

TAPAS

TAPAS

TAPAS

HUÎTRES

3X	6X	12X
9\$	16\$	32\$

CORNICHON FRITS 12\$

Cornichons à l'aneth légèrement épicés et panés, servis avec aioli au paprika fumé et à l'aneth

PIEUVRE GRILLÉE 18\$

Chorizo au cidre, crème sûre au chorizo, chutney de tomate, huile de paprika, câpres frits, persil et citron

CHORIPAN 15\$

Pain aux patates et oignon, saucisse chorizo, chimichurry et mascarpone au pesto

PÉTONCLE 19\$

Pétoncles poêlés, sauce cognac et à l'orange, tuile de cresson et suprême d'orange

TATAKI DE THON 18\$

Thon mariné et saisi, crème sûre aux agrumes, vinaigrette à la framboise, sésame, huile de paprika, roquette, radis, carottes et oignons marinés

TOSTADA DE BOEUF 19\$

Tortilla de maïs croustillante, tartare de boeuf, aioli épicée, salsa de mangue, câpres frits, pickel d'oignon rouge et crème sûre à l'avocat

PLANCHE DE CHARCUTERIE 17\$

Terrine du moment et canneberges, prosciutto, saucisson le Gendarme, fromage Manchego, gelée de porto, olives géantes et noix

TARTARE DE SAUMON TROPICAL 18\$

Fruit de la passion, ananas flambé au rhum Morbleu, échalotte, oignon vert, coriandre et poivron El piquillos servi avec crouton

DUMPLING FAÇON GYOZA 14\$

Gyoza fait maison, jarret de boeuf braisé, kimchi, mayo sésame et jus de lime

BURRATA 17\$

Crostini de pain artisanal, pesto de poivron, tomates confites, réduction balsamique, sel au citron et basilic

Le Vice-Caché

BISTRO URBAIN

TAPAS TAPAS TAPAS

BURGER DU VICE

18\$

Pain brioché, galette de porcelet de la ferme Gaspor, fromage Manchego, roquette, sauce dijonnaise et oignons confits à l'érable

AJOUTEZ-Y DU BACON +3\$

CAMEMBERT FRIT

19\$

Tartinade à l'érable, confiture de bleuets, bacon et pain campagnard grillé

NACHOS DU VICE



20\$

Chips de maïs, mélange de 2 fromages, sauce mac & cheese, pico de gallo, chili végé et porc effiloché

Ajouter de la guacamole pour 3\$

Ajouter une crème sûre pour 2\$

Option Végée disponible 

MENU ENFANT

(12 ANS ET MOINS) SERVI AVEC
BREUVAGE

FILETS DE POULET 15\$

SERVIE AVEC FRITE

FRITE À LA TRUFFE



7,50\$

Pommes de terre de la ferme Cormier, huile de truffe, parmesan et épices à steak

PATATAS BRAVAS



8\$

Patates douces frites, sauce BBQ et crème sure chipotle

RAVIOLI



18\$

Pâtes artisanales farcies au fromage et à la truffe, beurre à la pistache, basilic et parmesan

CÔTE DE BOEUF



47\$

Côte de boeuf avec os AAA 16oz, mousse au parmesan, chocolat noir et purée de carottes à la noix de coco

TARTARE DE BISON

20\$

Bleuets, noix de cajou, jus de lime, champignons marinés, mayonnaise érable et ail noir

RIBS BRAISÉ

15\$

Salade de choux crémeuse sucré, ribs braisé laqué sauce BBQ épicé sucré, sésames, lime et sambal oelek

DESSERTS

Tiramisu

12\$

Doigt de dame, mascarpone, liqueur de café, espresso et brownie.

Planche dessert

22\$

Fromage à la crème coco-choco, ananas flambé au rhum, mangue, fraise, kiwi, gauffre belge, beigne au caramel, crème fouettée à la lime et caramel dulce de leche

OUVERT LE MIDI DÈS 11H30

PROMOTION MIDI

PICHET DE SANGRIA OU BIÈRE

20\$

MERCREDI AU VENDREDI

NOS PROMOTIONS

MERCREDI: NOS VINS À 50% DE RABAIS

JEUDI: NOS HUITRES À 1.50\$

VENDREDI: SOIRÉE FESTIVE CHANSONNIER

TRAITEUR LES CHEFS CLANDESTINS



CHEF À DOMICILE
BOITE À LUNCH
COCKTAIL DINATOIRE
TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL



LAISSEZ-VOUS ENTRAINER DANS LE VICE !!!