> Écrasé de pomme de terre bleu, mousseline d'oignons, légumes glacés, chimichouri	+3\$	35\$
<b>FILET DE PORC TURLO</b> Bardé de lard fumé, laqué à l'érable, pommes de terre ratte, légumes glacés et sauce moutarde	TH	19\$
<b>CERF ROUGE LABRECQUE</b> Tournedos de fesse de cerf fumé, chutney à la Camerises	+3\$	36\$
<b>SOURIS D'AGNEAU</b> Longuement braisé, mousseline de panais, légumes racines, sauce au jarret noir	TH	27\$
<b>SAUMON GRILLÉ</b> Grillé sur charbon d'érable, chutney de mangues et poivrons rouges, bok choy	TH	22\$
<b>TOURNEDOS DE DORE GRILLE</b> Mousseline de chou-fleur, tartare d'asperge et amandes, beurre maître d'hôtel	TH	29\$
<b>LE PLAT DU BOUCHER</b> Demander à votre serveur l'inspiration de notre chef	TH	P/M
<b>LA PRISE DU JOUR</b> Demander à votre serveur la découverte du poissonnier	TH	P/M

# Le Greg

STEAKHOUSE, GASTRONOMIE & TERROIR

DE LA CACHE À MAXIME

FORMULE TABLE D'HÔTE 59\$  
POTAGE, 1 ENTRÉE, 1 PLAT, 1 DESSERT

<b>LE MANATHAN 8 OZ</b> Cuisson sous-vide inverser	+5\$	36
<b>LE NEW-YORK 10 OZ</b> Contre-filet, tendre et savoureux	+4\$	35\$
<b>FILET MIGNON 6 OZ</b> Le plus tendre	+6\$	39\$
<b>DELMONICO 12 OZ</b> Vieilli à sec sur os, faux-filet	+8\$	43\$
<b>ONGLET 7 OZ</b> Le plus Gouteux	TH	31\$
<b>BAVETTE 6 OZ</b> La classique	TH	26\$
<b>LA CÔTE DE PORC TOMAHAWK</b> De la ferme Turlot, cuisson sous-vide et grillé en finale	+5\$	36\$

## LES SAUCES DU Greg

Sauce aux poivres de Voatsiperifery  
Sauce Béarnaise  
Sauce au vin rouge  
Sauce au bleu d'Auvergne

## LES EXTRAS DU Greg

Os à la moelle 5  
2 crevettes géantes 8  
Foie gras poêlé 12  
Champignons 7

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Pomme de terre purée, au beurre doux et muscade  
Gratin Dauphinois en cassolette  
Pomme de terre Pontneuf



STEAKHOUSE, GASTRONOMIE & TERROIR

DE LA CACHE À MAXIME

FORMULE TABLE D'HÔTE 59\$  
POTAGE, 1 ENTRÉE, 1 PLAT, 1 DESSERT

TH À LA CARTE

**CRÈME BRÛLÉE**

(Parfum du jour)

TH 11\$

**LE ``CHEEZE`` CAKE**

(Mousse Philadelphia et chèvre, caviar de miel de bleuets, Glace à la cerise et poivre)

TH 11\$

**LE CHÔMEUR**

(Le classique du Greg, sirop d'érable, glace au coureur des bois) 15 Minutes de cuisson.

+3\$ 13\$

**LA FONDUE À PARTAGER**

(Chocolat noir, biscotti aux amandes, fruits pochés et grillés)

TH 14\$

**LE GÂTEAU AUX CAROTTES MAISON**

(Mousse classique au fromage à la crème)

TH 9\$

**MIGNARDISES**

(Inspiration du pâtissier à partager)

**LES CAFÉS SPÉCIALISÉS 9.00\$**

**LE CAFÉ Greg** (Sortilège et Bailey's)

**LE BRÉSILIEN** (Tia-Maria, Cognac, Grand-Marnier)

**L'ESPAGNOL** (Tia-Maria, Cognac)

Sélection de café Nespresso disponible supplément de 2.50\$ (pour la TH)