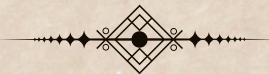


MENU



ENTRÉES



TARTARE DE BOEUF TEXAN 22\$

Bœuf AAA coupé, relevé de notre sauce BBQ-miel épicé, câpres, échalotes françaises, cornichons.

TARTARE DE SAUMON 21\$

Concombre, câpres, cornichons, échalotes françaises, aneth et oignons verts.

CREVETTES À LA FLEUR D'AIL 22\$

Crevettes d'Argentine, relevées de fleur d'ail du jardin et d'une pointe de fraîcheur citronnée.



FOCACCIA CHAUDE & BEURRE PARFUMÉ 12\$

Sur focaccia fait maison et beurre fine herbes



2 BURGERS HALLOUMI

Haloumi doré, servis avec sauce au miel et figues, roquette fraîche et pain brioché.

HUÎTRES DU MOMENT

Arrivage frais, servies avec mignonette et citron. 6 pour 19\$ 12 pour 34\$



CHOU DE BRUXELLES FRITS 16\$

Sauce césar maison, parmesan et oignons rouges marinés.

LA PLANCHE DU TERROIR 34\$

Sélection du chef, servie avec condiments variés et pain artisanal.

SALADE CÉSAR 17\$

Vinaigrette maison, croûtons à l'ail, parmesan frais et bacon fumé croustillant.



BRUSCHETTA 22\$

Sur focaccia fait maison, garnitures fraîches et parfumées, relevées d'une touche d'ail noir.

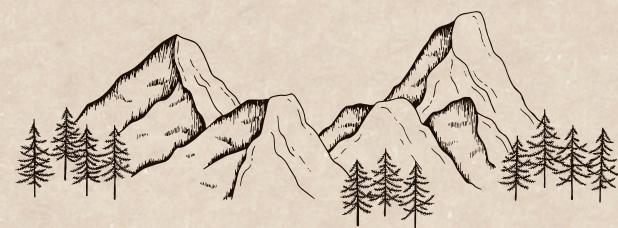
14\$

CALMARS FRITS ARRABIATA

Calmars croustillants, sauce de poivrons rôtis et parmesan

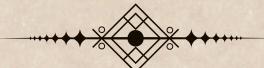
23\$

*Veuillez informer votre serveur de toute allergie ou restriction





MENU



REPAS

TARTARE DE BOEUF

TEXAN

Bœuf AAA coupé, relevé de notre sauce BBQ-miel épicée, câpres, échalotes françaises, cornichons.

TARTARE DE SAUMON

Concombre, câpres, cornichons, échalotes françaises, aneth et oignons verts

BURGER LE LOUNGE

Galette de bœuf AAA de 8oz, mayonnaise à l'ail noir et échalote grillée. fromage cheddar, tomate et salade.

SMASH BURGER

mélange d'épaule et de brisket de bœuf, pain brioché et mayonnaise à l'ail noir et échalote grillée.

PIEUVRE GRILLÉE

Pieuvre grillée, sauce au poivrons rôtis, gnocchis frits et chimichurri

BAVETTE DE BOEUF

Bavette de bœuf AAA 8oz, pommes de terre fondantes aromatisée aux herbes, légumes du moment et sauce au poivre.

32\$

SAUCISSES AU CANARD

26 \$

Saucisses de canard, poireaux et orange, oignons marinés, purée de courge et choucroute maison.

29\$

POUTINE AUX GNOCHIS

28 \$

Gnocchis frits, fromage st-guillaume, sauce p au poivre et porc effiloché.

SALADE CÉSAR

24 \$

26\$

Salaïgrette maison, croûtons à l'ail, parmesan frais et bacon fumé croustillant.



SALADE DE CHÈVRE CHAUD

24 \$

18\$

Salade printanière, concombres, tomates cerises, oignons marinés, bleuets. croûtons au fromage de chèvre et vinaigrette à l'étable.



PENNE ARRABIATA

22 \$

PM

Sauce arrabiata basilic et parmesan.

MOULES & FRITES

34 \$

Moules à l'ail et crème dijonnaise, accompagnées de frites

38\$

AILES DE POULET BBQ

24 \$

12 ailes parfaitement assaisonnées, enrobées d'une sauce BBQ relevée et servies avec des frites croustillantes



“ Nous sommes fiers de vous servir uniquement des viandes de première qualité provenant de La Maison Du Rôti”

**Veuillez informer votre serveur de toute allergie ou restriction*



COCKTAILS SIGNATURES



FANCY BITCH \$14.00

GIN POMELO, SUREAU, MOUSSEUX, CANNEBERGE
BLANC

BLOODY PICKLE BEANS \$14.00

VODKA HARICOTS MARINÉ MALIN CÉSAR, VODKA DIRTY
DEVIL, HARICOT MARINÉ

BLOODY TEXAS \$15.00

VODKA PROMODORO, CLAMATO, TABASCO, BACON,
SAUCISSON, HARICOT MARINÉ

ESPRESSO MARTINI CRÈME BRULÉ \$15.00

VODKA DIRTY DEVIL, VANILLE, BUTTERSCHOTCH, COLD
BREW, LIQUEUR DE CAFÉ, GUIMAUVE

CACTUS FIRE \$14.00

TEQUILA HORNITOS, MEZCAL, ANANAS, AGAVE ET UNE
TOUCHE SPICY

BLUEBERRY SOUR \$15.00

VODKA, LIQUEUR DE BLEUETS ROSEMONT ET LIME

ÉRABLE SAUVAGE \$14.00

RYE WHISKEY, SIROP D'ÉRABLE, LIME, GINGER ALE,
ORANGE FUMÉE

POMODORO MARTINI \$14.00

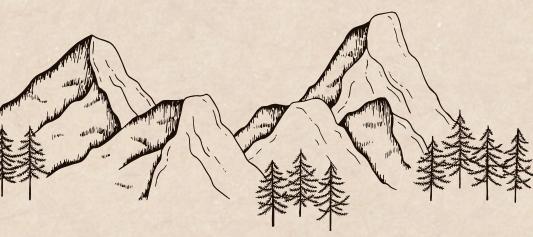
PROMODORO VODKA, VERMOUTH, TOMATES
CONFITES

MATCHA&FRAISE MARTINI \$15.00

DIRTY DEVIL VODKA, MATCHA, VERMOUTH,
FRAISE &RHUBARBE

COCKTAILS CLASSIQUES

BLOODY CÉSAR	12 \$	AMARETTO SOUR	11 \$
OLD FASHIONED	12 \$	COSMOPOLITAIN	13 \$
MARGARITA	11 \$	PALOMA	13 \$
WHISKEY SOUR	12 \$	MARTINI GIN/VODKA	12 \$
PAPER PLANE	12 \$	LONG ISLAND ICED TEA	13 \$
TOM COLLINS	11 \$	ESPRESSO MARTINI	12 \$
MOJITOS	12 \$	APEROL SPRITZ	12 \$



BIÈRES

BIÈRES EN FÛT

STELLA ARTOIS
HOEGAARDEN
GOOSE ISLAND IPA
MICHELOB ULTRA
LA MATANTE
LA CHIPIE

20 OZ PICHET

11.25\$	32\$
11.25\$	32\$
10.50\$	29.50\$
10.50\$	29.50\$
10.50\$	29.50\$
10.50\$	29.50\$

BIÈRES EN BOUTEILLE/CANETTE

CORONA	9.75\$
LABATT 50 710 ML	12\$
BELLE-MÈRE WEST COAST IPA	9.75\$
CORONA 0%	9\$

GIN 1 OZ

BROCKMANS ORANGE KISS	10\$
BLEU ROYAL	10\$
BLEU ROYAL PÊCHE	10\$
3 LACS ORANGE SANGUINE	11\$
3 LACS PAMPLEMOUSSE	11\$
HENDRICKS	12\$
HENDRICKS GRAND CABARET	12\$
MALFY	12\$
BOMBAY SAPHIRE	9\$
BEEFEATER	8\$
UNGAVA	10\$

SCOTCH & WHISKEY 1 OZ

JOHNNIE WALKER RED	8\$
JOHNNIE WALKER BLACK	11\$
CANADIAN CLUB RYE 100%	8\$
CANADIAN CLUB 12 ANS	9\$
CHIVAS 12 ANS JAMESON	9\$
BOWMORE 12 ANS	17\$
COURVOISIER XO	28\$
COURVOISIER VS	11\$
TOKI SUNTORY	12\$

RHUM 1 OZ

CHIC CHOC	10\$
MOONLIGHT(MATT LANG)	10\$
BRUGAL	8\$
APPLETON SIGNATURE	10\$
CAPTAIN MORGAN	8\$
BUMBU	12\$

VODKA 1 OZ

DIRTY DEVIL	10\$
GREYGOOSE	12\$
CIROC POMME	10\$
POMODORO	8\$
IRMA	8\$

APÉRITIFS & DIGESTIFS 1.5 OZ

AMARULA	9\$
COURREUR DES BOIS	9\$
BAILEYS	10\$
FRANGELICO	10\$
CHARTREUSE	15\$
BELLE DE BRILLET	15\$

SHOOTERS!!!!

LYCHEE BOMB
TEQUILA PAF!
GROSSES BOULES
GATEAU AUX CAROTTES
KAMIKAZE
STINGER
JAGER BOMB!
GROSSES BOULES

5\$

SECTION ÉNERGIE

RED BULL ORIGINAL
RED BULL SANS SUCRE
RED BULL YELLOW EDITION

5.50\$

