

**BULLSEYE RESTAURANT  
MONT-TREMBLANT**



**STEAK HOUSE AND BAR  
PRIVATE SALOON**

## **MENU BULLSEYE LUXE**

### *Entrée*

*Escargots provençal  
Salade César  
Soupe bifteck et orge  
Chaudrée de palourdes*

### *Appetizer*

*Snails Provençal  
Caesar Salad  
Beef & Barley Soup  
Clam Chowder*

### *Plat principal*

#### **FILET MIGNON**

Servi avec pomme de terre au four, légumes saisonniers et champignons sauvages grillés.

### *Main course*

#### **FILET MIGNON**

Served with oven-baked potato, seasonal vegetables and grilled wild mushrooms.

#### **CARRÉ D'AGNEAU À LA FRANÇAISE**

Mariné avec moutarde de dijon et fines herbes.  
Servi avec riz tendre au safran, légumes saisonniers et champignons sauvages grillés.

#### **FRENCH RACK OF LAMB**

Marinated with Dijon mustard and fines-herbes.  
Served with tender saffron rice, seasonal vegetables & grilled wild mushrooms.

#### **FILET DE THON ROUGE GRILLÉ**

Marinade spéciale du chef. Servi avec du riz tendre au safran, légumes et épinards sautés.

#### **GRILLED FILLET OF RED TUNA**

Chef's special marinade. Served with tender saffron rice, vegetables & sautéed spinach..

#### **DESSERT DU JOUR CAFÉ OU THÉ**

#### **DESSERT OF THE DAY COFFEE OR TEA**