

✦ 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
non disponible le dimanche soir

PLATEAU DE LA MER.....89\$
Huîtres, ceviche du moment, gravlax de saumon, salade de crevettes,
pieuvre grillée, wakame et garnitures
non disponible le dimanche soir

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\$_{DEMI} / 32\$_{FULL}
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'ARRIVAGEPM\$

**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