

LES ENTRÉES

Salade Signature Volcano 18	Feuilleté d'escargots 21
Mesclun frais et légumes du moment avec vinaigrette balsamique de Modène	Escargots crémeux à l'ail et aux fines herbes, servis dans son nid de pâte feuilletée
Fissure du Cœur 22	Carpaccio de bœuf 24
Romaine grillée sur flamme vive, sauce César maison, prosciutto séché, Parmigiano Reggiano, câpres frais et fini d'un filet de notre Huile «Arrabiata»	Fines tranches de filet mignon cru, agrémentées d'une huile d'olive extra-vierge, de copeaux de parmesan, d'une tombée de roquette fraîche et d'un filet de vinaigre balsamique vieilli.
Crevettes à la salsa de mangue et avocat 23	
Crevettes, mangue et avocat crémeux et de la coriandre fraîche, le tout arrosé d'une vinaigrette relevée au jalapeño et à la lime.	

LE CLASSIC VOLCANO

Côte de bœuf 55
12 oz tranchée et juteuse, accompagnée de son jus de cuisson maison, légumes et gratins dauphinois

 **CUISSON SUR PIERRE VOLCANIQUE** 

Filet Mignon 59	Pétoncles grillées 58
7 oz tendre et maigre	Pétoncles dodus, prêtes à griller
Bavette 41	Crevettes Tigrés 47
7 oz et riche en saveur	Crevettes géantes prêtes à saisir sur la pierre
Surlonge coupe baseball 48	Trio de la mer 60
10 oz maigre et savoureux	Pétoncles, crevettes tigrées avec une queue d'homard

Votre choix est servi avec : Frites julienne ou riz parfumé

Viande servie avec sauce au poivre corsée & fruits de mer avec beurre Sriracha

AJOUTER À VOTRE REPAS

Queue de homard	25	Filet mignon (7 oz)	45
Crevettes Tigrés	20	Bavette (7 oz)	27
Pétoncles	29	Saucisse du boucher	12
Légumes du moment	10	Gratin dauphinois	8

LES ASSIETTES

Entrecôte (12 oz) 55
Grillé sur flamme vive, garni de beurre maître d'hôtel. Servi avec frites juliennes croustillantes et sauce au poivre
Poisson du moment Prix du marché
Poisson frais selon l'arrivage
Duo de saucisses 32
Saucisses fraîchement préparées du boucher, servies avec nos frites juliennes.
Poutine Volcano 44
Frites julienne, filet mignon et fromage en grains avec notre sauce au poivre corsée