

## 01. À MANGER

# Les fous-braques

### PRÉLIMINAIRES CHAUDS

#### SOUPE À L'OIGNON

14

À la bière blonde [Mille-Îles](#) et gratinée au fromage Ménéstrel des [Fromagiers de la table ronde](#) et Mozzarella de la [Fromagerie Roy](#).

#### TACO POULET FRIT

14

Salade asiatique & mayonnaise wafu

#### CALMARS FRITS

21

Mayonnaise à la fleur d'ail [COOP la shop à légumes](#)

#### CREVETTES TIGRÉES

23

Melon d'eau grillé, jus de concombre, fromage feta [Le Fermier](#) et croûtons de bagel [Yoobens](#)

#### INSPIRATION DU CHEF

Laissez-vous surprendre

— demandez à votre serveur

### PRÉLIMINAIRES FROIDS

#### SALADE VERTE

11

Mélange de laitues croquantes, vinaigrette à la pomme, melon d'eau, concombre, radis et croûtons à l'ail

#### GUÉDILLE

14

Guédille de crevettes nordiques, ají verde, julienne de pommes de terre [Quimet](#) frites et pico de gallo

#### TATAKI DE THON

22

Croûte d'herbes et sésame, mayo verte, salsa de poire et fenouil, salade de concombre à l'asiatique

#### GRAVLAX DE BOEUF

24

Pico de gallo, ají verde, flocons de parmesan [St-Guillaume](#) et jalapeños marinés

#### STRACCIATELLA FUOCO

26

Pain naan maison, crema d'avocat, compotée de tomates, poireaux, ail & balsamique, salsa de fraises & basilic, pistou de roquette et poireaux frits

— Extra ½ Naan 2\$ extra Naan complet 3\$

### À PARTAGER

#### PLATEAU D'ENTRÉES AU CHOIX

78

- Stracciatella
- Inspiration du chef
- Au choix : gravlax de bœuf ou tataki de thon
- Au choix : guédille de crevettes nordiques ou tacos de poulet frit

#### PLATEAU GOURMET

98

Saucisses maison, côtes-levées de porc, poulet frit, 8oz de bavette de boeuf, sauce au poivre, haricots fins, écrasé de pommes de terre, poireau & fromage à poutine

# À MANGER

## ENTRE-PLATS

## PIEUVRE

28

Poêlée de maïs grillé et poivrons, crema d'avocat et maïs, Petit Alaric frit et julienne de pommes de terre frites

## SALADE DE BETTERAVES

19

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

## MÉDAILLON DE BISON 5OZ

33

Bison de La Terre des Bisons, légume de saison, purée de carottes au thym et bois boudran

— Ajoutez une queue de homard 5oz pour 20\$

## PLAT DU CHEF

Laissez-vous surprendre

— demandez à votre serveur

## FRAIS ET CRUS

## TARTARE DE SAUMON

18/36

Saumon frais, mayonnaise à l'avocat, aneth & raifort, concombre, fenouil mariné et chips de tortillas cajun

## TARTARE DE BOEUF

18/36

Tartare de bœuf, mayonnaise au poivre vert et os à la moelle, oignon rouge, câpres, herbes salées du Bas-du-Fleuve

— Changez vos frites pour des frites à la truffe et parmesan 5\$

## DUO DE TARTARE

38

Accompagné de chips de tortillas au cajun et croûtons de pain

## GRAVLAX DE SAUMON

27

Pain brioché de la Shop à Pain grillé, ricotta maison fouettée aux herbes, salade de fenouil mariné, oignon rouge émincé, suprême d'orange et éclats de pacanes sucrées

## PLATS

## POUTINE

15

Sauce poutine maison aromatisée au thym, fromage en grains de la Fromagerie Roy  
— Ajoutez du canard ou du poulet frit pour 7\$

## RISOTTO HOMARD

42

Queue de homard 5 oz, bouillon de homard et safran, beurre au zeste d'agrumes, crumble de corn nuts, émulsion d'herbes fraîches et pousses de maïs

## SAUCISSES MAISON

29

Porc Rendez-vous Cochon, écrasé de pommes de terre, poireaux et fromage à poutine de la Fromagerie Roy, haricots fins et sauce BBQ Alabama

— Demandez la saveur à votre serveur

## RAVIOLI DÉCOMPOSÉ

28

Pâtes fraîches, champignons sauvages de Champimignons, effiloché de canard confit, sauce à la crème et huile de truffe

## MORUE CHARBONNIÈRE

36

Couscous perlé au pistou de roquette et chorizo, salsa de pomme verte et poivronnade

## FISH &amp; CHIPS

25

Aiglefin frit dans une panure à la bière blonde Mille-Îles, sauce tartare maison et frites

CÔTES-LEVÉES DE PORC RENDEZ-VOUS COCHON

32

Fumées ici, pdt ratte écrasées, crème sûre toute garnie, salade crémeuse de maïs et chou-fleur

## BAVETTE DE BOEUF 8 OZ

44

Broccolini, sauce au poivre, écrasé de pommes de terre, poireaux & fromage à poutine de la Fromagerie Roy.

— Ajoutez des champignons sauvages poêlés 7 \$

— Ajoutez 3 crevettes pour 16\$

## BURGER DE BOEUF

25

Boeuf Malisson, pain brioché de La shop à pain, confiture de bacon, fromage Fou du Roy des Fromagiers de la table ronde et mayonnaise à la fleur d'ail