

A P É R I T I F S

COCKTAILS

PANORAMIX.....16\$

Choisissez votre alcool de base, le barman se laissera inspirer!

SBAGLIATO?.....16\$

Vermouth sec Val caudalies, Liqueur de Marasquin, citron, sirop simple, prosecco

TEQUILA DEL COCO.....16\$

Tequila Tres Generaciones, sirop de noix de coco, crème de coco, lime

VODKAFÉ.....14\$

Vodka Cherry River, liqueur de café Cherry River, sirop d'orgeat, citron, soda

MRS / MME BACON.....16\$

Canadian Club 12 ans, Sirop d'érable, angostura, orange pressé, sel de bacon, bonbon de bacon

SPRITZ.....14\$ VERRE 38\$ PICHET

Luxardo aperitivo, mousseux, soda, tranche d'orange

Cocktails réguliers aussi disponibles

MOCKTAILS

CUCUMIE12\$

Concombre, sirop simple, lime, soda, 7up

AVEC OU SANS?.....14\$

Gin sans alcool Noa, Aperitivo sans alcool Noa, jus de pamplemousse, sirop d'orgeat, soda

BIÈRES EN FÛT

12 OZ.....6.50\$

20 OZ.....10.50\$

Arrivage du moment, Demander à votre serveur

BIÈRES EN BOUTEILLE

LANDSHARK.....9\$ - 35\$ SEAU DE 5

GUINNESS.....11.50\$

1664 BLANCHE.....9\$

1664 ROSÉE.....10.50\$

1664 BLANCHE 0%.....5\$

CARLSBERG 0%.....5\$

BRASSERIE MILLE-ÎLES

RÉGULIÈRES.....11.50\$

DE SAISON.....12.50\$

SANS ALCOOL.....9.50\$

Arrivage du moment, Demander à votre serveur

VIN AU VERRE

BLANC OU ROUGE.....5 oz 12\$ - 14\$

Demandez notre sélection

BULLES.....5 oz 12\$

Blanc de blanc

CHAMPAGNE.....5 oz 20\$

Henriot, Brut Souverain



M E N U S O I R

APÉRO

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

FONDUE AU FROMAGE.....40\$
Style soupe à l'oignon, pommes, porc, légumes marinés, croûtons de pain

CALMARS FRITS.....20\$
Style asiatique, sauce wafu au gingembre, sésames

GOUGÈRES AU FOIE GRAS (4).....18\$
Pâte à chou au fromage, mousse de foie gras

PETIT

SALADE D'AUTOMNE.....16\$
Kale, roquette, pommes, fromage bleu, pois chiches frits, vinaigrette moutarde et érable

TARTARE DE BISON.....24\$
Carottes fumées, pommes et raifort, croûtons

COURGE GRILLÉE.....16\$
Émulsion de chou fleur et riz sauvage soufflé, crumble d'épices

TRUITE MI-CUITE.....20\$
Bouillon dashi, shitakés, oignons, kale frit

MOULES FARCIES.....18\$
Béchamel au fromage et chorizo

MOYEN

PAPARDELLES.....28\$
Crème, citron confit, carotte crémeuse, ricotta et parmesan

POLPETTE DE WAGYU (3).....32\$
Bœuf wagyu, pancetta, stracciatella, sauce tomates et poivrons

BAVETTE BÂTIMENT B 8 oz.....38\$
Sauce aux poivres

POITRINE DE PINTADE.....42\$
Jus de volaille réduit, ragoût de légumes racines

ESPADON ET CREVETTES.....34\$
En duo, sauce crème et sésame, sauté de champignons au beurre

À PARTAGER

JARRET DE PORC BRAISÉ.....60\$
Sauce aux pommes, choucroute maison

FAUX FILET ANGUS.....95\$
Légumes de saison et sauce du chef

CARRÉ D'AGNEAU.....44\$ 4 côtes - 66\$ 8 côtes
Aux épices, condiment de tomates séchées et ail, orgetto

À CÔTÉS

CHOUX DE BRUXELLES FRITS.....12\$
Sauce moutarde et érable

PURÉE DE POMMES DE TERRE.....12\$
Oignons frits et ciboulette

ORGETTO10\$
Panais et safran

CHAMPIGNONS FARCIS.....12\$
Fromage, épinards et échalotes francaises

DESSERTS

CHOCO DÉCADENT.....14\$

Ganache au chocolat, coulis aux petits fruits

ROULÉ À LA CANNELLE.....16\$

Brioche géante de la boulangerie La Shop à Pain, gelato, tire éponge

SORBET DU MOMENT.....10\$

Sorbet du Toit Orange, crumble

CAFÉS

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

AMÉRICANO.....3.50\$

ESPRESSO.....3\$

ESPRESSO DOUBLE.....3.50\$

CAPPUCINO.....4.75\$

LATTE.....5\$

MOKA.....5.50\$

DIGESTIFS

ESPRESSO MARTINI.....15\$

Espresso, Liqueur de café et vodka Cherry River

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

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

BELLE DE BRILLET.....10\$

Cognac aux poires sur glace

VERMOUTH VAL CAUDALIE.....12\$

Doux ou sec, sur glace

CAFÉS COMIQUES

LE BÂTIMENT B.....14\$

Au choix du barman

IRLANDAIS.....12\$

Whisky, Bailey's

ESPAGNOL.....12\$

Liqueur de café, Cognac

BRÉSILIEN.....12\$

Liqueur de café, Liqueur d'orange, Cognac