



Menu fourni à titre indicatif seulement.
Les menus sont sujets à changement
et seront reconfirmés une fois à bord

HORS D'ŒUVRES

BURRATA ET SALADE DE BETTERAVE

Vinaigre balsamique vieilli

CÉSAR CLASSIQUE

Romaine, croûtons, Parmigiano Reggiano

SALADE ÉMINCÉE MAISON

Bacon double fumé, œufs, noix épicées, cheddar vielli

CŒURS DE PALMIER

Avocat, tomates, vinaigrette de framboises

COCKTAIL DE CREVETTES*

Sauce cocktail et sauce Louis

TARTE AU FROMAGE DE CHÈVRE AU FOUR

Compote de myrtilles, zeste de citron

GÂTEAUX DE CRABE

Gros morceaux de crabe, rémoulade cajun, salade verte, citron

HUÎTRES ROCKEFELLER

6 huîtres, épinards sautés, bacon

SOUPES

SOUPE AUX TOMATES FUMÉES

Cheddar vielli et grillé

CHAUDRÉE DE HOMARD

Homard du Maine, bacon, pommes de terre

SÉLECTIONS SPÉCIALES

CAVIAR*

30g et ses accompagnements

PLATEAU DE FRUITS DE MER*

Crevettes, crabe royal, homard du Maine, coquilles Saint-Jacques, huîtres, palourdes, moules

MOELLE*

Oignons caramélisés, sauce au persil

MINI BURGER DE BŒUF KOBE*

Cheddar vielli, brioche, oignons caramélisés

ŒUFS À LA DIABLE FARCIS AU FOIE GRAS

Peau de poulet croustillante, aïoli aux fines herbes

ENTRÉES

POULET DE GRAIN RÔTI

Succotash au maïs et haricots de Lima, jus de cuisson

COQUILLES SAINT-JACQUES BÉNÉDICTE*

Sauce hollandaise, bacon, galettes croustillantes de pommes de terre, épinards

CABILLAUD NOIR

Riz sauvage, tomates cerises, beurre noisette et noix

SAUMON ROUGE*

Risotto d'orges et maïs, salsa verte, citron

NOS VIANDES*

Notre sélection de viande de bœuf est vieillie de 21 à 28 jours. Nous ne servons que du bœuf Angus 100 % certifié et élevé naturellement.

TOMAHAWK VIEILLI POUR DEUX (1 Kg)

STEAK TENDRE (340 g)

FILET MIGNON (230 g) / (340 g)

T-BONE STEAK VIEILLI (680 g)

ENTRECÔTE (570 g)

FAUX-FILET (400 g)

BISON AMÉRICAIN (450 g)

CÔTES DOUBLES D'AGNEAU (400 g)

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX EST COMPRIS AVEC VOTRE VIANDE

TOUTES LES VIANDES PEUVENT ÊTRE SERVIES AVEC DES CRUSTACÉS GRILLÉS*

Morceaux de crabe Oscar ou queue de homard ou langoustines géantes

SAUCES

CHAMPIGNONS DES BOIS / AU POIVRE / CHIMICHURRI / BÉARNAISE*

ACCOMPAGNEMENTS

MACARONI AU FROMAGE / PURÉE DE POMMES DE TERRE FUMÉES / ÉPINARDS À LA CRÈME / CRÈME DE MAÏS AU JALAPEÑO / FRITES CROUSTILLANTES / CHOU-FLEUR RÔTI / RONDELLES D'OIGNON / ASPERGES / CHOUX DE BRUXELLES / POMME DE TERRE AU FOUR

DESSERTS

MI-CUIT AU CHOCOLAT

Chocolat noir fondu et glace vanille

GÂTEAU BANANE ET DATTES

Sauce caramel au rhum, glace à la banane et zeste d'orange confit

NEW YORK CHEESECAKE

Fraises fraîches, croûte de biscuits Graham, menthe

COOKIE AU BEURRE DE CACAHUÈTES ET CHOCOLAT AU LAIT

Glace à la vanille

GLACE ET SORBETS

Demandez au serveur la sélection du jour

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

**Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.*

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.



Bienvenue au Butcher's Cut, un restaurant accueillant et confortable pour les amateurs de bonnes viandes. Ce steakhouse à l'américaine crée une ambiance agréable pour vivre un moment inoubliable. Ce steakhouse célèbre le patrimoine artisanal de l'Amérique maîtrisé par l'habileté du boucher. Les cocktails sont nés de l'influence américaine et ont bien vieilli. Le menu s'inspire des « Grandes Plaines », mais il propose des spécialités du monde entier. La carte des vins est audacieuse et innovante. Laissez-vous emporter par la tradition avec quelques touches de modernité.

BRUNCH

Ouvert de 10h00 à 14h00 durant les jours sélectionnés. Veuillez vérifier avec votre serveur.

THE BREAKFAST CLUB*

Un sandwich œuf au plat, avec jambon, avocat, cheddar fondu et mayonnaise au Tabasco dans un petit pain brioché, servi avec des galettes de pommes de terre et des fruits de saison

OMELETTE MÉDITERRANÉENNE*

Votre choix de: poivrons rôtis, tomates séchées, champignons sautés, oignon, basilic, garni de feta, servie avec des galettes de pommes de terre et des fruits de saison

EFFILOCHÉ DE PORC MAISON, BOUCHÉES DE PATATES DOUCES*

Épaule de porc braisée, œuf poché, poivrons grillés, oignons, sauce au piment japaleño grillé, coriandre fraîche

POULET FERMIER ET BISCUIT*

Poulet frit croustillant, bacon, œuf au plat et biscuit maison au babeurre nappé de sirop d'érable à la sauce cajun

CRÊPES AUX MYRTILLES SAUVAGES

Accompagnés de compote de myrtilles, de beurre au bacon et au sirop d'érable maison et de crème fouettée

PAIN PERDU AUX FRAISES

Compote faite maison servie chaude, crème fouettée

BAGEL ET SAUMON FUMÉ*

Garni de saumon fumé, fromage à la crème, oignon rouge frais, aneth et câpres

SMOOTHIES

Demandez simplement votre parfum préféré, et nous ferons de notre mieux pour vous satisfaire

CHARIOT À BLOODY MARY

Cocktail sur mesure, servi à table

JUS DE FRUITS FRAIS

Demandez au serveur la sélection du jour

EXPÉRIENCE CULINAIRE

Choisissez 1 plat parmi les sections Hors d'Œuvres, Sélections Spéciales ou Soupe, 1 plat entre Entrées ou Steaks et 1 Dessert du menu Expérience Culinaire, jusqu'à un maximum de 3 plats. Si vous avez acheté le forfait « Dining Experience package », vous pouvez remplacer un plat de cette sélection par un plat à la carte de la section correspondante pour 50 % du prix indiqué. Vous pouvez également commander un autre plat à plein tarif.

HORS D'ŒUVRES

BURRATA ET SALADE DE BETTERAVE

Vinaigre balsamique vieilli

CÉSAR CLASSIQUE

Romaine, croûtons, Parmigiano Reggiano

SALADE ÉMINCÉE MAISON

Bacon double fumé, œufs, noix épicées, cheddar vielli

CŒURS DE PALMIER

Avocat, tomates, vinaigrette de framboises

COCKTAIL DE CREVETTES*

Sauce cocktail et sauce Louis

TARTE AU FROMAGE DE CHÈVRE AU FOUR

Compote de myrtilles, zeste de citron

SÉLECTIONS SPÉCIALES

MOELLE*

Oignons caramélisés, sauce au persil

ŒUFS À LA DIABLE FARCIS AU FOIE GRAS

Peau de poulet croustillante, aioli aux fines herbes

SOUPE

SOUPE AUX TOMATES FUMÉES

Cheddar vielli et grillé

ENTRÉES

POULET DE GRAIN RÔTI

Succotash au maïs et haricots de Lima, jus de cuisson

SAUMON ROUGE*

Risotto d'orges et maïs, salsa verde, citron

NOS VIANDES*

Nous ne servons que du bœuf Angus 100 % certifié et élevé naturellement.

FILET MIGNON (230 g)

FAUX-FILET (400 g)

CÔTES DOUBLES D'AGNEAU (400 g)

Tous les steaks sont servis avec une sauce et un accompagnement au choix par personne.

DESSERTS

MI-CUIT AU CHOCOLAT

Chocolat noir fondu et glace vanille

GÂTEAU DATTES ET BANANE

Sauce caramel au rhum, glace à la banane et zeste d'orange confit

NEW YORK CHEESECAKE

Fraises fraîches, croûte de biscuits Graham, menthe

COOKIE AU BEURRE DE CACAHUÈTES ET CHOCOLAT AU LAIT

Glace à la vanille

CRÈMES GLACÉES ET SORBETS

Trois boules au choix : demandez au serveur la sélection du jour

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

*Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.

