MENU

ENTRÉES

Potage du moment | 8

Salade M | 10/16
Mesclun, feta, oignons rouges, tomates cerises, vinaigrette au concombre et wasabi

Soupe à l'oignon | 16
Bière, fines herbes, bouillon de volaille et boeuf, bacon et mozzarella

Salade César | 11/17
Romaine, bacon, parmesan, croûtons à l'ail et sauce César maison

Calmars frits | 18
Panure au panko, poivre, citron - accompagnés de sauce tartare et arrabiata

Pieuvre grillée et salsa créole | 22
Houmous, aïoli au safran et mayonnaise à l'encre de seiche

Dumplings au porc et kimchi | 17
Légumes croquants à l'asiatique, sauce Wafu, nouilles frites et sésame

Brie fondant | 19
Chutney de fruits séchés, sirop d'érable, noix de Grenoble et toasts de focaccia au romarin

Tartare de saumon | 19
Échalotes françaises, betteraves marinées, sauce estragon et fines herbes - servi avec croutons ou chips maison

Tartare de boeuf | 19
Échalotes françaises, marinade chipotle aux poivrons rôtis et fines herbes - servi avec croutons ou chips maison

Trempette aux artichauts | 16
Fromage à la crème, artichauds, gouda fumé et épinards - servie avec toast de pain Naan

Tataki de bœuf, mayonnaise au jus de viande et huile de truffe | 21
Noix grillées, graines de moutarde, courges marinées et crème sure au fromage bleu

Feuilleté d'escargots | 16
Escargots, crème aux portobello, coulis persillade, homard émietté et petits légumes

PROMOS DE LA SEMAINE

DÈS 16H00

Lundi
Steak & frites
19 $
Spécial sur nos vins coup de cœur

Mardi
Planche fromages et charcuteries du moment
Cellier à 50%

Mercredi
Plateau d'entrées sélectionnées

3 pour le prix de 2

Jeudi
Joyeux Jeudis
sélection de cocktails, vin et bières à 6 $
de 11 AM à 11 PM

Dimanche
Menu enfant à 1$ à l'achat d'un repas adulte

PLATS PRINCIPAUX

TARTARES

Tartare de bœuf | 32
Échalotes françaises, marinade chipotle aux poivrons rôtis et fines herbes - servi avec croutons ou chips maison

Tartare de saumon | 32
Échalotes françaises, betteraves marinées, sauce estragon et fines herbes - servi avec croutons ou chips maison

VIANDES

Pavé de bœuf braisé | 36
Boeuf fondant. sauce au vin rouge, échalotes confites - servi avec pommes de terre grelots aux herbes et légumes du moment

Steak de macreuse de bœuf à 57° | 35
Cuit sous vide, choix de sauce, frites et légumes du moment - servi médium saignant

Côtes levées de porc | 28/44
Sauce barbecue au Jack Daniels, frites et salade de chou mariné

Rib-eye 13 oz | 49
Frites, choix de sauce et légumes du moment

Poulet manchon | 35
Sauce crémeuse aux morilles et vin Riesling d'Alsace - servi avec pommes de terre grelots aux herbes et légumes du moment

Filet mignon 8 oz | P.M.
Frites, choix de sauce et légumes du moment

Jarret de cochon confit 16 oz | 34
Sauce Whisky érable - servi avec gratin de pommes de terre dauphinois et légumes du moment

POISSONS

Saumon laqué en croûte de sésame | 29
Juliennes de légumes croquants, riz basmati, sauce chili thaïe et coulis de mangue

Longe de morue et crumble au parmesan | 32
Morue poêlée, émulsion à la tomate et au parmesan, riz basmati et légumes

SAVIEZ-VOUS QUE NOUS POUVONS ACCUEILLIR VOS ÉVÉNEMENTS DE 15 À 120 PERSONNES DANS NOS SALLES DE RÉCEPTION?

Pour tous les détails, contactez l'équipe des événements au 450-638-6800 option 2.

SALADES ET PLATS VÉGÉTARIENS

Salade de chèvre chaud, vinaigrette crémeuse aux betteraves | 24
Paillot de chèvre pané, noix caramélisées et betteraves marinées

Tao de choux de Bruxelles et œuf Tamago | 24
Servi avec riz basmati, poivrons confits, sauce chili, arachides et sésame

PÂTES

Mac N' Cheese | 29
Sauce crémeuse au fromage, bacon et oignons verts - gratiné au Monterey Jack

Rigatonis au fromage feta | 27
Pâtes fraîches, concassé de tomate, roquette, champignons, ail et huile d'olive

Linguine Alfredo aux crevettes grillées | 32
Épinards, champignons portobello, pancetta et sauce crémeuse au parmesan

Raviolis de canard et Shiitake | 29
Crème au pesto, champignons, roquette, parmesan

À L'ARDOISE

Jeudi, vendredi et samedi dès 16h00.
Informez-vous auprès de votre serveur(euse)!

EXTRAS

RONDELLES D'OIGNON | 7
FRITES DE PATATES DOUCES | 7
LÉGUMES DU MOMENT | 6
POULET CROUSTILLANT | 9
POULET GRILLÉ | 8
PICKLES FRITS | 7
1/2 CÔTE LEVÉE | 18
CREVETTES GRILLÉES | 14
MAC N' CHEESE | 10
PIEUVRE GRILLÉE | 14
SMOKED MEAT | 8
EXTRA SAUCE | 3
GUACAMOLE | 6

MENU RESTO BAR

Nachos gratinés | 20/25
Chips de maïs, olives noires, piments bananes, tomates, bacon, oignons verts, fromage Monterey Jack - servi avec salsa et crème sure au paprika

Ailes de poulet | 1/2lb 13 | 1lb 21 | 2lbs 39
Choix de sauce : nature, barbecue coréen, épicée, « M pas game »

Double cheeseburger | 23
Bœuf, cheddar, chou rouge, bacon, sauce Big M

Wrap au poulet frit César | 21
Poulet croustillant, laitue, tomates, mozzarella, bacon et oignons rouges

Sous-marin | 21
Philly steak, smoked meat, pepperoni, oignons caramélisés, cornichons, laitue iceberg et sauce à la moutarde et érable

Poutine
Classique | 13/20
Crème poivre vert | 14/21
3 viandes et cornichons frits | 17/24

Focaccia Spécial DEK | 27
Sauce tomate, mozzarella, philly steak, smoked meat, pepperoni et oignons caramélisés

DESSERTS

FONDANT M | 9

MI-CUIT AU CHOCOLAT BLANC ET FRAISES | 9

CRÈME BRULÉE DU MOMENT | 9

TARTUFO LIMONCELLO | 9

CHEESECAKE À LA VANILLE | 9

PLATEAU DE TROIS DESSERTS AU CHOIX
22$