

01. À MANGER

PRÉLIMINAIRES

SOUPE DU JOUR 8

— demandez à votre serveur

SOUPE À L'OIGNON 15

À la bière noire Ruisseau Noir, gratinée au Ménéstrel des Fromagiers de la Table Ronde et à la mozzarella de la Fromagerie Roy.

CALMARS FRITS 21

Mayonnaise citron & argousier des Vergers Acadia

SALADE VERTE 11

Mélange de laitues croquantes Folia, vinaigrette maison à la pomme, melon miel mariné, concombre et croûtons maison à l'ail

BEIGNETS D'OIGNONS 14

Compote acidulée de pommes du Québec, crèmeuse à la lime et à la coriandre, oignons rouges marinés, caviar de moutarde au cidre de pomme et à l'érable Délices des Sucres

LES TOUT-PETITS

TACO & FRITES 16

Porc effiloché BBQ · mozzarella

FISH & CHIPS 15

Aiglefin et frites maison

POUTINE RÉGULIÈRE 13

CAVATELLI 15

Sauce à la crème

Les fous-braques

TARTARES

TARTARE DE SAUMON 18/36

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

TARTARE DE BOEUF 18/36

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

— Remplacez vos frites par des frites à la truffe et au parmesan — 5\$

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.

Pour les 12 ans et moins · Inclut un jus et une crème glacée à la vanille

LUNCH

PLATS

BOL FAÇON TACOS

24

Couscous perlé aux épices à tacos, porc effiloché BBQ, laitue Folia, maïs, tomates, chou mariné, mozzarella, crema d'avocat et crème sure toute garnie.

— Remplacez le porc BBQ par 3 crevettes — 10\$

TACOS DE CREVETTES

25

Salsa roja, chou rouge mariné de La Shop à légumes
Accompagnés d'une salade verte ou de frites maison

FISH & CHIPS

26

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

BURGER DE BOEUF - ENTREPRISE MALISSON

25

Pain brioché de La shop à pain, confiture de bacon maison, fromage cheddar de la Fromagerie Roy et mayonnaise au gochujang, accompagné de frites

POUTINE

15

Sauce poutine maison aromatisée au thym, fromage en grains de la Fromagerie Roy

— Ajoutez du canard ou du porc effiloché — 7\$

SALADE DE BETTERAVES

21

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

GRAVLAX DE SAUMON FUMÉ

27

Pain doré de bagel Yoobens, crème de ricotta maison à la courge rôtie, laitue Folia, œuf mollet, oignons marinés, graines de citrouille au sel d'ail noir, moutarde, miel d'été des Miels d'Anicet & wasabi.

CAVATELLI AU PORC FUMÉ - RENDEZ-VOUS COCHON

29

Épaule de porc fumée puis braisée à la bière, jus de cuisson crémé, petits pois, mozzarella gratinée & chapelure de pain de seigle de La Shop à Pain

RAVIOLI DÉCOMPOSÉ

29

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

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 — 3\$ · naan entier — 4\$

BAVETTE DE BOEUF 8 OZ

41

Broccolini, frites maison et sauce au poivre

— Ajoutez des champignons sauvages poêlés — 7\$

STEAK D'ESPADON

38

Polenta frite, broccolini, pistou de tomates séchées, salsa Roja

PLAT DU CHEF

PRIX DU MOMENT

— demandez à votre serveur