

QUEUE DE CHEVAL STEAKHOUSE & BAR

ENTRÉES / APPETIZERS

Cocktail de crevettes géantes grillées «U6» - Grilled “U6” jumbo shrimp cocktail

Gâteau au crabe - Crab cake

Salade de village grecque authentique - Mom’s authentic Greek village salad

Salade de homard & caviar «Q» - The “Q” lobster & caviar salad

Huîtres «Rockefeller» - Oysters rockefeller

Salade de tomates coupe bifteck & fromage bleu émietté - Steak cut tomato salad

CLASSIQUES «Q» / “Q” CLASSICS

Filet mignon USDA 10 oz - USDA Beef Filet mignon 10 oz

Notre fameux «Lou’s Cut» 20 oz - Our famous “Lou’s Cut” 20 oz

Bar du Chili - Chilean sea bass

Rôti en pâte d’ail caramélisé & servi sur une salade de lentilles tièdes.
With a caramelized garlic paste over a warm lentil salad.

O et terre - Surf n’turf

Queue de Langouste des Caraïbes - Caribbean rock lobster tail

À COTÉS / SIDES

Frites coupe bifteck - Steak cut french fries

Purée de pommes de terre à l’ail rôti - Roasted garlic mashed potatoes

Asperges sautées ou grillées au beurre - Butter Grilled or sauteed asparagus

Épinards sautés à l’ail - Creamy spinach brulée

Sauce aux poivres & Cognac - Cognac peppercorn sauce

Demi glace de cabernet sauvignon - Cabernet Sauvignon demi glace

DESSERTS / DESSERTS

Gâteau au fromage et chocolat blanc - White chocolate cheesecake

Tarte key lime - Key lime pie

«Suiçide» chocolaté - “Death by chocolate” cake

RESTAURANT LA QUEUE DE CHEVAL
STEAKHOUSE & BAR
1221, Rene Levesque Ouest
Montreal QC

MONTREAL IN-FLIGHT GOURMET
T.514.295.9674
T.514.221.2137
montrealinflightgourmet.com

