



RESTAURANT

SAN ANTONIO



BIÈRES

BIÈRE EN BOUTEILLE	9
BIÈRE EN BOUTEILLE IMPORTÉE	10
BIÈRE PRESSION (locale)	verre 20 oz 10
BIÈRE PRESSION (importée)	verre 20 oz 11

BOISSONS

BOISSON GAZEUSE	4
EAU DE SOURCE	9
PERRIER	10
SAN PELLEGRINO	10
THÉ OU CAFÉ	4
JUS OU LAIT	5
TISANE BIOLOGIQUE	4

CERTIFICAT CADEAU DISPONIBLE

SALLE DE RÉCEPTION PRIVÉE 60-70 PERS.

Veuillez nous aviser de toutes allergies ou intolérance alimentaire
Les taxes s'appliquent au prix indiqués.



ENTRÉES SIGNATURE

(portion entrée)

BÂTONNETS DE MOZZARELLA	sauce tomate épicée	17
TARTARE DE BOEUF	coupé à la main boeuf frais assaisonné. Servi avec croûtons	22
TARTARE DE SAUMON	coupé à la main saumon frais. Servi avec croûtons	18
CREVETTES MATANES À L'AIL GRATINÉES	beurre à l'ail, vin blanc et fines herbes	18
HUÎTRES FRAÎCHES	servies nature dans leurs coquilles	(6) 20
HUÎTRES ROCKEFELLER GRATINÉE	cuites au four, riches et savoureuses, épinards et fines herbes	(6) 24
BRIE FONDANT À L'ORANGE ET AUX AMANDES	marmelade à l'orange et tranches d'amandes rôties	17
BRUSCHETTA	tomates, ail et basilic	régulière 12 gratinée 17
CALMARS FRITS	sauce tomate épicée	21
COCKTAIL DE 3 CREVETTES	(taille 8-12)	19
COQUILLE SAINT-JACQUES		17
ESCARGOTS	beurre à l'ail, vin blanc et fines herbes	régulier 10 gratiné 15
SAUCISSES ITALIENNES PIQUANTES GRILLÉES	sauce tomate épicée	15
PAIN À L'AIL	beurre	régulier 7 gratiné 12
MOULES MARINARA	sauce tomate épicée et vin rouge	16
MOULES À LA SAUCE BIANCO	sauce à la crème et vodka	18
MOULES À L'AIL	avec vin blanc et fines herbes	16

POTAGES

SOUPE DU MOMENT	9
SOUPE AUX LÉGUMES	9
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	14

SALADES GOURMETS

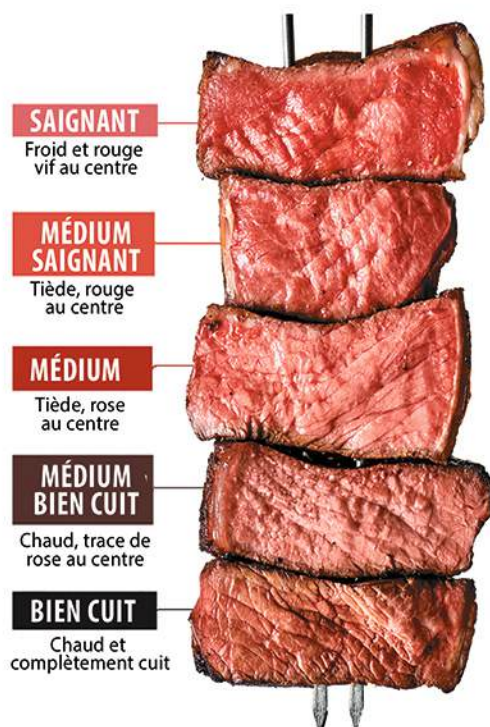
SALADE VERTE STYLE MAISON	11
SALADE CÉSAR STYLE MAISON	11
SALADE GRECQUE AUTHENTIQUE	20
SALADE LIME ET GINGEMBRE	12
SALADE DE BETTERAVES RÔTIES	13

EXTRAS POUR LES SALADES

VINAIGRETTE	4	POULET	6oz 10
BACON ÉMIETTÉ	4	SAUMON	5oz 12
CROÛTONS	2	CREVETTE (taille 8-12)	chaque 8
ÉCHALOTES	4	SAUCISSE	8
FROMAGE FETA	10		

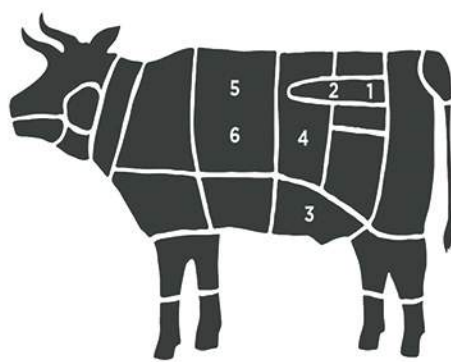


GUIDE DE CUISSON



GUIDE DES COUPES

- 1 FILET MIGNON
- 2 COEUR DE FILET MIGNON
- 3 BAVETTE
- 4 CONTRE-FILET
- 5 BIFTECK D'ENTRECÔTE
- 6 CÔTE DE BOEUF



LES EXTRAS ET ACCOMPAGNEMENTS

FRITES	8
POMME DE TERRE AU FOUR	régulière 7 toute garnie gratinée 12
PURÉE DE POMMES DE TERRE	régulière 7 toute garnie gratinée 12
2 CREVETTES PAPILLON (taille 8-12)	16
servies avec riz, beurre à l'ail et citron	
2 CREVETTES JUMBO GRILLÉES (taille 6-8)	22
servies avec une vinaigrette à l'huile d'olive et citron	
1 QUEUE D'HOMARD (5 à 6 oz)	35
servies avec riz, beurre à l'ail et citron	
CHOIX DE SAUCES :	4
au poivre, au jus, aux champignons, côte levée, beurre à l'ail ou cocktail	
SALADE DE CHOU	7
CORNICHONS	5
CHAMPIGNONS SAUTÉS	7
OIGNONS CARAMÉLISÉS	6
ÉCHALOTES	4

REEMPLACER

POMMES DE TERRE PAR UNE SALADE	6
FRITES PAR UNE POUTINE	7
POMMES DE TERRE ET LÉGUMES PAR DES PENNE ROSÉE	8

NOS PÂTES

PENNE ROSÉE	26
sauce tomate, crème et fromage parmesan	
PENNE À LA GIGI	30
prosciutto, champignons, sauce rosé et fromage parmesan	
LINGUINI AUX FRUITS DE MER	45
sauce tomate, 2 crevettes géantes, 2 pétoncles, palourdes et moules et fromage parmesan	

AJOUTEZ-À-VOS PÂTES

GRATINÉE AVEC MOZZARELLA	8
POULET	10
SAUCISSE	(chaque) 7
BACON	8
PROSCIUTTO	8
CREVETTE (taille 8-12)	(chaque) 8
FROMAGE DE CHÈVRE	8
SAUCE	8
LÉGUMES DE SAISON	8

LES EXTRAS ET ACCOMPAGNEMENTS

FRITES	8
POMME DE TERRE AU FOUR	régulière 7 toute garnie gratinée 12
PURÉE DE POMMES DE TERRE	régulière 7 toute garnie gratinée 12
2 CREVETTES PAPILLON (taille 8-12)	16
servies avec riz, beurre à l'ail et citron	
2 CREVETTES JUMBO GRILLÉES (taille 6-8)	22
servies avec une vinaigrette à l'huile d'olive et citron	
1 QUEUE D'HOMARD (5 à 6 oz)	35
servies avec riz, beurre à l'ail et citron	
CHOIX DE SAUCES :	4
au poivre, au jus, aux champignons, côte levée, beurre à l'ail ou cocktail	
SALADE DE CHOU	7
CORNICHONS	5
CHAMPIGNONS SAUTÉS	7
OIGNONS CARAMÉLISÉS	6
ÉCHALOTES	4



SANDWICHS ET HAMBURGERS

Les plats ci-dessous sont servie avec frites, salade de chou et cornichon

SANDWICH «SAN ANTONIO» FONDANT 24
Côte de boeuf au jus émincée, fromage fondu, oignons caramélisés et dijonnaise dans un pain ciabatta

HAMBURGER BOEUF BUFFALO 24
Côte de boeuf au jus émincée, fromage suisse et sauce Buffalo

HAMBURGER «SAN ANTONIO» 24
1/2 de livre. Garni de fromage cheddar, oignons caramélisés, laitue et tomates

EXTRAS

SAUCE DIJONAISE 4 FROMAGE CHEDDAR 3
SAUCE BBQ 4 FROMAGE SUISSE 3
SAUCE AU JUS 4 CORNICHON 5

NOS PLATS RÉCONFORTANTS

BOEUF BOURGUIGNON «SAN ANTONIO» selon disponibilité 38
mijoté avec champignons dans une sauce style maison avec oignons français riche et savoureuse, servi sur un lit de linguini sautées au beurre

CÔTE DE BOEUF À L'ANGLAISE 38
émincé de côte de boeuf tranché mince (8 à 10 oz) servi sur lit de purée de pommes de terre arrosé de son jus et accompagné de légumes frais

STEAK AVEC PIMENTS VERTS 44
5 à 6 oz de filet mignon émincé avec piments verts, champignons, oignons et sauce demi-glace, hp et ketchup sauté à la poêle

BIFTECK HACHÉ 28
bifteck haché garni d'oignons caramélisés nappé de notre fameuse sauce au poivre
Servis avec légumes de saison et un choix de frites ou pomme de terre au four ou en purée.

LES EXTRAS ET ACCOMPAGNEMENTS

FRITES 8

POMME DE TERRE AU FOUR régulière 7 toute garnie gratinée 12

PURÉE DE POMMES DE TERRE régulière 7 toute garnie gratinée 12

2 CREVETTES PAPILLON (taille 8-12) 16
servies avec riz, beurre à l'ail et citron

2 CREVETTES JUMBO GRILLÉES (taille 6-8) 22
servies avec une vinaigrette à l'huile d'olive et citron

1 QUEUE D'HOMARD (5 à 6 oz) 35
servies avec riz, beurre à l'ail et citron

CHOIX DE SAUCES : 4
au poivre, au jus, aux champignons, côte levée, beurre à l'ail ou cocktail

SALADE DE CHOU 7

CORNICHONS 5

CHAMPIGNONS SAUTÉS 7

OIGNONS CARAMÉLISÉS 6

REEMPLACER

POMMES DE TERRE PAR UNE SALADE 6

FRITES PAR UNE POUTINE 7

POMMES DE TERRE ET LÉGUMES PAR DES PENNE ROSÉE 8



GRILLADES SIGNATURE
SAN ANTONIO

COUPS DE COEUR

(soigneusement choisis par notre chef)

Les plats ci-dessous sont servis avec des légumes de saison et un choix de frites ou pomme de terre au four ou en purée

BIFTECK D'ENTRECÔTE AVEC OS 5 17 oz 58
est une pièce juteuse, persillée, savoureuse et tendre qui déborde de saveurs.

FILET MIGNON BARDÉ DE BACON, FLAMBÉ AU COGNAC 1 7 oz 57
le plus tendre de tous les biftecks, reconnu pour sa texture fine et grande délicatesse.
Une agréable symbiose d'arômes de poivres quatre couleurs et de cognac flambées à la poêle.

COEUR DE FILET MIGNON, FLAMBÉ AU COGNAC 2 10 oz 71
est à la fois le plus tendre et plus maigre que tous les autre bifteck. Nous vous conseillons de le consommer saignant ou médium-saignant afin d'en apprécier toute la finesse.
Une agréable symbiose d'arômes de poivres quatre couleurs et de cognac flambées à la poêle.

CÔTE DE BOEUF AVEC OS PRIME ANGUS 6 16 oz 56 22 oz 68
côte de boeuf braisée dans son jus

CÔTE DE BOEUF AVEC OS «SAN ANTONIO» 6 16 oz 56 22 oz 68
côte de boeuf braisée, terminée sur le grill. Cuisson médium ou plus

CARRÉ D'AGNEAU 16 à 18 oz 1/2 42 entier 56
tendre carré d'agneau coupé après cuisson avec sauce porto

BIFTECKS

Les plats ci-dessous sont servis avec des légumes de saison et un choix de frites ou pomme de terre au four ou en purée

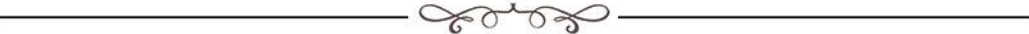
BAVETTE GRILLÉE 3 8 à 10 oz 40
une viande très goûteuse et riche en saveur, sa texture plus fibreuse lui donne un caractère unique, légèrement moins tendre mais très apprécié des amateurs de viande. Nappée d'une sauce aux champignons

CONTRE-FILET NEW YORK 4 7 oz 40 14 oz 52
le contre-filet se distingue par sa forme, sa texture, son goût et son excellent équilibre entre le persillage et la tendreté

CONTRE-FILET FLAMBÉ AU COGNAC 4 7 oz 45 14 oz 57
Une agréable symbiose d'arômes de poivres quatre couleurs et de cognac, flambées à la poêle.

FILET MIGNON BARDÉ DE BACON 1 7 oz 52
est à la fois le plus tendre et plus maigre que tous les autres biftecks.
Nous vous conseillons de le consommer saignant ou médium-saignant afin d'en apprécier toute la finesse

COEUR DE FILET MIGNON 2 10 oz 68
est à la fois le plus tendre et plus maigre que tous les autres biftecks.
Nous vous conseillons de le consommer saignant ou médium-saignant afin d'en apprécier toute la finesse



POULET-ET CÔTES-LEVÉES

CÔTES LEVÉES	30
carré de côtes levées nappé d’une sauce style maison, servi avec frites, salade de chou et cornichon	
CÔTES LEVÉES ET POULET	38
carré de côtes levées nappé d’une sauce style maison et poitrine de poulet grillée, servi avec frites, salade de chou, cornichon et sauce au poivre	
CÔTES LEVÉES ET CREVETTES	42
carré de côtes levées nappé d’une sauce style maison accompagné de deux crevettes papillon, servi avec riz, frites, salade de chou, cornichon et beurre à l’ail	
TRIO CÔTES LEVÉES	48
carré de côtes levées nappé d’une sauce style maison, poitrine de poulet grillée, deux crevettes géantes servi avec riz, frites, salade de chou, cornichon, sauce au poivre et beurre à l’ail	
POITRINE DE POULET	28
poitrine de poulet grillée, servie avec légumes de saison, choix de pomme de terre et sauce au poivre	
POULET ET CREVETTES	42
poitrine de poulet grillée accompagnée de deux crevettes papillon, riz, légumes de saison, frites, sauce au poivre et beurre à l’ail	

LES EXTRAS ET ACCOMPAGNEMENTS

FRITES	8
POMME DE TERRE AU FOUR	régulière 7 toute garnie gratinée 12
PURÉE DE POMMES DE TERRE	régulière 7 toute garnie gratinée 12
2 CREVETTES PAPILLON (taille 8-12)	16
servies avec riz, beurre à l’ail et citron	
2 CREVETTES JUMBO GRILLÉES (taille 6-8)	22
servies avec une vinaigrette à l’huile d’olive et citron	
1 QUEUE D’HOMARD (5 à 6 oz)	35
servies avec riz, beurre à l’ail et citron	
CHOIX DE SAUCES :	4
au poivre, au jus, aux champignons, côte levée, beurre à l’ail ou cocktail	
SALADE DE CHOU	7
CORNICHONS	5
CHAMPIGNONS SAUTÉS	7
OIGNONS CARAMÉLISÉS	6

REEMPLACER

POMMES DE TERRE PAR UNE SALADE	6
FRITES PAR UNE POUTINE	7
POMMES DE TERRE ET LÉGUMES PAR DES PENNE ROSÉE	8



POISSONS-FRAIS

FILET DE SAUMON FRAIS DE L’ATLANTIQUE GRILLÉ	36
servi avec riz et légumes frais et sauce style maison	
FILET DE MORUE	42
servi avec riz, légumes frais et sauce style maison	

FRUITS-DE-MER-ET-GRILLADES

Les plats ci-dessous sont servie avec riz et légumes de saison

CREVETTES PAPILLON	35
farcies d’une chapelure à l’ail légèrement assaisonnée, servies avec beurre à l’ail	
CREVETTES À LA PROVENÇALE	38
panées à la poêle avec tomates fraîches, échalotes, vin blanc et beurre à l’ail	
PÉTONCLES À LA PROVENÇALE	42
panées à la poêle avec tomates fraîches, échalotes, vin blanc et beurre à l’ail	
4 CREVETTES JUMBO GRILLÉES	54
4 crevettes jumbo grillées (taille 6- 8) servies avec une vinaigrette à l’huile d’olive et citron	
2 QUEUES D’HOMARD	70
farcies d’une chapelure à l’ail légèrement assaisonnée, servies avec beurre à l’ail	
FRUIT DE MER COMBINÉES	60
deux crevettes papillon, une queue d’homard, trois huîtres Rockerfeller et beurre à l’ail	

SURF & TURF	64
filet mignon 7 oz bardé de bacon accompagné de deux crevettes papillon sauce au poivre et beurre à l’ail	

ASSIETTE CHASSE ET PÊCHE	54
contre-filet 7 oz accompagné de deux crevettes papillon, sauce au poivre et beurre à l’ail	

ASSIETTE NEPTUNE	42
coquille Saint-Jacques accompagnée de deux crevettes papillon et beurre à l’ail	

FILET MIGNON ET QUEUE D’HOMARD	82
filet mignon 7 oz bardé de bacon accompagné d’une queue d’homard, sauce au poivre et beurre à l’ail	

CONTRE-FILET 7 OZ FLAMBÉ AU COGNAC ET QUEUE D’HOMARD	76
Une agréable symbiose d’arômes de poivres quatre couleurs et de cognac, flambées à la poêle accompagné d’une queue d’homard	

CONTRE-FILET 7OZ FLAMBÉ AU COGNAC ET 2 CREVETTES JUMBO GRILLÉES	65
Une agréable symbiose d’arômes de poivres quatre couleurs et de cognac, flambées à la poêle accompagné de 2 crevettes jumbo grillées (taille 6- 8) servies avec une vinaigrette à l’huile d’olive et citron	

REEMPLACER

RIZ PAR UNE SALADE	6
RIZ PAR POMMES DE TERRE	5