

RESTAURANT  
LES FOUS-BRAQUES

## PRÉLIMINAIRES CHAUDS

Soupe du jour 8

Soupe à l'oignon 11

À la bière blonde Mille-Îles et gratinée au fromage Ménéstrel des Fromagiers de la table ronde et Mozzarella de la Fromagerie Roy

Escargots 13

Pain abricot, noisette et érable, portobello sautés, ricotta ail noir et pesto de fleur d'ail

Tartelette boeuf braisé 16

Champignons, oignons frits et espuma soupe à l'oignons

Dumplings homard frits 16

Sauce à l'ananas épicée

Calmars frits 17

Mayonnaise à la fleur d'ail

Ailes de poulet 18

9 ailes enrobées d'épices maison, sauce ranch

Croquette du chef prix du moment

Selon l'inspiration du chef

## PRÉLIMINAIRES FROIDS

Salade verte 10

Mélange de laitues, graines de citrouille, navets marinés et vinaigrette balsamique blanc

Salade de fenouil 12

Salade crémeuse de fenouil, pacanes sucrées, abricots et agrumes

Crevettes 16

Crevettes froides et salsa d'argousier

Salade de betteraves 18

Paillet de chèvre, crumble de bacon, noix sucrées-épicées et émulsion érable & dijonnaise

## ENTRÉES À PARTAGER

Mozzarella de Bufflone Fuoco 26

Croque-bacon, crème de popcorn et deux pestos

Pizy fondant 28

Fromage Pizy de la Fromagerie la Suisse Normande, abricots, pommes à la cannelle et oignons caramélisés, vinaigre de cidre de pomme et sortilège

Plateau des artisans 32

Fromages d'ici, charcuteries artisanales Gulo Gulo et pain de La mie du levain

# RESTAURANT LES FOUS-BRAQUES

## PLATS FROIDS

- Tartare de saumon** 17/31  
Saumon frais et gravlax, poires, fromage à la crème et tobiko rouge, accompagné de chips de taro
- Tartare de boeuf** 17/31  
Pesto de tomates séchées et parmesan, accompagné de croûtons de pain
- Duo de tartare** 34  
Accompagné de chips de taro et croûtons de pain
- Gravlax de saumon** 23  
Accompagné d'une salade verte, pacanes sucrées et croûtons de fromage de chèvre

## À PARTAGER

- Plateau gourmet** 70  
Saucisses du moment, 1/2 côtes-levées, 8oz de bavette de boeuf, frites parmesan & huile de truffe et salade verte

## TOUT PETITS

12 ans et moins

accompagné d'un jus et d'une crème glacée

- Fish and chips** 13  
Aiglefin et frites maison
- Ailes de poulet** 13  
Sauce ranch et frites maison
- Mac & cheese** 14  
Sauce 4 fromages
- Burger de boeuf** 14  
tomate et laitue Extra fromage mozzarella 2\$

## ENTRE-DEUX

- Mac & Cheese et lardons** 23  
Macaronis, sauce aux 4 fromages, lardons à l'érable et oignons caramélisés
- Gnocchis de pdt douce** 25  
Huile de sauge & thé du labrador, oignons, topinambours et «parmesan» de noyer noir du Jardin des noix
- Ravioli décomposé** 27  
Pâtes fraîches, champignons sauvages, éfiloché de magret de canard confit, sauce crème et huile de truffe
- Côtes-levées** 26  
Sauce BBQ au sirop de bouleau, salade de chou traditionnelle et chips de pommes de terre
- Filet d'épaule de boeuf 10 oz** 34  
Filet d'épaule de boeuf, légumes de saison, pdt grelot et sauce aux poivres
- Burger de boeuf Galloway** 24  
Nourrit à l'herbe de mon beau bon boeuf, pain brioché, bajoue fumée, suisse, portobello, oignons frits et mayonnaise BBQ
- Burger gourmet** prix du moment  
Selon l'inspiration
- Risotto du moment** prix du moment
- Poutine régulière** 16  
Sauce poutine aromatisée au thym
- Thon à l'unilatérale** 28  
Thon mariné servi rosé, espuma de poireaux, déclinaison de légumes, lentilles, copeaux de noix de coco et chanvre
- Pieuvre** 28  
Polenta crémeuse aux fromages d'ici, légumes de saison et chimichurri
- Médailon de wapiti** 42  
10 oz de surlonge de wapiti, sauce demi-glace aux petits fruits et déclinaison de carottes
- Fish & chips** 23  
Aiglefin frit dans une panure à la bière blonde Mille-Îles et sauce tartare maison, accompagné de frites
- Viande** prix du moment  
Selon l'arrivage