

# ✦ MENU SOIR ✦

## APÉRO

HUÎTRES.....6/20\$.....12/38\$  
Mignonettes, quartiers de citron, sauce piquante maison

TREMPETTE MEXICAINE.....22\$  
Fromage à la crème, cheddar, fines herbes, maïs, oignons marinées  
croustilles de maïs

CALMARS FRITS.....20\$  
Yogourt aux fines herbes, mayonnaise épicée

## À PARTAGER

*Entrées pour 2 à 4 personnes*

PLATEAU BBQ.....66\$  
Côtes levées, saucisses maisons, pilons de poulet, porc effiloché,  
salade de choux, salade verte, légumes marinées, pain aux patates

PLATEAU DE LA MER.....75\$  
Huîtres, ceviche du moment, gravlax de saumon, salade de crevettes,  
pieuvre grillée, wakame et garnitures

PLATEAU MIXTES.....48\$  
3 fromages de L'Adresse Gourmande, 3 charcuteries maisons,  
confiture, moutarde et condiments, baguette de pain de La Shop à Pain

## PETITS PLATS

ENTRÉE DU CHEF.....PM\$  
Selon l'inspiration du chef et les arrivage du moment

SALADE D'ÉTÉ.....17\$  
Féta mariné, julienne de légumes du moment, roquette, graines de  
citrouille, vinaigrette au sésame et fruit de la passion

GRAVLAX DE SAUMON.....18\$  
Concombres marinés, jus de concombre et babeurre, croûtons de  
pain pumpernickel

PAIN BAO (2).....18\$  
Porc effiloché, julienne de légumes, mayo citron, oignons vert

BETTERAVES ET STRACCIATELLA.....18\$  
Roquette et noix de grenoble, vinaigrette balsamique

TARTARE DE BŒUF.....24\$  
Persil, estragon, parmesan, oignons frits

PIEUVRE GRILLÉE.....28\$  
Sur purée de houmous, tomates séchées et poivrons

## PLATS

DEMI RACK CÔTES LEVÉES...18\$<sub>DEMI</sub> / 32\$<sub>FULL</sub>  
Fumée maison, sauce BBQ

TAGLIATELLES AU PESTO.....28\$  
Stracciatella, tomates confites, noix de Grenoble et parmesan

BURGER DE WAGYU.....28\$  
Boulette de bœuf Wagyu, laitue, tomate, champignons, mayo épicé,  
fromage Kaltbach à la truffe

BAVETTE BÂTIMENT B - 8 OZ.....38\$  
Marinade à l'Argentine, chimichurri

CARRÉ D'AGNEAU.....44\$ 4 CÔTES / 66\$ 8 CÔTES  
Aux épices marocaines, "green sauce"

PIÈCE DU BOUCHER.....PM\$

POISSON D'ARRIVAGE .....PM\$

*\*Tous nos plats viennent sans accompagnement*

## À-COTÉS

LÉGUMES DE SAISON.....12\$

POMME DE TERRE DAUPHINE.....12\$  
Mayo crème sure et persil

PURÉE DU MOMENT.....10\$

SALADE D'INSPIRATION.....10\$  
Salade fraîche selon l'inspiration du chef

CHAMPIGNONS POÊLÉS.....12\$  
Crumble salé au gorgonzola

# ✦ DESSERTS ✦

## DESSERTS

BROWNIES AU CHOCOLAT.....12\$  
Et brisures de chocolat

GÂTEAU AU FROMAGE.....12\$  
Confiture aux petits fruits

CHURROS.....12\$  
Sauce au chocolat et caramel, sucre en poudre

GELATO DU MOMENT.....10\$  
Gélato du Toit Orange, crumble

## DIGESTIF

ESPRESSO MARTINI.....12\$  
Expresso, 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