

✦ MENU SOIR ✦

APÉRO

HUÎTRES.....6/20\$.....12/38\$

Mignonettes aux radis, mignonette à l'échalote, quartiers de citron, sauce piquante maison

SOUPE AUX GNOCCHIS TOMATÉES.....12\$

Kale, petits légumes, copeaux de parmesan et poireaux frits

PETITS PAINS BRIOCHÉS.....6\$

3 pains briochés laqués au sirop d'érable et fleur de sel

CALMARS FRITS.....20\$

Yogourt grec à la lime et basilic thaï, mayonnaise asiatique, croquant de sésames épicés

PLATEAU FROMAGE.....32\$

3 fromages de l'adresse gourmande à Mascouche, confiture de fruits, moutarde, noix, baguette de pain de la Shop à pain

PLATEAU MIXTE.....50\$

3 fromages et 3 charcuteries, confiture de fruits, moutarde, olives, noix, baguette de pain de la Shop à pain (à partager)

ENTRÉES

SALADE D'HIVER.....15\$

Choux nappa et endives, croûtons de pain pumpernickel, noix grillés, vinaigrette aux clémentines et prosecco

ESCARGOTS SUR OS.....24\$

Os à la moelle farcis d'escargots sautés, sauce crémeuse à la moutarde et fromage bleu

ARANCINI AUX CREVETTES.....18\$

Crevettes et chorizo, fromage gruyère, beurre et fines herbes, mayo à l'ail confit, chiffonnade de nori

MINIS BEIGNETS AU FROMAGE.....18\$

Fines herbes, mayonnaise au cari, poivrons marinés, bonite séchée

TARTARE DE BŒUF.....24\$

Échalotes françaises, aïoli, persil, raiford, poireaux frits

FOIE GRAS POÊLÉ.....26\$/38\$

Biscuit à la mélasse, pommes caramélisées, cheddar fort, noix grillées, amaretto

PLATS

SHORT RIB DE BŒUF34\$

Bœuf braisé à la bière noir et érable, purée de courges au beurre noisette

BAVETTE BÂTIMENT B.....36\$

10 oz. Marinade à la Bâtiment B, sauce dijon, champignons et oignons

PÉTONCLES GRILLÉS EN FLOCONS.....28\$

Beurre crémeux au safran, haricots et oignons rouges grillés

DEMI POULET DE COURNOUILLE.....24\$

Poulet laqué d'une sauce hoisin, vinaigre noir et miso, légumes marinés

BAR RAYÉ CRÉOLE.....36\$

8 oz. Épices créoles, tombée de kale, salsa au cari

ÉTAGÉ À L'AGNEAU.....32\$

Agneau braisé, purée de pommes de terre à l'ail, crème de maïs, légumes croquants au beurre, oignons croustillants

LES À-COTÉS

HARICOTS GRILLÉS.....8\$

Haricots, amandes, ail, miel et gingembre

GNOCCHIS À L'AIL.....12\$

Gnocchis sautés au beurre, ail, fines herbes et parmesan

PURÉE DE POMME DE TERRE.....12\$

Purée de pommes de terre jaune à l'ail, beurre au poivre vert, fines herbes

CAROTTES NANTAISES.....10\$

Carottes, fromage fêta aux épices bbq, ciboulette

CHOUX KALE ET BACON.....10\$

Kale, bacon, oignons rouge, et soya sucré

ORZO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS.....12\$

Orzo et pleurotes frits

FESTIN DÉGUSTATION

Plusieurs plats à partager

Minimum 2 personnes

Informez-vous!

✦ DESSERTS ✦

DESSERTS

GÂTEAU FUDGE CHOCOLAT CREMEUX..12\$

Poêlon de gâteau cuit minute, prévoir 10 min.
Extra Gélato du moment 5\$

POUDING CHÔMEUR.....12\$

Dulce de leche, croquant à l'érable

TIRAMISU AU NUTELLA.....12\$

Pistaches pranilées, café, amaretto

GÂTEAU AU FROMAGE.....12\$

Confiture aux petits fruits

TROU DE BEIGNES.....12\$

Sauce au chocolat et caramel, sucre en poudre

GELATO DU MOMENT.....10\$

Gélato du Toit Orange, crumble

DIGESTIF

ESPRESSO MARTINI.....12\$

Espresso, Tia maria, vodka Cherry River

PORTO TAYLOR 10 ANS.....12\$

PORTO TAYLOR 20 ANS.....21\$

BELLE DE BRILLET.....10\$

Cognac aux poires, sur glace

VERMOUTH VAL CAUDALIES

DOUX.....12\$

Vignoble Val Caudalies, Québec, vermouth sucré, sur glace

CAFÉS

CAFÉ PERCOLATEUR..... petit 5\$ / gros 9\$

AMÉRICANO.....3,50\$

ESPRESSO.....3\$

ESPRESSO ALLONGÉ.....3,50\$

CAPPUCCINO.....4\$

CAFÉ LATTE.....4,50\$

MACCHIATO.....3,50\$

MOCACCINO.....4,50\$

CAFÉS COMIQUES

CAFÉ BÂTIMENT B.....12\$

Choix du barman

CAFÉ IRLANDAIS.....12\$

Jameson, Bailey's

CAFÉ BRÉSILIEN.....12\$

Tia Maria, Grand Marnier, Cognac

CAFÉ BAILEY'S.....12\$

Bailey's

CAFÉ ESPAGNOL.....12\$

Tia Maria, Cognac