

01. À MANGER

ENTRÉES

TABLE D'HÔTE 10

Soupe ou salade et café à l'achat d'un repas

SOUPE DU JOUR 8

— demandez à votre serveur

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

CALMARS FRITS 19

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

SALADE VERTE 11

Mélange de laitues, 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

TATAKI DE BOEUF 19

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

Les fous-braques

TARTARE

TARTARE DE SAUMON 18/35

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

TARTARE DE BOEUF 18/35

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

Ici, on cuisine avec cœur et curiosité.

Notre menu évolue au rythme des saisons, inspiré par les arrivages d'ici et les idées bien senties de notre brigade. Prenez place, relaxez, et laissez-vous porter par l'instant.

LUNCH

PLATS

SALADE DE BETTERAVES

21

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

GRAVLAX DE SAUMON

26

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

FISH & CHIPS

24

Aiglefin frit dans une panure à la bière blonde [Mille-Îles](#) et sauce tartare maison, accompagné de frites

SALADE DE LÉGUMES RÔTIS

17

Légumes du moment, vinaigrette au sumac et à la mélasse de grenade, Le Petit Alaric [Fromagiers de la table ronde](#) grillé, chips de pita, mélange de laitues

BURGER DE BOEUF 100% GALLOWAY

25

Nourrit à l'herbe de [Mon beau bon boeuf](#), pain brioché de [La mie du levain](#), confiture de bacon, fromage Fou du Roy des [Fromagiers de la table ronde](#) et mayonnaise à la fleur d'ail

POUTINE

15

Sauce poutine aromatisée au thym

extra canard, poulet frit ou saucisse 7\$

SOUPE REPAS

22

Bouillon thaï au lait de coco, vermicelles de riz, légumes du moment, œuf mollet, poulet mariné à la citronnelle

SANDWICH DU MOMENT

PRIX DU MOMENT

— demandez à votre serveur

BURGER DE POULET FRIT

26

Rémoulade de cornichons, tomates fraîches et mayonnaise au gochujang. Accompagné de frites maison ou salade

STRACCIATELLA FUOCO

26

Pain naan 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

BAVETTE DE BOEUF 8 OZ

39

Légumes de saison, frites maison et sauce au poivre

— Ajoutez des champignons sauvages poêlés 7 \$

MAC & CHEESE

26

Onctueuse sauce aux quatre fromages, lardons [Rendez-vous cochon](#) à l'érable, oignons caramélisés et croustillant salé.

LES TOUT-PETITS

MAC & CHEESE

16

Onctueuse sauce aux quatre fromages

FISH & CHIPS

15

Aiglefin et frites maison

POUTINE RÉGULIÈRE

13

POULET FRIT

16

Accompagné de frites maison

12 ans et moins, accompagné d'un jus et d'une crème glacée