

# LABARAKE

► Caserne à Manger ◄

VOICI NOTRE MENU D'OUVERTURE, UN MENU PLUS ÉLABORÉ EST EN PRÉPARATION

## ENTRÉES

- BURRATA** 21  
Tomates cerises confites, basilic, fleur de sel, focaccia grillée
- PÉTONCLES POÊLÉS**  22  
Champignons, demi-glace, ail confit, zeste de citron et caramel d'olive
- HUÎTRES CRUES**   3/unité  
Sélectionnées à l'unité, garniture classique, mignonette, citron
- CALMARS FRITS STYLE LABARAKE** 17  
Sauce huancaïna, citron
- RONDELLES D'OIGNON PANÉES À LA BIÈRE** 10  
Servi avec mayonnaise chipotle
- SOUPE DU JOUR** 9
- ESCARGOTS EN COQUILLE**  21  
6 escargots, servie avec une salade mesclun, lardons, vinaigrette dijonnaise et copeaux de parmesan
- ASSIETTE DE FROMAGES** 21  
Croutons maison, fruit séchés, mélange de noix et raisin frais
- ASSIETTE DE CHARCUTERIE**  18  
Terrine de canard à l'orange, pancetta, prosciutto, légumes marines et olives
- ASSIETTE À PARTAGER** 37  
**CHARCUTERIES ET FROMAGES**

## SALADES

- SALADE LABARAKE**   13/19\*  
Bleuets, framboises, courges musqué rôtis, basilic, graine de citrouilles, échalote, vinaigrette à la framboise et mesclun  
*Ajouter canard confit + 9*  
*Ajouter crevettes de Nordiques + 7*
- SALADE DE POIRE ET GORGONZOLA** 14/21\*  
Poires marinées, gorgonzola, noisettes,  mesclun, vinaigrette à la pommes
- SALADE CÉSAR** 12/18\*  
Lardons, câpres frits, anchois, croûtons, parmesan  
*Ajouter demi poulet de Cornouaille + 9*  
*Ajouter crevettes de Nordiques + 7*

\*Les portions repas de salade

## TARTARES

- TARTARE DE FILET DE BŒUF** 17/27\*  
Moutarde de Dijon, échalote, câpres, cornichons, tabasco, Worcestershire et copeaux de parmesan
- TARTARE DE SAUMON** 17/30\*  
Yogourt, suprême d'orange, citron, aneth, ciboulette, échalote et caviar de saumon
- TARTARE DE THON**  17/29\*  
Mangue, avocat, huile et graine de sésame, coriandre, échalote et gingembre frit

\*Les portions repas sont servis avec une portion de salade et frites maison

## TERRE

- CÔTES LEVÉES**   29  
¾ de rack, Sauce BBQ, frites maison et salade de chou
- STEAK & FRITES**  34  
Bavette de 8oz, chimichurri, frites de patates douces servi avec mayonnaise chipotle et salade verte
- BURGER BOEUF BLACK ANGUS** 23  
Mayonnaise à la truffe, cheddar vieilli, bajoues de porc fumée, tomate, cornichons, frites maison et salade
- POUTINE LABARAKE** 22  
Sauce maison style BBQ, fromage en grains et canard confit
- POULET DE CORNOUAILLE FRIT** 26  
Sauce huancaïna, frites maison et salade de chou  
 
- MAGRET DE CANARD**  29  
Ragout de lentilles, sauce aux bleuets, courges musque et chou fleur grillé
- RISOTTO FORESTIER**  25  
Shiitakes, cèpes, pleurotes, champignons de paris, parmesan, zeste de citron, ail confit
- GNOCCHI** 20  
Béchamel au gorgonzola, vin blanc, ciboulette, parmesan, zeste de citron
- ASSIETTE VÉGAN**   19  
Chou-fleur grillé, tomate cerises confites, champignons poêlés, ragout de lentilles et huile aux basilic

## MER

- PIEVRE BRAISÉE**  37  
Crème de maïs, salsa de pois chiche, chimichurri et feta émietté
- TATAKI DE THON 8 OZ**  38  
En croute de sésame, tombé d'épinard aux pernod, beignet d'asperge et mayonnaise wasabi, ail noir
- RISOTTO AUX FRUIT DE MERS**  28  
Crevettes de Nordiques, pétoncles de baies, tomate cerises, parmesans
- FISH & CHIPS**  23  
Aiglefin, panure à la bière, sauce tartare, frites maison et salade de chou

## EXTRA

CHANGER FRITE EN:

- PATATES DOUCES** 4
- RONDELLES D'OIGNON PANÉES À LA BIÈRE** 4
- POUTINE** 6
- AJOUTER À VOTRE REPAS:
- PÉTONCLE POÊLÉ** 4/CHAQUE
- CHAMPIGNON POÊLÉ** 8