

L'Aperté

— Cuisine & Bar —

Toutes allergies ou intolérances doivent être mentionnées à votre serveur au moment de la commande. Aucun remboursement ou remplacement sans frais si l'allergie n'a pas été mentionnée au préalable.

ENTRÉES

Potage du moment

6 \$

Verdurette

Salade mixte, tomates cerises, parmesan et vinaigrette au balsamique
9 \$

Frites à la truffe et parmesan

12 \$

Soupe à l'oignon à la rousse des Mille-Iles, gratinée avec notre fameux cheddar au porto fumé

14 \$

Salade d'épinards

Épinards, tomates cerise, pacanes caramélisées
à l'érable, prosciutto croustillant, fromage de chèvre et vinaigrette
d'oignons caramélisés au vin rouge
15 \$ / 22 \$

Gnocchi à la courge sauce au bleu

17\$

Crevettes flambées au cognac (5)

17 \$

Feuilleté de champignons sauvages

17\$

Avec L'Extrême onction 10\$ en extra
(Bourbon Woodford Réserve et crouton de foie gras au torchon)

Tartare de saumon à l'asiatique

19\$

Tartare de bavette de bœuf

19\$

Pétoncles Coretto

21 \$

PLATS

Fish & Chips

Pané à la rousse irlandaise de la brasserie Mille-Iles
24 \$

Sandwich à la Bavette de bœuf

Portobello, cheddar, oignons caramélisés, mayo épicée et notre sauce BBQ
24 \$

Pennines Arrabiata

Sauce tomate épicée, ail, vin blanc
19\$ (Extra roquette 1.50\$)

Pennines L'Aparté

Sauce rosée, vin blanc, pancetta, champignons, parmesan
19\$

Linguini aux 5 champignons

Sauté de portobellos – pleurotes – paris et bouillon de cèpes légèrement
crémé. Garniture de roquette, parmesan et huile de Truffes.
24 \$ (Extra bavette de bœuf 9\$ / Extra filet mignon 12\$)

Linguini aux fruits de mer

Sauce rosée, vin blanc, pétoncles et crevettes
34 \$

Morue poêlée

Beurre noisette, oignons marinés et câpres, servie avec légumes du
marché
26 \$

Tartare de saumon à l'asiatique

Servi avec salade de bokchoy épicée
29 \$ (Extra frites maison 3\$)

PLATS (SUITE)

Tartare de bavette de bœuf

Servi avec frites maison

32 \$

Cocotte d'agneau à la marocaine

Agneau braisé, pommes de terre, légumes du marché, sauce à la marocaine et chips d'ail

37 \$

Steak de thon mi-cuit

Thon Yellowfin en croûte de pistaches, wafu maison servi avec tombée de bokchoy et pleurottes à l'ail confit

38\$

Bavette de bœuf 8 oz certifié Premium Black Angus AAA

Pleurotes et portobellos déglacés à la Bière rousse des Mille-Iles, servie avec nos frites maison

39 \$ (Extra verdurette 3\$)

Cassolette de fruits de mer

Servie sur riz au safran et sauce à la tomate et chipotle

45 \$

Filet mignon certifié Premium Black Angus AAA

Cheddar fort au porto fumé, oignons caramélisés, sauce au vin rouge, servi avec légumes du marché.

6 oz 49 \$ / 9 oz 59\$

Extra frites maison 3 \$

Extra crevettes (3) 9 \$

Extra foie gras au torchon 9 \$

Assiette du Terroir

Trois fromages du Québec, rilette de canard, saucissons, oignons confits au vin rouge, moutarde à mamie, olives et noix assorties.

32 \$

« PIZZAS FINES »

PROSCIUTTO – Sauce tomate, mozzarella, prosciutto, olives noires, roquette, huile de truffe et parmesan
19 \$

LES 3 PETITS COCHONS – Sauce tomate, mozzarella, ail, basilic, prosciutto, saucisson, pancetta, oignons caramélisés, tomates séchées, fromage bleu, fromage de chèvre et l'huile épicée L'Aparté.
21 \$

L'EXQUISE – Sauce tomate, mozzarella, bavette de bœuf, oignons, champignons, épices à steak, sauce BBQ maison
24 \$

LA MIGNONNE – Sauce tomate, mozzarella, filet mignon, oignons caramélisés, cheddar fort au porto fumé, roquette, réduction balsamique.
29 \$

DESSERTS

Gâteau vanille et rhum

9 \$

Reine Élisabeth

10 \$

Gâteau au chocolat

10\$

Mi-Cuit au chocolat noir Belge

11 \$

Tiramisu

11 \$

Crème brûlée du moment

12 \$

Afogato

Espresso, crème glacée à la vanille

7 \$

Afogato Saint-Crème

Espresso, crème glacée à la vanille, Saint-Crème

11 \$

Martini Tiramisu (Café alcoolisé glacé)

Espresso, Tia Maria, vodka, Coureur des bois, Frangelico et crème fouettée. Un pur délice !

14 \$

Vin de dessert :

Poirée de glace La Classe Neige L'École du 3^e rang Qc 3 oz 9.57 \$

Moscatel Oro Floralis Torres Espagne IP 3 oz 11.31 \$