

LE LOUNGE

BURGER BAR · TAPAS · COCKTAIL & VIN

MENU

Chaque plat a son vin, servi au verre. Demandez la carte complète.

TAPAS

Burrata 27.95

Burrata, huile aux herbes, poivrons rôtis, pesto et pain naan
→ **Ottomani Toscano Bianco 14** sa texture épouse la crème

Tartare de bœuf à l'italienne 17.95

Bœuf AAA 3oz, prosciutto, échalotes françaises, parmesan, ciboulette, tomates séchées, sauce dijon, balsamique et miel
→ **Soif Club Vol. 1 14** rouge léger et frais, il tient le bœuf cru

Dumplings de wagyu 21.95

NOUVEAU

Dumplings de wagyu, sauce asiatique
→ **Lo Vin Novel 14** ample et sans bois, il porte le gras du wagyu

Gambas d'Argentine à l'ail 20.95

Crevettes d'Argentine sautées à l'ail, échalotes françaises et vin blanc
→ **Pointe d'Agrumes Sauvignon 13** c'est le blanc déjà dans la sauce

Frites à la truffe et parmesan 12.95

Frites maison, sauce crémeuse à la truffe, poivre et parmesan frais
→ **Cibadies Chardonnay 13** truffe et chardonnay beurré, même registre

Bruschetta 11.95

Mélange de tomates italiennes, oignons, ail et basilic frais
→ **San Felice Chianti Classico 13** plus acide que la tomate, c'est la règle

Tataki de bœuf à l'asiatique 26.95

Bœuf grillé, sauce asiatique, oignons verts
→ **Dornier Pirate of Cocoa Hill 13** prune et cacao épousent la sauce soya

Calmars à l'arrabiata 21.95

Calmars frits et sautés dans une sauce tomate épicée
→ **Zero Zero rouge 12** il coupe la friture et éteint le piment

Halloumi croustillant 14.95

Fromage halloumi, sauce au miel épicée
→ **Deux Filles à la Plage 14** il calme le miel épicé sans tannin

Choux de Bruxelles 13.95

Choux de Bruxelles frits, sauce ranch, bacon et balsamique fumé
→ **Syfany Sauvignon 14** son acidité tranche le ranch et le bacon

Olives chaudes et chorizo 12.95

Sautées à l'huile d'olive, ail, thym et chorizo
→ **Cava Parés Baltà 11** la bulle coupe l'huile chaude

BURGERS

Le truffe & parmesan 27.95

COUP DE CŒUR

Boulette de notre mélange brisket & épaule de bœuf AAA de 7oz, fromage suisse, roquette, parmesan et mayonnaise à la truffe
→ **Finca Villacreces Pruno 13** sa réglisse répond à la truffe

Double smash burger 21.95

Double smash burger, fromage havarti et mayonnaise BBQ fumée
→ **Soif Club Vol. 1 14** peu de tannin, beaucoup de fruit

Burger classique Lounge 25.95

Boulette de notre mélange brisket & épaule de bœuf AAA de 7oz, double tranche de fromage havarti, tomate, bacon, laitue croquante et mayonnaise BBQ fumée
→ **Finca Villacreces Pruno 13** sa puissance tient tête au bacon

Le poulet frit 24.95

Notre poulet frit maison, sauce miel épicée, tomate, laitue croquante, fromage havarti et cornichons
→ **Cava Parés Baltà 11** bulle et friture, l'accord culte

L'effiloché de porc 24.95

Porc effiloché BBQ, oignons frits, fromage havarti, jalapeño et mayonnaise BBQ fumée
→ **El Marujo Crianza 15** le fût de chêne rejoint la fumée du BBQ

EXTRAS

Frites truffe & parmesan	7.50
Mini poutine	7.50
Extra protéine	7.50
Frites	5.50

Extra protéine : poulet frit, smoked meat ou porc effiloché

POUTINES

La gambas d'Argentine 27.95

Frites croustillantes, fromage en grains, notre sauce brune poivrée, crevettes sautées à l'ail et oignons verts
→ **Vino a Gogo Pinot Grigio 14** assez neutre pour laisser parler la crevette

La classique du Lounge P 14.95 R 21.95

Frites croustillantes, fromage en grains et notre sauce brune poivrée
→ **Zero Zero rouge 12** il remet le palais à zéro

La smoke meat du Nord P 20.95 R 24.95

Frites croustillantes, fromage en grains, notre sauce brune poivrée, smoke meat « Le P'tit Théo », mayonnaise à la moutarde et cornichons
→ **Syfany Sauvignon 14** il survit à la moutarde et au cornichon

L'effiloché de porc P 19.95 R 24.95

Frites croustillantes, fromage en grains, notre sauce brune poivrée, porc effiloché BBQ, oignons frits et mayonnaise BBQ fumée
→ **Lo Vin Novel 14** il tranche le sucre de la sauce

Laissez-nous vous créer un plateau à partager sur demande

LE LOUNGE · 193 AVENUE DE LA GARE, SAINT-SAUVEUR