

# 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<sup>e</sup> rang Qc 3 oz 9.57 \$

Moscatel Oro Floralis Torres Espagne IP 3 oz 11.31 \$