

01. À MANGER

Les fous-braques

PRÉLIMINAIRES CHAUDS

SOUPE DU JOUR

8

SOUPE À L'OIGNON

13

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

CREVETTES

24

Crevettes flambées au spiritueux d'agave Comont, sauce au beurre à l'indienne et crème de maïs, pain naan maison à l'ail, salade de courgettes en sauce raita et huile coriandre

POULET FRIT

18

Miel de sarrasin Miels d'Anicet épicé, mayonnaise wafu, rémoulade de betterave et daikon, sésame, chips de topinambours.

CALMARS FRITS

19

Mayonnaise à la fleur d'ail COOP la shop à légumes

PIEVRE

28

Vinaigrette aux tomates séchées, pommes de terre, chorizo grillé, pistou de roquette, câpres frites, gel d'oignon brûlé, ail confit.

À PARTAGER

PLATEAU DES ARTISANS

36

Fromages d'ici, charcuteries artisanales Gulo Gulo et pain de La shop à pain

PLATEAU GOURMET

98

Saucisses maison, cuisse de canard, poulet frit, 8oz de bavette de boeuf, sauce au poivre, écrasé de pommes de terre, poireau & fromage à poutine et légumes de saison

PRÉLIMINAIRES FROIDS

SALADE VERTE

11

Mélange de laitues croquantes, vinaigrette à la pomme, cantaloup mariné, concombre, radis et croûtons à l'ail

SUCRINE CÉSAR

15

Vinaigrette césar maison, flanc de porc Rendez-vous cochon frit, parmesan et croûtons à l'ail

STRACCIATELLA FUOCO

26

Pain naan maison à l'ail, huile et feuilles d'aneth, gel de tomate, jaune d'œuf séché au sel, graines de citrouille caramélisées au balsamique et poireau fondant

SALADE DE BETTERAVES

19

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

TATAKI DE BOEUF

20

Tataki de bœuf en croûte d'herbes et ail noir, mayonnaise au gochujang, chips de panais, caviar de moutarde et rémoulade de cornichons.

INSPIRATION DU CHEF

Laissez-vous surprendre

— demandez à votre serveur

À MANGER

ENTRE-DEUX

POUTINE

15

Sauce poutine aromatisée au thym
extra canard, poulet frit, saucisse 7\$

MAC & CHEESE

26

Onctueuse sauce aux quatre fromages, lardons
Rendez-vous cochon à l'érable, oignons caramélisés
et croustillant salé

SAUCISSES MAISON

28

Porc Rendez-vous cochon, écrasé de pommes de terre,
poireau & fromage à poutine de la Fromagerie Roy,
légumes de saison et moutarde maison à la bière

— demandez à votre serveur

RAVIOLI DÉCOMPOSÉ

28

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

CUISSSES DE CANARD

40

Endives braisées à la bière et au sirop d'érable
Délices des sucres, purée de panais au romarin, chips
de pomme de terre Ferme Ouimet, jus de veau à la
bière et à l'érable, haricots verts poêlés

MORUE DE TERRE-NEUVE

32

Purée de courge butternut rôtie et lime confite
crémeuse, bacon croustillant, pâtes mafaldine, aïoli
au thym, choux de Bruxelles frits, graines de
citrouille caramélisées au balsamique

FISH & CHIPS

25

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

JOUÉ DE BOEUF

38

Jus de braisage aux pommes, à la bière noire Ruisseau
Noir et à la moutarde, purée de céleri-rave et de
pommes de terre, carottes rôties au miel, caviar de
moutarde, vrilles de pois

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

BAVETTE DE BOEUF 8 OZ

41

Légumes de saison, sauce au poivre, écrasé de
pommes de terre, poireaux & fromage à poutine
de la Fromagerie Roy
— Ajoutez des champignons sauvages poêlés 7 \$

TERRE ET MER

64

Bavette de bison La Terre des Bisons et grosses
crevettes, légumes du marché, sauce au vin
rouge et écrasé de pommes de terre, poireaux &
fromage à poutine de la Fromagerie Roy

PLAT DU CHEF

PRIX DU MOMENT

Selon l'arrivage

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

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