



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 Inspiration du moment et sa garniture	TH	9\$
RAVIDE DE CANARD (2) Tombée et émulsion de champignons, salade d'enoki	+2\$	17\$
DUO DE BOUDIN DU GREG Beurre de pomme, salade de Granny Smith, oignons perlés et caramélisés à l'érable	+2\$	17\$
CREVETTES TIGRÉS GRILLÉES (3) Sauce mayonnaise-cocktail maison	TH	15\$
PETONCLE POÊLÉE (3) ET SA DÉCLINAISON DE BETTERAVE Ketchup de betterave et tartare de betterave, pomme verte et chèvre des Neiges et son écume de bacon	+2\$	17\$
SAUMON FUMÉ MAISON Aigrelette au parfum de sapin baumier, blinis au gingembre	TH	14\$
DEMI ROMAINE FAÇON CÉSAR Gratiné au parmesan, lardons et croûtons	TH	14\$
TARTARE DE BŒUF Moutarde maison, jaune d'œuf confit et chips de patate douce	+1\$	16\$
TARTARE DE SAUMON Mayonnaise classique, guacamole et croûtons	TH	15\$
BOUCHÉES DE FOIE GRAS FAÇON TORCHON Compotée de poire et pain brioché	+3\$	18\$
ASSIETTE DE CHARCUTERIES D'ICI Terrine et rilette du pied de cochon, saucisson bio de Lapocatière	(par personne) TH	15\$



STEAKHOUSE, GASTRONOMIE & TERROIR

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

LES PLATS DE RÉSISTANCE

	TH	CARTE
DE LA CACHE À MAXIME		
CARRE D'AGNEAU Cuit sous vide avec beurre à l'ail, gâteau de pomme de terre bardé de bacon	+4\$	34\$
FILET DE PORC DE LA FERME TURLO Bardé de lard fumé, laqué à l'érable, pommes de terre ratte, légumes glacés et sauce moutarde	TH	22\$
CERF ROUGE Tournedos de fesse de cerf fumé, chutney aux petits fruits	+3\$	33\$
SOURIS D'AGNEAU Jarret longuement braisé, mousseline de panais à l'ail noir de l'Îles D'Orléans	TH	27\$
SAUMON GRILLÉ Grillé sur charbon d'érable, chutney de mangues et poivrons rouges, bok choy	TH	25\$
FILET DE DORÉ Mousseline de chou-fleur, tartare d'asperge et amandes torréfiées, beurre blanc à l'argousier	TH	29\$
TARTARE DE BOEUF Moutarde maison, jaune d'œuf confit, chips de patate douce, frites à la bière et salade	TH	29\$
TARTARE DE SAUMON Mayonnaise classique, guacamole, coûtons, frites à la bière et salade	TH	27\$
LINGUINE ALLA CARBONARA Parmesan, jaune d'œuf, crème et pancetta	TH	24\$
RISOTTO Inspiration végétarienne	TH	25\$
CÔTES-LEVÉES DE PORC DE LA FERME TURLO Laquées de notre sauce BBQ du Greg, servies avec salade César et frites à la bière	TH DEMI TH	29\$ 22\$



STEAKHOUSE, GASTRONOMIE & TERROIR

DE LA CACHE À MAXIME

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

GRILL AU CHARBON DE BOIS D'ÉRABLE

		TH	CARTE
LE FILET MIGNON		6 OZ	+9\$ 39\$
La plus tendre et la plus maigre des coupes		9 OZ	+15\$ 45\$
Cuisson saignante ou mi-saignante recommandée		12 OZ	+35\$ 65\$
LE NEW-YORK		10 OZ	+5\$ 35\$
Le contre-filet, juteux et savoureux			
LE STEAK DE CÔTE		20 OZ	+25\$ 55\$
L'entrecôte vieillie 40 jours sur os			
Partie la plus juteuse et goûteuse dû à l'œil de gras à l'intérieur de la coupe			
L'ONGLET		7 OZ	TH 30\$
Le morceau favori des bouchers (rareté et difficile à détailler)			
Cuisson mi-saignante recommandée car va durcir plus on le cuit			
LE MANHATTAN		7 OZ	TH 31\$
Correspond au haut de surlonge			
LA BAVETTE		7 OZ	TH 26\$
Correspond au bas de la surlonge			
Cuisson saignante ou mi-saignante recommandée			

LES ACCOMPAGNEMENTS (5\$ pour une deuxième portion)

Sauce aux poivres	Pomme de terre purée, au beurre doux et muscade
Sauce forestière	Gâteau de pomme de terre au parmesan et bacon
Sauce béarnaise	Pomme de terre Pontneuf
Sauce au vin rouge	Frites à la bière
Sauce au Bleu Ciel de Charlevoix	
Sauce moutarde à l'ancienne	

LES EXTRAS

Poêlée de champignons	7	Pétoncles (2)	11
Crevettes géantes (2)	8	Foie gras poêlé	12



STEAKHOUSE, GASTRONOMIE & TERROIR

DE LA CACHE À MAXIME

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

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)