



STEAKHOUSE, GASTRONOMIE & TERROIR

DE LA CACHE À MAXIME

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

LES ENTRÉES

	TH	CARTE
POTAGE (INCLUS DANS LE 4 SERVICES) Inspiration du moment et sa garniture	TH	9\$
RAVIDE DE CANARD (2) LE COUP DE CŒUR D'ÈVE-MARIE LORTIE Sauce au foie gras, émulsion de champignons, salade d'enoki	+3\$	18\$
TATAKI DE THON SAKU Croûte de tournesols, salade de légumes croquants, émulsion à l'argousier et yuka	TH	16\$
BOUDIN NOIR Beurre de pomme, salade de granny Smith, jeunes oignons	+2\$	17\$
PETONCLE GRILLÉ Mousseline de pois sucrés, betteraves fumées, pana cota de saint ni touche, feuilles de Bruxelles	+3\$	18\$
SAUMON FUMÉ Aigrelette aux agrumes, blinis au gingembre	TH	16\$
CÉSAR DU Greg Gratiné au parmesan, porc BBQ effiloché, lardons et croûtons	TH	14\$
TARTARE DE BŒUF (Disponible en plat de résistance) * Le classique, servi avec chips de patate douce et œuf mollet	TH	17\$
TARTARE DE SAUMON (Disponible en plat de résistance) * Mayonnaise classique, émulsion au citron, saumon fumé maison	TH	15\$
ASSIETTE DE CHARCUTERIE D'ICI (À PARTAGER POUR 2 PERSONNES) Terrine et rilette du pied de cochon, saucisson bio de Lapocatière, compotée d'oignons	TH/2	24\$

*Les tartares servis en format 6oz 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

LES PLATS DE RÉSISTANCE

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



STEAKHOUSE, GASTRONOMIE & TERROIR

DE LA CACHE À MAXIME

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

LE GRILL AU CHARBON DE BOIS D'ÉRABLE

	TH	CARTE
LE MANATHAN 8 OZ Cuisson sous-vide inversée	+5\$	36\$
LE NEW-YORK 10 OZ Contre-filet, tendre et savoureux	+4\$	35\$
FILET MIGNON 6 OZ Le plus tendre	+6\$	39\$
DELMONICO 12 OZ Vielli à sec sur os, faux-filet	+8\$	43\$
ONGLET 7 OZ Le plus Gouteux	TH	31\$
BAVETTE 7 OZ La classique	TH	26\$

LES SAUCES DU Greg

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

LES EXTRAS DU Greg

Os à la moelle 5
2 crevettes géantes 8
Foie gras poêlé 12
Champignons 7
2 Pétoncles 11

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

LES DESSERTS

	TH	À LA CARTE
CRÈME BRÛLÉE (Parfum du jour)	TH	11\$
LE ``CHEEZE`` CAKE (Mousse Philadelphia et chèvre, caviar de miel de bleuet, Glace à la cerise et poivre)	TH	11\$
LE CHÔMEUR (Le classique du Greg, sirop d'érable, glace au cœur 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)	TH	16\$

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)