



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 foccacia fait maison et beurre fine herbes



2 BURGERS HALLOUMI

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

14\$

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

CALMARS FRITS ARRABIATA

23\$

Calmars croustillants, sauce de poivrons rôtis et parmesan

**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.

32\$

TARTARE DE SAUMON

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

29\$

BURGER LE LOUNGE

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

26\$

SMASH BURGER

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

18\$

PIEUVRE GRILLÉE

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

PM

BAVETTE DE BOEUF

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

38\$

SAUCISSES AU CANARD

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

2 6 \$

POUTINE AUX GNOCCHIS

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

2 8 \$

SALADE CÉSAR

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

2 4 \$



SALADE DE CHÈVRE CHAUD

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

2 4 \$



PENNE ARRABIATA

Sauce arrabiata basilic et parmesan.

2 2 \$

MOULES & FRITES

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

3 4 \$

AILES DE POULET BBQ

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

2 4 \$



“ 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 12\$
710 ML
BELLE-MÈRE 9.75\$
WEST COAST IPA
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!!!!

5\$

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

SECTION ÉNERGIE



RED BULL ORIGINAL
RED BULL SANS SUCRE
RED BULL YELLOW EDITION

5.50\$

