

BUTTERFLY

FROID

GAVY

2 mignonettes, raifort frais, Tabasco & citron

COCKTAIL DE CREVETTES JUMBO

SASHIMI DE THON

Ponzu maison, caviar de truite, poireaux frits, avocat, jalapeno

FOIE GRAS AU BOURBON FUMÉ

F

ANCHOISE CHARCUTERIE DU CHEF

A

ANCHOISE DU CHEF

B

CÉCILE AU LÉGUME

CHAUD

OMLETTE BUTTERFLY

C

EGG CARROT AU RATINÉ

CROÛTE AU SAUMON

M

POULET OIGNON

LES CÔTÉS

FRITES MAISON

Cuites dans le gras de boeuf, épices Butterfly

FRITES BUTTERFLY

Truffe, parmesan, ciboulette, sauce

PURÉE DE POTATOES À L'AIL

CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS

Lardons, copeaux d'amandes, miel

CHAMPIGNONS SAUVAGES SAUTÉS

LÉGUMES DU MARCHÉ RÔTIS

VIANDES CERTIFIÉES

FILET MIGNON 8oz

CONTRE FILET 24oz

ENTRECÔTE 22oz

ONGLET 10oz

COUPE DU BOUCHER



*Toutes nos viandes sont servies avec choix de frites ou de légumes

3 POIVRES CAJUN

DEMI-GLACE AU VIN ROUGE

CHIMICHURRI ROUGE

BEURRE DE COWBOY

JUS AU POIVRE NOIR BULLEIT

BEURRE À LA TRUFFE NOIRE

PLATS PRINCIPAUX

CHEESEBURGER BUTTERFLY

Bacon coupé épais, Tomme aux fleurs, mélange de cresson et oignon rouge, mayo servi avec frites

STEAK TARTARE

Dijon, câpres, échalotes, Worcestershire, Tabasco chipotle, ciboulette, servi avec frites

TARTARE DE THON

Melon d'eau, avocat, shoyu à l'ail noir, oignons verts, coriandre, servi avec frites

PAVÉ DE SAUMON

Beurre citronné aux câpres servi avec légumes du marché

CÔTELETTES D'AGNEAU

Côtelettes double os marinées servies avec légumes du marché et crème fraîche à la menthe

SUPRÊME DE POULET BUTTERFLY

Demi poulet mariné 48 heures servi avec légumes du marché

ASSIETTE VÉGÉ DU CHEF

Bar à Vin
et Viande

BUTTERFLY

DOZEN FRESH OYSTERS

~~2 mignonettes, fresh horseradish, Tabasco & lemon~~

COLD

JUMBO SHRIMP COCKTAIL

TUNA SASHIMI

House ponzu, trout caviar, fried leeks, avocado, jalapeno

SMOKEY BOURBON FOIE GRAS

Foie gras au torchon, fig jam, blueberry jam, caramel, grilled sourdough

CHEF'S CHARCUTERIE BOARD

Assortment of 3 meats, 2 cheeses and accompaniments

CHEF'S SALAD

Bacon, toasted bread crumbs, pickled pearl onions, tomatoes, chives and blue cheese ranch dressing

CLASSIC CAESAR

HOT

SIDES

HOUSE FRIES

Cooked in tallow, Butterfly spice

BUTTERFLY FRIES

Truffle, parmesan, chives, sauce

GARLIC MASH POTATOES

ROASTED BRUSSEL SPROUTS

Lardon, almond shavings, honey

SAUTÉED WILD MUSHROOMS

ROASTED MARKET VEG

1855 CERTIFIED MEATS

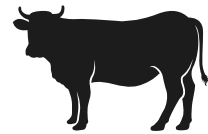
FILET MIGNON 8oz

NEW YORK CUT 24oz

RIB STEAK 22oz

HANGER STEAK 10oz

BUTCHER'S CUT



*All our meats are served with choice of fries or vegetables

BUTTERS & SAUCES 5\$

CAJUN 3 PEPPERCORN

RED WINE DEMI-GLACE

RUSTED RED CHIMICHURRI

COWBOY BUTTER

BULLEIT BLACK PEPPER JUS

BLACK TRUFFLE BUTTER

BUTTERFLY CHEESEBURGERS

Thick cut bacon, Tomme aux fleurs cheese, watercress & red onion mix, mayo served with fries

STEAK TARTARE

Dijon, capers, shallot, Worcestershire, chipotle Tabasco, chives served with fries

TUNA TARTARE

Watermelon, avocado, black garlic shoyu, green onions, cilantro served with fries

SALMON PAVE

Lemon caper butter served with fresh market vegetables

LAMB CHOPS

Marinated double bone chops served with market vegetables and mint crème fraîche

BUTTERFLY CHICKEN SUPREME

Marinated 48 hours served with market vegetables

CHEF'S VEGE PLATE OF THE DAY

Bar à Vin
et Viande