

CALMARS POIVRE ET SEL

Frits et accompagnés de sauce péruvienne au piment Aji Rojo 26

TACOS AU THON AHI

Thon en croûte de sésame légèrement poêlé et servi dans des coquilles de wonton frites, accompagné de salade de chou asiatique et d'aioli à la lime et au wasabi 25

WONTONS MAC & CHEESE

Frits et accompagnés de sauce marinara à la diable 18

TACOS SEOUL FOOD

Boeuf Bulgogi servi avec des feuilles de laitue disposées en coupe avec du kimchi et un mélange de légumes, accompagné de salsa de shiitake, crème sure et fromage râpé 26

POULET FRIT ET GAUFRES ROSCOE'S

Poulet frit croustillant (poitrine) servi sur une gaufre Belge grillée, nappée de beurre d'érable 24

"MIGHTY NICE"

Roquette arrosée d'huile d'olive extra-vierge et garnie de tomates raisins, betteraves jaunes, pacanes confites, copeaux de parmesan et réduction de balsamique 16

CÉSAR COUTEAU ET FOURCHETTE

Jeune pousse de laitue romaine artisanale, servie avec des fines tranches de parmesan, des câpres frites, des morceaux de bacon et des croûtons de pain de maïs, le tout arrosé de vinaigrette César 16

SALADE NEPTUNE AU THON AHI

Mélange de verdure, de coeurs de palmier, d'oignons, de mangue, de tomates raisins, d'edamames et d'oeufs durs, le tout accompagné d'une vinaigrette à l'oignon vert et garni de tranches de thon légèrement poêlées avec une croute de sésame 31

GENERAL TAO

Poulet du général Tao, jeunes feuilles d'épinards, carottes, noix d'acajou, ananas grillé et nouilles de wontons frites, le tout garni de pousses de pois mange-tout et de fines tranches de piment rouge, mélangé dans une vinaigrette du Hunan au sésame 28

POULET FRIT

Poulet croustillant au babeurre, laitues mixtes, bacon, oignon rouge, poivron, maïs, carottes, tomates, fromages Monterey Jack et cheddar et croûtons de gaufres à l'érable, le tout arrosé d'une vinaigrette à la poivre et au bourbon 29

POÊLON DE CÔTES DE BOEUF ET MAC'N CHEESE

Côtes de boeuf braisées lentement, réduction de vin rouge et chapelure de pain de maïs, accompagné de notre Mac'n Cheese sucré 52

PÂTES AGNOLOTTI AUX CHAMPIGNONS (Avec Burrata au Four)

Parmigiano Reggiano Stravecchio sauce à la crème 40

SPAGHETTIS ET BOULETTES DE VIANDE

Boulettes de viande longuement mijotées*, servies sur spaghettis pomodoro et ricotta, avec parmesan et basilic frais. *(mélange de veau, porc et boeuf) 31

BRANZINO D'ÉTÉ

Poisson méditerranéen grillé servi avec un risotto aux épinards et à la feta, garni de ladolemono (émulsion de citron et d'huile) 44

TARTARE & CAVIAR (Uniquement Boeuf) ... 35 (Boeuf & Caviar) ... 105

Notre tartare de filet mignon coupé à la main, garni d'une cuillerée de caviar d'esturgeon blanc du Pacifique 10g. Servi avec pain au lait beurré et aioli épicé au tabasco.

TREPETTE ET CROUSTILLES KOPANISTI

Trepette méditerranéenne produite d'un mélange de poivrons rouge, de fromage feta, servie avec du parmesan frais, du paprika et des croustilles 25

RONDELLES D'OIGNONS NOIX DE COCO

Tranches d'oignons enrobées de chapelure panko et de noix de coco sucrée avec mayo barbecue à la racinette 18

CÔTELETTES D'AGNEAU "LOLLIPOP"

Côtelettes d'agneau grillées servies avec des petits pains naan, une sauce raita au yaourt et à la menthe et des graines de pomme grenade garnies d'une tapenade d'huile d'olive à l'origan 36

Salades Entrées

"BURRATA TOAST" DU PRINTEMPS

Burrata fraîche, tomates ancestrales du Québec, figues fraîches pochées, laitue arugula, réduction balsamique et huile d'olive extra-vierge, le tout sur pain au levain garni de miel de truffe blanche 35

Salades Repas

DEVILLE MACHO^{MC}

Laitues mixtes, poulet du Québec élevé en liberté et rôti, avocat, tomates raisins, maïs, dattes, amandes, fromage de chèvre et croûtons de pain de maïs, le tout mélangé dans notre vinaigrette au champagne 29

CHOP-CHOP

Lanières de verdure croquantes avec fromage de chèvre émietté, champignons, oignons rouges, olives noires, coeurs de palmier, oeuf râpé et croûton de pain de maïs. Le tout accompagné d'une vinaigrette basilic-citron et garni d'oignons frites 23

STEAK CAMBALACHE

Steak de faux filet grillé, sauce chimichurri rouge, salade de verdure, maïs, coeurs de palmier, poivron, oignon rouge, avocat et mangue en julienne. Arrosé d'une vinaigrette épicée à la lime et à la mangue 34

Spécialités de Maison

MOULES D'AIL NOIR & FRITES PARMESAN

Moules de l'I.-P.-E cuites à la vapeur accompagnées d'ail noir, de vin blanc, de beurre et de citron. Servies avec des frites au parmesan 38

SAUMON CAJUN

Accompagné de salsa de maïs rôti, riz poblano, ratatouille et légumes 41

PÂTES BAD GIRL

Linguini, moules de l'I.-P.-É., pétoncle de calibre U-10, palourde Littleneck et crevettes tigrées noires dans une bisque de homard au chipotle 44

SPAGHETTI AU HOMARD à la crème au champagne

Pâtes Bucatini mélangées dans une sauce à la crème au champagne avec un 1.5 livres Homard de la Nouvelle-Écosse, bacon forêt noire, pleurotes tomates gouttes et oignons verts 72

De La Mer, Simplement Grillé

DEVILLE Boucherie

Nous sommes fiers de vous servir du boeuf Nord-Américain de qualité supérieure et du boeuf Japonais Wagyu A5. Tous nos steaks sont vieillis pendant au moins 35 jours. Nous déclinons toute responsabilité si vous demandez que votre steak soit bien cuit

ONGLET DE BOEUF AVEC MARMELADE AU BACON

Steak d'onglet de boeuf grillé de 11 oz (cuisson à point ou moins), découpé en fines lanières et accompagné d'une délicieuse marmelade de bourbon et de bacon, le tout servi avec une purée de pommes de terre copieusement garnie et des légumes de saison grillés 52

UMAMI STEAK FRITES

Onglet de boeuf grillé, beurre café de Paris, pommes de terre allumettes et sauce au poivre classiques aromatisées au brandy 52

FILET MIGNON (Au Beurre de Wagyu Fumé)

Filet mignon de 8 oz du Canada atlantique (PRIME), garni au beurre de wagyu fumé et servi avec des croquettes au cheddar fumé 66

Ajoutez du crabe des neiges de la Nouvelle-Écosse à l'une de nos assiettes de steak pour 35

L'EXPÉRIENCE WAGYU A5 À LA JAPONAISE

CONTRE-FILET DE KUMAMOTO WAGYU A5 4.5 oz / 127g

Avec croquettes de pommes de terre et sel de mer d'Hawaïen rouge et noir 150

WAGYU KATSU SANDO

Notre version du célèbre sandwich -le Wagyu Katsu Sando. 4,5 oz de contre-filet de wagyu Kumamoto A5, pané au panko et légèrement frit, toast brioché beurré et notre sauce aioli Tonkatsu. Servi avec des chips fait maison épicées au chipotle 150

COUPE DEVILLE

Faux-filet U.S.D.A. Prime 16 oz, beurre maître d'hôtel, ail roti au four, servi avec mayo aux champignons porcini et sel noir, accompagné de frites aux parmesan et sel noir d'Hawaï 75

STEAK & OEUF STYLE DINER

Faux-Filet USDA Prime 16oz garni d'un oeuf frit et servi avec des gnocchis frites au beurre noisette, parmesan, oignon et bacon 74

LES CÔTES LEVÉES D'ADAM

Notre spécialité! Coupe centrale de côtes de boeuf fumées maison au caryer, cuites lentement et glacées de notre sauce BBQ à la racinette. Servies avec salade de chou crémeuse, frites et muffin au pain de maïs et jalapenos-cheddar 47

Ajoutez du crabe des neiges de la Nouvelle-Écosse à l'une de nos assiettes de steak pour 35

FAUX-FILET DE MIYAZAKI WAGYU A5

Le meilleur steak coupé au monde. Servi avec du sel de mer noir hawaïen et des frites au parmesan (16 oz) 350

BURGER SAIKOU (Boeuf Japonais Miyazaki Wagyu A5)

Galette (7 oz) de boeuf Wagyu A5 assaisonné au sel gris, avec fromage raclette de Compton, marmelade d'oignons rouges et aioli à l'umami. Sur pain brioché, accompagné de frites 99

Burgers & Sandwichs De Luxe

Nous sommes fiers de servir du boeuf entièrement Black Angus. Ce boeuf est élevé en pâturage, sans antibiotiques ni ajout d'hormones. Tous nos hamburgers sont contiennent deux galettes grillées sur plaque jusqu'à un degré de cuisson «à point-bien cuit» servi sur un pain brioché artisanal de la Boulangerie Guillaume® et accompagné de frites

PRIME RIB DIP

Tranches fines de rôti de boeuf « Atlantic Prime », recouvertes de cheddar blanc fondu et de mayonnaise à la crème de raifort, servies sur un pain brioché. Accompagnées d'un jus au Vermouth 29

BLTA HOMARD

Salade de homard de Nouvelle-Écosse avec bacon Forêt-Noire, laitue romaine, tomates, avocat et aioli à l'ail sur un pain brioché 38

CLUB DINERBAR

Trois tranches de pain brioché garnies de poulet rôti, bacon forêt noire, tomate, roquette, avocat et sauce dijonnaise à l'érable 29

SANDWICH AU STEAK "TEXAS TOAST"

Steak de faux filet grillé, champignons et oignons sautés, fromage cheddar, bacon, lanières d'oignons frites et mayonnaise chipotle. Servi sur pain brioché grillé 34

SANDWICH STEAK AMÉRICAIN

Steak de faux filet grillé, garni d'oignons sautés, de Gouda, de tomate et de mayonnaise à l'oignon française. Servi sur un pain brioché 34

LA MEILLEURE GUÉDILLE DE HOMARD

5 oz de homard poché au beurre, mélangé à notre sauce citron-aioli signature dans un petit pain brioché beurré. Servi avec des frites 35
Garnissez votre lobster roll avec 10 grammes de caviar d'esturgeon blanc du Pacifique 105

A la recherche d'une option végétarienne: Remplacez votre galette pour un substitut à base de plante pour un extra 7

À Côtés

CASSOLETTE DE MAC'N CHEESE 13 POUTINE DISCO 13.50 FRITES AU FROMAGE 10.50 PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL 6.50
MUFFINS CHEDDAR ET AU JALAPENO 12 POUTINE DISCO AU BACON 17.50 FRITES AU PARMESAN 11.50 LÉGUMES DE SAISON PM



Desserts

Tous nos desserts sont faits sur place avec amour

PAIN PERDU

Morceaux de pain doré frits, sirop d'érable chaud, compote de fraises et crème glacée à la vanille française.....16

TARTE A LA CRÈME AUX BANANES

Avec bananes caramélisées.....15

GÂTEAU DEVILLE'S FOOD CAKE

Gâteau étagé au chocolat avec crème glacée à la vanille française15

TARTE AUX POMMES A LA MODE

Avec sauce caramel et pacanes salées et crème glacée à la vanille française14

POUDING CHOMEUR DOUBLE CHOCOLAT

Morceaux de gateau au chocolat cuit dans notre crème anglaise. Servi avec crème glacée à la vanille française.....15

CASOLLETTE DE PAIN DE SINGE 'MONKEY BREAD'

Petites bouchées de brioche cuites au four, enrobées d'un mélange de cannelle et de cassonade, et garnies d'un glaçage fondant au beurre et au rhum, de pacanes caramélisées et de glace à la vanille française...17

Nos Fameux Beignets

Servis chauds, avec sauce caramel et mousse au chocolat Nutella

16

Shakes Classiques

VANILLE.....	8½
CHOCOLAT.....	8½
FRAISE.....	8½
MALT.....	10½
OREO.....	10½

Les Shakes Classé R

KITTY KAT.....	18+ Shakes Alcoolisés	18½
BAILEYS, RUMCHATA, RHUM BACARDI ÉPICÉ, MORCEAUX DE TABLETTE DE CHOCOLAT KIT KAT™		
COOKIE MONSTER.....		18½
KAHLUA, CRÈME DE CACAO, BISCUITS CHIPS AHOY™, PÂTE À BISCUITS		
OH DANNY BOY.....		18½
WHISKY IRLANDAIS JAMESON, BAILEYS, DOSE D'ESPRESSO, LUCKY CHARMS		
TOASTED MARSHMALLOW.....		18½
LIQUEUR À L'ÉRABLE DU QUÉBEC LE RÉDUIT DE LÉO, NUTELLA™, GUIMAUVES GRILLÉES, SIROP DE CHOCOLAT		
TWINKIE.....		18½
RHUM ÉPICÉ SAILOR JERRY, CRÈME DE CACAO, SAUCE AU CARAMEL, AVEC UN TWINKIE™ EN GARNITURE		

Boissons

BOISSONS GAZEUSES.....	3½	MACCHIATO.....	4½
CAFÉ FILTRE.....	3½	LATTE.....	6
ESPRESSO.....	4	THÉ MIGHTY LEAF™.....	4
EAU (PLATE OU PÉTILLANTE).....	grand 7 /petit 5		

Trop petit? Notre menu est également disponible en ligne

Suivez nous

