

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 :



Végétarien



Sans lactose



Sans gluten

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.	
CARPACCIO DE PIEUVRE 	— 25
Salpicon de chorizo, piment d'espelette et paprika fumé.	
ARANCINI AUX CHAMPIGNONS 	— 17
Sauce napolitaine au piment grillé, antipasto et réduction de balsamique.	
FROMAGE HALLOUMI FRIT 	— 18
Miel de lavande, graines de sésame et sauce thaïe aux arachides.	
PAIN PLAT CHÈVRE ET PROSCIUTTO	— 19
Pain légèrement grillé, pesto de basilic, fromage de chèvre, prosciutto, tomate cerise, roquette et réduction de balsamique.	

entrées (suite)

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 gênes, terrine du moment, chorizo, méli-mélo d'olives, minis cornichons, moutarde à l'ancienne et antipasto calabrese.

POUR 2 PERSONNES — 21 par pers.

PLANCHA MER

Crevettes bangkok, carpaccio de pieuvre, calmars, tartare de saumon, mélo-mélo d'olives, mini cornichons et antipasto calabrese.




POUR 2 PERSONNES — 25 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.	
SALADE DE BETTERAVES GRILLÉES 	— 16
Mélange de betterave, chutney de poire, pacane torréfiée, fromage de chèvre émietté, perso de basilic, vinaigrette aux agrumes et à la fleur d'oranger, nappé d'une réduction balsamique.	

tartares repas

Servis avec crostinis, frites et salade verte.

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

SALADE AU POULET À L'ORIENTALE — 25

Mélange de laitue, poulet tranché, mandarine, ananas, nouilles croustillantes et vinaigrette thaïlandaise au soya et arachide.

REMPLACEZ LE POULET PAR DU TOFU.

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.

grillades (suite)

POULET EN CRAPAUDINE MARINÉ FAÇON TOMAHAWK

Poulet cuit sur le grill et badigeonné de notre fameuse sauce BBQ au piri-piri maison. Servi avec frites et salade de chou.

- POULET ENTIER — 53 pour 2 personnes
- DEMI-POULET — 28

POULET CAPRESE — 33

Poitrine de poulet cuite sur le grill, garnie de fromage bocconcini, bruschetta de tomate citronnée, pesto de basilic et réduction balsamique. Servie 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.

QUEUES DE HOMARD (2) — 54

Deux queues de homard en papillon, garnies d'une sauce vierge style *Tomahawk*. Servies avec riz pilaf parfumé au romarin et légumes du moment.

MOULES ET FRITES — 27

CHOIX DE SAUCE :

- Crème, pesto de basilic et fromage de chèvre
- Marinière 

MOULES ET FRITES À VOLONTÉ
LES VENDREDIS SOIRS — 22

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

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

PICANHA

— 34

Pièce de 7 oz.

Servie avec un beurre composé à l'ail confit et poivron grillé.

Suggestion du chef pour la cuisson : médium saignant

CÔTE DE BŒUF AU JUS OFFERTE LES JEUDIS SOIRS

Pièce de 10 oz. — 38

Pièce de 14 oz. — 43

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 + 24

mix grill signature

MIX GRILL SIGNATURE TOMAHAWK

Pièce de Tomahawk grillée, demi-poulet en crapaudine, crevettes sautées, 2 queues de homard. Le tout servi avec légumes du moment, 2 paniers de frites, 2 pommes de terre au four toutes garnies.

POUR 4 PERSONNES

— **69** par pers.

mix grill

Plateaux à partager pour 2 personnes.

TERRE

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

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 du moment.

POUR 2 PERSONNES

— **58** par pers.

TERRE & PASTA

Steak de bœuf, poitrine de poulet grillée, saucisse calabrese. Le tout servi avec linguinis au pesto de basilic, frites et légumes du moment

POUR 2 PERSONNES

— **52** par pers.

poutine

POUTINE TOMAHAWK

Frites, côte de bœuf braisée, fromage en grains et sauce à la bière.

— 25

burgers et sandwiches

Servis avec frites.

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*.

SANDWICH CÔTE DE BOEUF — 26

Fines tranches de côte de bœuf au jus, fromage cheddar, oignon caramélisé, mayonnaise épicée au raifort, sauce au jus et pain ciabatta.

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

LINGUINIS AUX FRUITS DE MER — 23

Sauce puttanesca, beurre, ail, persil, palourdes, crevettes, moules, poulpe et vin blanc.

PENNES PRIMAVERA — 23

Sauce tomate, ail, origan, légumes variés, basilic et huile d'olive.

TORTELLINIS AU FROMAGE — 24

Crème, vin blanc, ail, beurre et parmesan, pesto de basilic.

