



Nos Entrées | Our starters

Soupe du jour et garnitures
Soup of the day and garnishes
7\$

Petite verdure, sauce Ranch garnie au goût du jour
Small Greens, ranch sauce garnished to taste of the day
10\$

La César, romaine, bacon, croûtons maison, Reggiano et câpres frits
Caesar, romaine, bacon, homemade croutons, Reggiano and fried capers
12\$

Ailes de poulet, sauce buffalo et ranch
Chicken wings, ranch and buffalo sauce
6 unités - 12\$/12 unités - 20\$

Sauté de pleurottes accompagné d'une sauce demi-glace et de pains rôtis
Sauté oyster mushrooms accompanied by a
half-glaze sauce and roasted bread
12\$

4 Dumplings frits, sauce asiatique, salade de kimchi
4 Fried Dumplings, Asian sauce, kimchi salad
15\$

Carpaccio de boeuf, Salade aragula, huile de truffe et vinaigrette au cornichon
Beef Carpaccio, Aragula salad, truffle oil and pickle dressing
17\$

Tartare de saumon, câpres, échalottes, ciboulette, tobiko, sauce wafu au gingembre
Salmon tartare, capers, shallots, chives, tobiko, fresh ginger wafu sauce
19\$

Tartare de boeuf, cornichons, reggiano, échalottes, ciboulette
Beef tartare, pickles, Reggiano, shallots, chives
19\$

Pieuvre avec crème montée, pâte pimentée et fermentée, et épices
Octopus topped with a whipped cream, spiced and fermented pastry puff, and spices
19\$



@Plaza Martini Grill Boucherville



@plazamartinigrill



#PlazaBMG



À partager | To share

Brie fondant, compote de pommes, bacon et érable avec croûtons
Warmed brie cheese, apple sauce, bacon, maple syrup, and croutons

23\$

Plateau de charcuteries, variété selon l'arrivage accompagné de marinades et fromages selon l'inspiration du chef
Charcuterie board, variety of meats according to supply, accompanied by chef's choice of marinades and cheeses

Sur demande/By request

Plateau dégustation/Tasting tray

Plateau de la terre (1 portion de chacun)
Earth platter (1 portion for each item)

Pleurotte/tartare de boeuf/tataki de canard/ailes de poulet
oyster mushrooms/beef tartare/duck tataki/chicken wings

23\$/pers. (2 à 4 personnes)
20\$/pers. (5 et + personnes)

Plateau de la mer (1 portion de chacun)
Sea platter (1 portion for each item)

Pieuvre/tartare de saumon /tataki de thon/ceviche de pétoncle
Octopus/salmon tartare/tuna tataki/ ceviche scallops

25\$/pers. (2 à 4 personnes)
22\$/pers. (5 et + personnes)

Plateau mixte/Mixed platter

6 choix 36\$/personnes | 6 choices \$36/person
8 choix 45\$/personnes | 8 choices \$45/person

S'il vous plaît informer notre équipe de toute intolérance alimentaire ou allergique. Soyez assurés que nous accorderons une attention spéciale. Toutefois, nous ne pouvons pas être tenus responsables en raison de la possibilité de contamination croisée.
Please inform our team of any food or allergy intolerance. Be assured that we will give special attention. However, we cannot be held responsible because of the potential for cross-contamination.



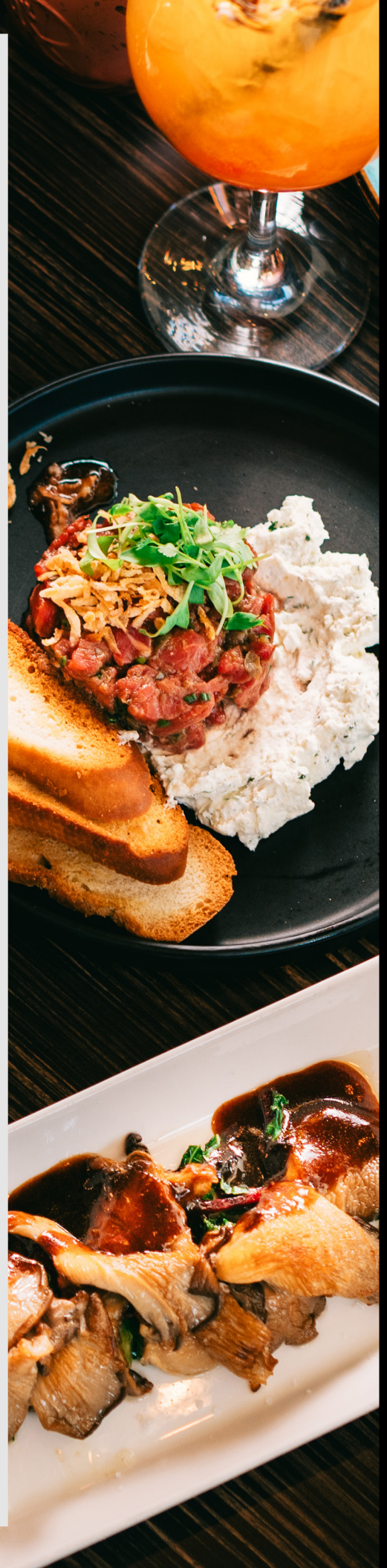
@Plaza Martini Grill Boucherville



@plazamartinigrill



#PlazaBMG





Nos grillades | Our grilled

Bavette de bœuf grillée (8 oz) chimichurri, légumes du marché et purée de pomme de terres

Grilled flank steak (8 oz), chimichurri, fresh vegetables and mashed potatoes

39\$

Saumon grillé, sauce caracara accompagné d'un couscous et de salsa

Grilled salmon, caracara sauce, accompanied by couscous and salsa

30\$

Burger BLT: bacon, laitue, tomate, sauce ranch, buffalo, compote de tomates, oignons caramélisés et fromage Caciocavallo

BLT Burger: bacon, lettuce, tomato, ranch sauce, buffalo, tomato compote, caramelized onions and Caciocavallo cheese

22\$

Côtes Levées ½ / complet : sauce barbecue maison au Jack Daniel's, salade de choux et frites

Ribs ½ / full : homemade Jack Daniel's barbecue sauce, coleslaw, and fries

½ - 26\$/complet - 39\$

Nos plats | Our dishes

Tartare de saumon, câpres, échalottes, ciboulette, tobiko, sauce wafu au gingembre

Salmon tartare, capers, shallots, chives, tobiko, fresh ginger wafu sauce

29\$

Tartare de boeuf, cornichons, Reggiano, échalottes, ciboulette, sauce classique à l'ail confit

Beef tartare, pickles, reggiano, shallots, chives, classic roasted garlic sauce

29\$

Canard servi avec une purée de céleri-rave et panais, légumes et sauce au vin rouge et romarin

Duck served with celeriac and parsnip puree, vegetables and red wine rosemary sauce

32\$



@Plaza Martini Grill Boucherville



#PlazaBMG



@plazamartinigrill



Nos plats | Our dishes

Ravioli aux champignons sauvages, crème et Padanno
Wild mushroom ravioli, cream, and Padanno

26\$

Mac and cheese, crème, cheddar, Padano et Caciocavallo fumé
Mac and cheese, cream, cheddar, Padano, and smoked Caciocavallo

25\$

Fish n chips d'aiglefin, panure à la bière légère, sauce tartare et frites
Haddock fish & chips, light beer batter, tartar sauce and fries

24\$

Poutine au bœuf effiloché, sauces ranch et barbecue
Pulled beef poutine, ranch and barbecue sauces

21\$

Nos à-côtés | Our sides

Frites | Fries

7\$

Sauce:

Bomba, piripiri, poutine

3\$

Tartar, ranch, cesar, chimichurri, etc...

1.5\$

Corbeil de focacia | Focaccia basket

5\$

Padano

4\$

Chips de pita & guacamole | Pita chips & guacamole

6\$

S'il vous plaît informer notre équipe de toute intolérance alimentaire ou allergique. Soyez assurés que nous accorderons une attention spéciale. Toutefois, nous ne pouvons pas être tenus responsables en raison de la possibilité de contamination croisée.
Please inform our team of any food or allergy intolerance. Be assured that we will give special attention. However, we cannot be held responsible because of the potential for cross-contamination.



@Plaza Martini Grill Boucherville



@plazamartinigrill



#PlazaBMG



Enfants | Kids

Toutes les assiettes pour enfants comprennent une boisson et une boule de crème glacée à la vanille.

All kid meals include a drink and a scoop of vanilla ice cream.

Poutine

Poutine

15\$

Filets de Poulet croustillants (3) servi avec frites ou salade

Crispy chicken strips (3) served with fries or salad

15\$

Pâtes du moment avec une sauce rosée ou pomodoro

Pasta of the day with a rosée or tomato sauce

15\$

Nos Desserts | Our Desserts

Gâteau au fromage du moment (saveurs variés)

Cheesecake of the day (various flavours)

14\$

Pain perdu accompagné d'une sauce au chocolat, recouvert de feuilletine et pepite de chocolat

Pain perdu accompanied by a chocolate sauce, covered with biscuit flakes and chocolate chips

12\$

Crème brûlée

Crème brûlée

11\$



@Plaza Martini Grill Boucherville



@plazamartinigrill



#PlazaBMG