



# 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