



HORS-D'OEUVRES

BRIE FONDANT À L'ORANGE

BRUSCHETTA

BRUSCHETTA GRATINÉE

CALMARS FRITS

COCKTAIL DE CREVETTES

COQUILLE SAINT-JACQUES

ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS

ESCARGOTS À L'AIL

BÂTONNETS DE MOZZARELLA

PAIN À L'AIL GRATINÉ

PAIN À L'AIL

MOULES À LA SAUCE MARINARA

MOULES À LA SAUCE BIANCO

SAUCISSES ITALIENNES ÉPICÉES, GRILLÉES

TARTARE DE FILET MIGNON

TARTARE DE SAUMON

SOUPES

SOUPE DU MOMENT

SOUPE AUX LÉGUMES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

SALADES GOURMETS

SALADE VERTE

SALADE CÉSAR

SALADE GRECQUE

CÉSAR AU POULET

Laitue romaine, poulet grillé, croûtons, vinaigrette César et fromage parmesan

SANDWICHES

TOUS LES SANDWICHES SONT ACCOMPAGNÉS DE POMMES DE TERRE FRITES MAISON ET DE SALADE DE CHOUX.

SANDWICH «SAN ANTONIO» FONDANT

Côte de boeuf au jus émincée, fromage suisse fondu, oignons sautés et dijonnaise dans un pain ciabatta

HAMBURGERS

TOUS LES HAMBURGERS DE 1/2 LIVRE SONT ACCOMPAGNÉS DE POMMES DE TERRE FRITES MAISON ET DE SALADE DE CHOUX.

HAMBURGER BOEUF BUFFALO

Boeuf émincé, fromage Suisse et sauce Buffalo

HAMBURGER «SAN ANTONIO»

Garni de fromage cheddar, oignons sautés, laitue et tomate

BIFTECK HACHÉ

Bifteck haché et ses oignons caramélisés nappé d'une sauce aux poivres

APÉRITIFS

SAINT-RAPHAËL

CINZANO

PINEAU DES CHARENTES

KIR

BLOODY MARY

BLOODY CAESAR

VIRGIN CAESAR

SANGRIA

RÉGULIÈRE AU VERRE

PICHETS

RÉGULIÈRE

Vin rouge ou blanc, 7 Up, jus d'orange, rhum blanc et grenadine

LITCHI

Vin blanc, 7 Up, jus de canneberges blanches, jus d'orange, liqueur de litchi et vodka

EXOTIQUE

Vin rouge, 7 Up, jus d'ananas, peachtree shnapps, curaçao bleu et vodka

FRUITS SAUVAGES

Vin rouge, 7 Up, jus de canneberges, liqueur de framboises, vodka, citron-lime et grenadine

BIÈRES

BIÈRE EN BOUTEILLE

BIÈRE EN BOUTEILLE IMPORTÉE

BIÈRE PRESSION (LOCAL)

VERRE 20oz

BIÈRE PRESSION (IMPORTÉE)

VERRE 20oz

MARTINIS

MARTINI CLASSIQUE

Dry Gin ou vodka, Vermouth sec

MARTINI AUX POMMES

Vodka à la pomme, jus de pomme et liqueur à la pomme verte

COSMOPOLITAIN INTERNATIONAL

Vodka, jus de canneberges et citron-lime

GRAND COSMOPOLITAIN

Vodka, Grand Marnier et jus de canneberges

MARTINI LITCHI

Vodka, liqueur de litchi et jus de canneberges blanches

FRENCH MARTINI

Vodka, liqueur de framboises et jus d'ananas

MARTINI RED

Vodka à la mandarine, grenadine et jus de canneberges

MARTINI RUBIS

Vodka, liqueur de framboises, curaçao bleu et jus de canneberges

BOISSONS

BOISSON GAZEUSE

EAU DE SOURCE

PERRIER

SAN PELLEGRINO

THÉ OU CAFÉ

JUS OU LAIT

THÉ ET TISANES BIOLOGIQUES

GUIDE DE CUISSON



SAIGNANT

Froid et rouge vif au centre



MÉDIUM SAIGNANT

Tiède, rouge au centre



MÉDIUM

Tiède, rose au centre



MÉDIUM BIEN CUIT

Chaud, trace de rose au centre



BIEN CUIT

Chaud et complètement cuit



FRUITS DE MER

FILET DE SAUMON FRAIS GRILLÉ DE L'ATLANTIQUE

Filet de saumon frais servi avec choix de sauce à l'ail ou sauce du jour et citron

ASSIETTE DE CREVETTES PAPILLON

Crevettes farcies de chapelure à l'ail et épices, servies avec choix de sauce à l'ail et citron

PÂTES

LASAGNE, STYLE MAISON GRATINÉE

CHOISISSEZ VOTRE PÂTE

PENNE
LINGUINE
TORTELLINI
FETTUCCINE

CHOISISSEZ VOTRE SAUCE :

ROSÉE
Sauce tomate, crème, fromage parmesan

BOLOGNAISE
Sauce tomate, boeuf

AUX CREVETTES
Sauce rosée, garnie de 3 crevettes géantes

GIGI
Prosciutto, jambon, champignons, sauce rosée et parmesan

PRIMAVERA
Sauté de légumes assaisonnés en sauce tomate

ARRABIATA
Sauce tomate épicée à l'ail

ALFREDO
Parmesan, beurre et crème

MARINARA AUX MOULES
Sauce tomate épicée à l'ail, moules et vin

+ AJOUTEZ À VOS PÂTES
Poulet
Saucisse
Bacon
Prosciutto
Crevette géante
Fromage de chèvre
Gratin à la mozzarella

BIFTECKS

Tous nos plats sont servis avec une portion de légumes frais et d'un accompagnement maison au choix : pomme de terre frites, purée, pomme de terre au four ou riz.

BOEUF SAUTÉ
Sauce choix du chef

BAVETTE 8oz 🍖 3
La bavette, lorsque tranchée en travers de ses fibres, est une viande tendre et savoureuse.

ASSIETTE CHASSE ET PÊCHE
Contre-filet 7 oz et 2 crevettes papillons

CONTRE-FILET, LA COUPE «NEW YORK» 14oz 🍖 4
Le contre-filet se distingue par sa forme, sa texture, son goût et son bon équilibre entre son persillage et sa tendreté.

CONTRE-FILET, FLAMBÉ AU COGNAC 14oz 🍖 4
Une agréable symbiose d'arômes de sauce aux poivres et cognac, flambeés à la poêle.

BIFTECK D'ENTRECÔTE 17oz 🍖 5
Le bifteck d'entrecôte est une pièce juteuse, savoureuse et tendre qui déborde de saveurs.

FILET MIGNON BARDÉ DE BACON 7oz 🍖 1
Le filet mignon est à la fois plus tendre et plus maigre que tous les autres biftecks. Nous conseillons de le consommer saignant ou médium saignant pour en apprécier toute la finesse.

FILET MIGNON FLAMBÉ AU COGNAC 7oz 🍖 1
Une agréable symbiose d'arômes de sauce aux poivres et cognac, flambeés à la poêle.

COEUR DE FILET MIGNON 10oz 🍖 2
Le coeur de filet mignon est reconnu pour sa tendreté et son goût délicat. Nous conseillons de le consommer saignant ou médium saignant pour en apprécier toutes les caractéristiques.

SURF-N'TURF 🍖 1
Filet mignon bardé de bacon accompagné de deux crevettes papillon farcies de chapelure à l'ail et d'épices.

CÔTE DE BOEUF «PRIME ANGUS» 🍖 6 16 oz 22oz SAN ANTONIO
Côte de boeuf braisée terminée sur le grill. Cuisson médium et plus seulement.

CÔTE DE BOEUF «PRIME ANGUS» 🍖 6 16 oz 22oz AU JUS
Côte de boeuf braisée servie dans son jus. Disponible en cuisson médium saignante et plus.

CÔTE DE BOEUF «À L'ANGLAISE» 🍖 6
Émincé de côte de boeuf tranchée mince 8oz servie sur un lit de purée de pomme de terre arrosé de son jus, accompagnée de légumes frais

CÔTES LEVÉES ET POULET

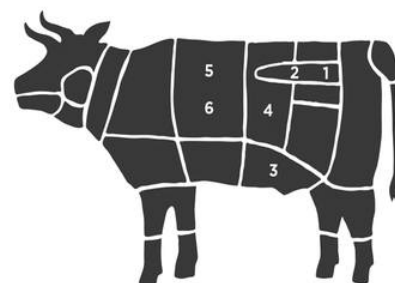
CÔTES LEVÉES 16 oz
Carré de côtes levées nappé d'une sauce, style maison, accompagné de frites et salade de chou

CÔTES LEVÉES 10 oz ET POULET
Carré de côtes levées nappé d'une sauce, style maison, et poitrine de poulet grillée, accompagné de frites et salade de chou

CÔTES LEVÉES 10 oz ET CREVETTES
Carré de côtes levées nappé d'une sauce, style maison, et 2 crevettes papillon, accompagné de frites et salade de chou

POITRINE DE POULET GRILLÉE
Sauce aux poivres, légumes de saison et choix d'accompagnement de pommes de terre frites, au four ou en purée ou d'une portion de riz

ASSIETTE TRIO, CÔTES LEVÉES 10 oz ET PLUS
Carré de côtes levées nappé d'une sauce maison, poitrine de poulet grillée et 2 crevettes géantes, accompagné de frites et salade de chou



GUIDE DES COUPES
🍖 1 FILET MIGNON
🍖 2 COEUR DE FILET MIGNON
🍖 3 BAVETTE
🍖 4 CONTRE-FILET
🍖 5 BIFTECK D'ENTRECÔTE
🍖 6 CÔTE DE BOEUF

+ LES EXTRAS

Champignons sautés
Pomme de terre au four toute garnie
2 crevettes papillon