



POLO GRILL

Votre Choix de Préparations Classiques:

BLEUE

Bien saisie à l'extérieur, rouge et froide à l'intérieur.

SAIGNANTE

Rouge, centre chaud, légèrement ferme.

A POINT

Centre rose et chaud, plus ferme que saignante.

CUITE

Cuite de part en part, à peine rose au centre.

TRES CUITE

Complètement cuite, pas de rose au centre.

VIANDE DE PREMIERE QUALITE

De toute la viande de bœuf produite aux États-Unis, deux pour cent seulement est certifiée "de première qualité par l'USDA (United States Department of Agriculture). Celle-ci – que nous vous offrons – provient des meilleurs élevages de Black Angus du Midwest. Elle est ensuite soumise à un rassissement d'au moins 28 jours, traitement qui lui confère alors une consistance tendre et crémeuse, et que les fins gourmets apprécieront au plus haut degré.

**Avis de Santé Publique: La consommation de viandes crues ou pas assez cuites, volaille, fruits de mer, crustacés, ou œufs, augmente le risque de maladies d'origine alimentaire, notamment si vous avez certains problèmes de santé.*

Hors-d'œuvre

Trio de Crevettes Glacées et Sauce Cocktail Epicée

Huitres Rockefeller*

Gâteau de Crabe de la Baie de Chesapeake, Sauce Moutarde à l'Ancienne

Tartelette de Foie Gras Chaud et Champignons, Réduction au Porto*

Poitrine de Porc marinée au Cidre et Rôtie à feu doux, Sauce de Soja au Miel*

Escargots aux Echalotes et à l'Ail, Cuits dans une Sauce à la Ciboulette et Julienne de Légumes

Timbale de Coeurs de Palmier Rémoulade

Napoléon de Betteraves et Fromage de Chèvre, Vinaigrette de Champagne et Truffes

Soupes

Chaudrée de Palourdes de la Nouvelle Angleterre

Soupe de Haricots Blancs et Purée de Poivrons, Chorizo et Croûtons

Bisque de Homard

Soupe à l'Oignon en Croûte de Gruyère

Salades

Salade Verte, Tomates, Lardons et Fromage Cheddar, Vinaigrette au Raifort

Tomates Cœur de Bœuf et Oignons Rouges

Salade César Traditionnelle Préparée à Votre Table

Salade Waldorf

Salade Copieuse

Salade "Cobb" du Polo avec Votre Choix de:

New York Steak Grillé*

Blanc de Poulet Grillé*

Steak de Thon Grillé*

Crevettes Géantes Grillées*

Accompagnements

Mac & Cheese au Homard

Purée de Pommes de Terre à l'Ail

Purée de Pommes de Terre aux Truffes

Pomme de Terre Idaho au Four

Frites

Gratin de Pommes de Terre

Rondelles d'Oignons Croustillantes

Epinards à la Crème

Champignons à la Persillade

Haricots Verts Amandine

Pointes d'Asperges à la Vapeur

Steaks & Côtes

Porterhouse (500g) / (1Kg)*

Entrecôte (340g)*

New York Steak (280g)*

Filet Mignon (200g)*

Côte de Veau (340g)*

T-Bone de Porc Fermier "Iberico de Bellota" (400g)*

Carré d'Agneau Grillé (340g)*

Poulet "Black Foot" Rôti au Sel Fumé Alderwood

Votre Choix de Garniture:

Bacon Croustillant, Fromage Bleu Emietté, Oignons Sautés

Côte de Bœuf

King's Cut: Côte de Bœuf - Avec Os 1 Kg*

Queen's Cut: Côte de Bœuf - Sans Os 500 g*

Succulente Côte de Bœuf Assaisonnée à la Perfection, Rôtie et Servie Saignante, au Jus avec sa Garniture Traditionnelle. Disponibilité Limitée.

Spécialités

Filet de Veau Bardé de Pancetta et Queue de Cigale de Mer à la Oscar*

Trilogie de Mini-Burgers et Pommes Allumettes au Parmesan

Bœuf Kobe Demi-Glace aux Truffes*

Homard Rémoulade*

Gâteau de Crabe Tartare*

Fruits de Mer

Surf & Turf du Polo Grill

Queue de Homard de Floride et Filet Mignon*

Homard du Maine Entier cuit Vapeur et Beurre Fondu, ou Gratiné avec Chapelure, Huile d'Olive, Ail et Persil*

Scampi et Légumes Grillés*

Saumon à la Cajun et Chutney de Pêches au Safran*

Steak d'Espadon Grillé et Sauce Orientale Légèrement Pimentée*

Steak de Thon au Poivre et Beurre Blanc au Citron Vert*

Sauces

Béarnaise

Hollandaise

Sauce Crème au Raifort

Au Poivre

Au Bleu