

✦ 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 marinés
croustilles de maïs

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

PLATEAU À PARTAGER

Entrées pour 2 à 4 personnes

PLATEAU BBQ.....66\$
Côtes levées, saucisses maisons, pilons de poulet, porc effiloché,
de notre cabane à sucre Sève et Boucane, accompagné de salade de
choux, légumes marinées, pain aux patates *Extra short ribs +18\$

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 arrivages du moment

SALADE D'ÉTÉ.....17\$
Féta mariné, julienne de légumes du moment, roquette, graines de
citrouille, vinaigrette du chef
*Extra poulet +8\$ *Extra gravlax de saumon +10\$

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

PAIN BAO (2).....18\$
Crevettes popcorn, guacamole, wakamé, concombres marinés, mayo
citron, oignons verts

BETTERAVES ET STRACCIATELLA.....18\$
Betteraves en carpaccio, stracciatella du Restaurant Brut, 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

PLATS

CÔTES LEVÉES.....18\$DEMI /32\$FULL
Fumée maison style Texan de notre cabane à sucre Sève et Boucane,
sauce BBQ secrète

TAGLIATELLES AU PESTO.....28\$
Stracciatella, tomates confites, noix de Grenoble et parmesan
*Extra crevettes +12\$

BURGER DE WAGYU.....28\$
Boulette de bœuf Wagyu, laitue, tomates, champignons, mayo épicé,
fromage Kaltbach à la truffe *Extra double boulette +10\$

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

CARRÉ D'AGNEAU.....44\$ 4 CÔTES / 60\$ 8 CÔTES
Aux épices marocaines, "green sauce"

FAUX FILET ANGUS.....95\$
À partager, ou non! Accompagné de pommes de terre dauphines,
légumes de saison et sauce du chef

POISSON D'ARRIVAGEPM\$

**Tous nos plats sont servis sans accompagnement*

À-COTÉS

LÉGUMES DE SAISON.....12\$

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

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

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

✦ DESSERTS ✦

DESSERTS

BROWNIES AU CHOCOLAT12\$
Et brisures de chocolat

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

CHURROS.....10\$
Sauce au 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 BRILLET10\$
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