

# BIENVENUE AU TOMAHAWK GRILL – SAGUENAY

Notre concept de plateaux à partager est accessible pour une entrée ou pour un repas complet. C'est bien connu, une « bonne bouffe » est toujours meilleure, lorsque nous sommes bien accompagné(e).

Toute notre équipe vous souhaite un bon appétit!

## AUTRES TOMAHAWK GRILL :

Orford – Hôtel Estrimont  
Thetford - Hôtel du Domaine  
Nicolet - Hôtel Montfort

## LÉGENDE :



# ENTRÉES

- CREVETTES FAÇON BANGKOK**  — 17  
Crevettes légèrement panées, enrobées d'une sauce crémeuse épicée, garnies d'oignon vert et de graines de sésame, servies sur un lit de verdure
- CALMARS FRITS**  — 19  
Calmars frits à la perfection, saupoudrés d'épices toscane, servis avec une sauce marinara et une mayonnaise épicée
- FROMAGE HALLOUMI FRIT**  — 18  
Miel de lavande, graines de sésame et sauce thaïe aux arachides
- TARTARE DE SAUMON**  — 18  
Échalote, câpres, ciboulette, céleri, aneth, gingembre mariné, émulsion aux agrumes. Servi avec crostinis.
- TARTARE DE BŒUF**  — 19  
Échalote, câpres, ciboulette, parmesan, œuf, anchois, piment espagnol, oignons frits et moutarde de dijon. Servi avec crostinis

# ENTRÉE À PARTAGER

## BRIE FONDANT

— 22

Brie du Québec, oignon confit à la marmelade, miel de lavande, flambé à la liqueur d'orange. Servi avec crostinis

# PLANCHA À PARTAGER

## PLANCHA TERRE

Prosciutto de parme, salami de gènes, terrine du moment, chorizo, méli-mélo d'olives, minis cornichons, moutarde à l'ancienne et antipasto calabrese

POUR 2 PERSONNES

— 21 par pers.

# SOUPES ET SALADES

## SOUPE À L'OIGNON GRATINÉ

— 12

Bouillon d'oignon caramélisé à la bière rousse

## POTAGE DU MOMENT

— 7

## SALADE MAISON

— 8




Mélange de laitue, carotte, chou rouge avec vinaigrette balsamique

## SALADE CÉSAR TOMAHAWK

— 13

Mélange de laitue servi avec une vinaigrette césar classique, garnie de chips de prosciutto, de croûtons et de parmesan râpé

# TARTARES REPAS

- TARTARE DE SAUMON**  — 37  
Échalote, câpre, ciboulette, céleri, aneth, gingembre mariné,  
émulsion aux agrumes
- TARTARE DE BOEUF**  — 38  
Échalote, câpre, ciboulette, parmesan, œuf, anchois,  
piment espagnol, oignon frit et moutarde de dijon
- DUO DE TARTARES**  — 40  
Saumon et bœuf

# SALADES REPAS


- SALADE CÉSAR TOMAHAWK**  — 19  
Laitue romaine fraîche mélangée dans une vinaigrette césar  
classique, garnie de chips de prosciutto, croûtons et parmesan
- AGRÉMENTEZ VOTRE SALADE :*  
Poulet grillé +10  
Saumon grillé +12
- SALADE FESTIVE AU FROMAGE DE CHÈVRE**  — 21  
Mélange de laitue, carotte, chou rouge, fromage de chèvre, canneberge,  
noix de pacane caramélisée, miel et vinaigrette balsamique
- AGRÉMENTEZ VOTRE SALADE :*  
Poulet grillé +10  
Saumon grillé +12

# GRILLADES

**CÔTES LEVÉES DE PORC BBQ**   — 35

Dos de côtes de porc braisées et badigeonnées de notre fameuse sauce BBQ maison. Servies avec frites et salade de chou

*CÔTE ENTIÈRE de 16 oz.*

**POULET MÉDITERRANÉEN**  — 33

Poitrine de poulet cuite sur le grill, garnie de fromage de chèvre, nappée d'une sauce tiède moutarde et fines herbes. Servi avec riz pilaf parfumé au romarin et légumes grillés

# POISSONS

**PRISE DU JOUR** — PRIX DU MARCHÉ

Informez-vous auprès de votre serveur.euse

**SAUMON DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ**   — 38

Filet de saumon assaisonné et grillé à la perfection, garni d'une sauce vierge style *Tomahawk*. Servi avec riz pilaf parfumé au romarin et légumes du moment

# STEAKS

Informez-vous sur nos options sans gluten et sans lactose (sauce et bouillon vont différer).

Servis avec légumes de saison et un (1) choix parmi :

Panier de frites

- Pomme de terre cuite au four avec beurre
- Pommes de terre en quartier avec beurre, ail et persil
- Pommes de terre en quartier, beurre, ail, persil et parmesan râpé +5
- Pomme de terre au four garnie (beurre, crème sûre, mozzarella, parmesan râpé, échalotte verte et bacon croustillant) + 7

## COUPE DU BOUCHER

— PRIX DU MARCHÉ

Informez-vous auprès de votre serveur.euse

## BAVETTE MARINÉE

Pièce de 8 oz.

— 37

*Suggestion du chef pour la cuisson : médium saignant*

## FILET MIGNON

Pièce de 6 oz.

— 44

Pièce de 9 oz.

— 63

*Suggestion du chef pour la cuisson : médium saignant*

## LE TOMAHAWK

— PRIX DU MARCHÉ

Spécialité de la maison ! Pièce de viande à partager pour 2 personnes vieillie au moins 50 jours, juteuse et savoureuse.

**Prévoir un délai de 45 minutes pour la cuisson de la viande**

# PETITS EXTRAS

En plus des légumes de saison et de votre choix de frites ou de pomme(s) de terre) :

Champignons sautés + 9

Queue de homard + 2

# MIX GRILL

## TERRE

Steak de bœuf, poitrine de poulet grillée, côtes levées de porc braisées et saucisse calabrese. Le tout servi avec frites et légumes grillés

POUR 2 PERSONNES

— 49 par pers.

## TERRE & MER

Steak de bœuf, crevettes bangkok, saucisse calabrese, filet de saumon grillé et côtes levées de porc braisées. Le tout servi avec frites et légumes grillés

POUR 2 PERSONNES

— 58 par pers.

# BURGERS

## BURGER TOMAHAWK

— 26

Galette 100% bœuf, bacon, rondelle d'oignon, salade de chou, fromage cheddar, laitue, tomate et sauce maison *Tomahawk*

## VÉGÉ BURGER

— 24

Galette végétarienne, chutney de poivron grillé, oignon caramélisé, salade de chou, laitue, tomate et sauce maison *Tomahawk*

# PASTAS

## PENNE ROMANOF

— 25

Sauce napolitaine, crème, prosciutto, vodka et parmesan.

## LINGUINIS ALFREDO

— 23

Crème, vin blanc, ail, beurre et parmesan.

### AGRÉMENTEZ VOS ALFREDOS :

- Poulet grillé +10
- Saumon grillé +12
- Crevettes +10

