

# STEAK FRITES

*St Paul*

## ENTRÉES ET SALADES

MOULES	13	CALMARS	10/18
<i>marinara ou provençale</i>		COQUILLE ST-PAUL	11
CHÈVRE CHAUD	10	ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS	9
RILLETTE DE CANARD	10	CREVETTES BANG-BANG	9
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	9	SALADE VERTE	7
SOUPE DU JOUR	6	SALADE CÉSAR	9

TARTARES <small>3oz/6oz</small>		
Bœuf 15/29 <i>Classique Steak Frites</i> ou <i>Parmesan et bacon</i>	Saumon 14/27 <i>Classique Steak Frites*</i>  <i>*Sauce sans gluten</i>	Thon 16/30 <i>Chipotle lime</i>
<b>COMBINEZ DEUX TARTARES DE 3 OZ AU CHOIX POUR 29\$.</b>		
<b>TOUS LES TARTARES DE 6 OZ SONT SERVIS AVEC DES FRITES À VOLONTÉ.</b>		

## MOULES FRITES

### PROVENÇALE

Sauce au vin blanc, oignon, céleri haché, tomate en dés et basilic frais.

24

### MARINARA

Sauce tomate épicée à l'ail, au basilic frais et au vin blanc.

24

## PLATS PRINCIPAUX

### FILET DE SAUMON

Servi avec haricots et frites à volonté.

27

### THON EN CROÛTE DE SÉSAME

Servi avec haricots et frites à volonté.

29

### SALADE DE TATAKI DE THON

Laitue du marché, concombre, poivron rouge, tataki de thon avec avocat et mangue.

26

### MAGRET DE CANARD

Servi avec haricots et frites à volonté.

27

### JARRET D'AGNEAU

Longuement mijoté, tendre et juteux. Servi avec haricots et frites à volonté.

33

### CONFIT DE CANARD

Servi avec haricots et frites à volonté.

26

Ajoutez un 2<sup>e</sup> confit +5

ADRESSEZ-VOUS À VOTRE SERVEUR OU SERVEUSE POUR  
NOTRE TABLE D'HÔTE DU SOIR.

## COUPES DE SF

*Tous nos steaks proviennent de bœuf canadien de la plus haute qualité, vieilli pour garantir un goût et une tendreté exceptionnels! Ils sont servis avec des haricots, des frites à volonté et un choix de sauce (au poivre, madère ou Steak Frites).*

### STEAK FRITES 8 oz

Le classique de Steak Frites : la macreuse. Texture fine, persillage très abondant, viande tendre et juteuse au goût de bœuf bien prononcé.

29

### BAVETTE 8 oz

Un long morceau de bœuf maigre contenant des fibres solides, mais très savoureuses.

30

### FILET ST-PAUL 9 oz

Filet de bœuf tendre et très maigre.

30

### FILET MIGNON 6 oz

La pièce la plus tendre du bœuf et la plus maigre, au goût subtil.

34

### TERRE ET MER

Notre classique filet mignon (6 oz) accompagné de :

- une brochette de crevettes 40 \$
- une queue de homard 47 \$

## CHATEAUBRIAND

*pour deux*

### FILET MIGNON 12 oz

HARICOTS, CHAMPIGNONS SAUTÉS ET FRITES À VOLONTÉ

73

## À - CÔTÉS

BROCHETTE DE CREVETTES	6
QUEUE DE HOMARD	13
CHAMPIGNONS SAUTÉS	5
LÉGUMES DU JOUR	5
POUTINE (EN REMPLACEMENT)	5
MAYO ÉPICÉE	2
SAUCE (AU POIVRE, MADÈRE OU SF)	1

CHAQUE RESTAURANT A DES SPÉCIALITÉS MAISON. VÉRIFIEZ AUPRÈS DE VOTRE SERVEUR OU SERVEUSE OU SUR NOS TABLEAUX.

## MIGNARDISES

TRIO DE CUPCAKES	4
PROFITEROLE	4
TARTE AUX BLEUETS ET AMANDES	5

## DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE	7
MI-CUIT AU CHOCOLAT	8
ROCHER AUX FRAMBOISES	8
TIRAMISU	8
GÂTEAU AU FROMAGE	8

## BOISSONS

CAFÉ OU THÉ	3
ESPRESSO	3/4
CAPPUCCINO	4,5
CAFÉ LATTÉ	5
JUS, LAIT, THÉ GLACÉ	3
BOISSON GAZEUSE	3
ACQUA PANNA	5
EAU PÉTILLANTE	6
SAN PELLEGRINO ( <i>eau pétillante fruitée</i> )	3
CÉSAR ( <i>sans alcool</i> )	5
HEINEKEN ( <i>sans alcool</i> )	5

# STEAK FRITES

*StPaul*

 STEAKFRITESSTPAUL

 STEAKFRITESSP

WWW.STEAKFRITES.CA

010\_102019

LA CONSOMMATION D'ALCOOL EST AUTORISÉE SEULEMENT  
À L'ACHAT D'UN PLAT PRINCIPAL.