



★ ★ ★ ★ ★

RESTAURANT RIB'N'REEF
8105, Décarie
Montréal QC



MONTREAL IN-FLIGHT GOURMET

T.514.295.9674
T.514.221.2137

montrealinflightgourmet.com

ENTRÉES / APPETIZERS

Cocktail de crevettes géantes - Jumbo Shrimp Cocktail

Saumon fumé - Smoked Salmon

Tartare de thon Yellowfin - Yellowfin Tuna Tartar

Crab cakes

Calmars frais frits - Fresh fried Calamari

Pieuvre grillée - Grilled Octopus

Steak Tartare - Steak Tartar

Huîtres Rockefeller - Oysters Rockefeller

Salade grecque - Greek Salad

Salade de tomates coupe beefsteak - Steak Cut Tomatoes Salad

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Surlonge accompagné de sauce au poivre, coupe New-York 16 oz
Sirloin, "Flambé au poivre" New York cut

Filet Mignon 10 oz

Poitrine de poulet grillé - Grilled Chicken Breast

Carré d'agneau bouquetière - Rack of Lamb Bouquetière

Sauce au poivre - Pepper sauce

Sauce dijonnaise - Mustard dijonnaise sauce

Sauce au champignons - Mushroom sauce

POISSONS FRAIS ET FRUITS DE MERS / FRESH FISH AND SEAFOOD

Préparé avec de l'huile d'olive pure à 100 % et cuits sur charbon de bois, les poissons sont servis avec du jus de citron fraîchement pressé et des câpres.

Certains poissons peuvent être pochés sur demande.

Prepared with 100% pure olive oil and char-broiled, the fish are served with freshly pressed lemon juice and capers.

Certain fish can be poached on demand.

Filet de flétan - Halibut Filet

Filet de saumon de l'Atlantique - Filet of Atlantic Salmon

Steak de thon Yellowfine - Yellowfin Tuna Steak

Crevettes grillées sur charbon de bois - Charcoal Grilled Shrimps

Homard frais vapeur (3 à 10 lbs) - Fresh Lobster steamed (3 to 10 lbs)
(Garlic butter or thermidor)

LÉGUMES / VEGETABLES

Champignons sautés - Sautéed mushrooms

Pleurotes & épinards sautés - Sautéed oyster mushrooms & spinach

Asperges fraîches vapeur - Steamed fresh asparagus

Purée de pomme de terre à l'ail - Mashed Potatoes with garlic

Pommes de terre Monte-Carlo - Monte-Carlo Potatoes

Frites - Fries

