

MENU

ENTRÉES

Potage du moment | 8

Salade M | 11/16

Mesclun, feta, oignons rouges, tomates cerises, vinaigrette au concombre et wasabi

Toast de pain naan et pleurotes grillées | 19

Crème sure au citron confit, zaatar, sésame et huile d'harissa

Salade César | 12/17

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 frits au porc et kimchi | 18

Légumes croquants marinés, sauce coréenne et Wafu, nouilles croquantes, sésame, arachides et lime

Tartare de saumon | 20

Échalotes françaises, betteraves marinées, sauce estragon et fines herbes - servi avec croûtons ou chips maison

Tartare de bœuf | 20

Échalotes françaises, marinade chipotle aux poivrons rôtis et fines herbes - servi avec croûtons ou chips maison

Arancini poulet confit et fromage feta | 18

Champignons et graines de moutarde marinées, roquette et noisettes

Tataki de bœuf, mayonnaise au jus de viande et huile de truffe | 22

Noix grillées, graines de moutarde et courge marinée et fromage bleu

Artichauts frits | 16

Mayonnaise safran style aïoli et sauce arrabiata épicée

Salade fraîcheur et fromage halloumi grillé | 22

Chorizo, vinaigrette aux abricots et basilic, raisins frais, tomates, pistaches et fruits séchés

Brie fondant | 19

Chutney de fruits séchés, noix de Grenoble, sirop d'érable, romarin, focaccia et croûtons de pain

PROMOS DE LA SEMAINE

Lundi

Steak & frites 19\$
11h00 à 22h00
Spécial sur nos
vins coup de cœur
11h00 à 23h00

Mardi

Cellier à 50%
Toute la journée

Mercredi

Joyeux Mercredis
sélection de cocktails,
vin et bières à 6 \$
3 pour le prix de 2
Dès 16h00

Jeudi

Joyeux Jeudis
sélection de cocktails,
vin et bières à 6 \$
11h00 à 23h00

Dimanche

Menu enfant à 1\$ à
l'achat d'un repas
adulte
11h00 à 22h00



PLATS PRINCIPAUX

TARTARES

Tartare de bœuf | 32

Échalotes françaises, marinade chipotle aux poivrons rôtis et fines herbes - servi avec croûtons ou chips maison

Tartare de saumon | 32

Échalotes françaises, betteraves marinées, sauce estragon et fines herbes - servi avec croûtons ou chips maison

VIANDES

Pavé de bœuf braisé et fromage poutine | 36

Sauce aux trois moutardes et érable, rondelles d'oignons et relish

Steak de macreuse de bœuf à 57° | 36

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, salade de chou crémeuse et canneberges

Rib-eye 13 oz | 49

Frites, choix de sauce et légumes du moment

Joue de porc confite, crème Jack au miel | 34

Maïs et bajoue caramélisée, grelots, champignons et oignons perlés

Filet mignon 8 oz | P.M.

Frites, choix de sauce et légumes du moment

POISSONS

Saumon laqué en croûte de sésame | 29

Julienne de légumes croquants, riz basmati, sauce chili thaïe et coulis de mangue

Longe de morue | 36

Chorizo, crème de courgettes et bisque de homard, légumes d'été, focaccia à l'ail confit, caviar d'olives, et riz basmati

Steak de thon flambé à la sambuca | 34

Salade style Grecque avec fromage feta

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 chou-fleur tempura | 25

Œuf tamago, poivrons grillés confits, sauce coréenne et Wafu arachides et sésame servi avec riz basmati

À L'ARDOISE

Jeudi, vendredi et samedi dès
16h00

Informez-vous auprès de votre
serveur(euse)!

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 tomates, roquette,
champignons, ail et huile d'olive

Linguine Alfredo aux crevettes grillées | 32

Épinards, champignons portobellos, pancetta et sauce
crémeuse au parmesan

Raviolis de homard | 38

Velouté de citron, estragon et pesto de tomates,
champignons, chou kale et caviar de mujol

EXTRAS

RONDELLES D'OIGNONS 7	CREVETTES GRILLÉES (3) 7
FRITES DE PATATES DOUCES 7	CREVETTES GRILLÉES (5) 12
LÉGUMES DU MOMENT 6	PIEUVRE GRILLÉE 14
POULET CROUSTILLANT 9	PICKLES FRITS 7
POULET GRILLÉ 8	MAC N' CHEESE 10
1/2 CÔTE LEVÉE 18	FILETS DE MORUE PANÉES (2) 9



Nachos gratinés | 15/25

Chips de maïs, olives noires, piments banane, tomates, bacon, oignons verts, fromage Monterey Jack - servis avec salsa et crème sure au paprika

Ailes de poulet | 1/2 lb 13 | 1 lb 21 | 2 lbs 39

Choix de sauce : nature, barbecue, coréenne, sauce ranch maison, épicée, « M pas game »

Burger de bison | 29

Bœuf de bison canadien au fromage brie, oignons caramélisés et mayonnaise à la bière Chipie

Double cheeseburger | 24

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 Spéciale DEK | 27

Sauce tomate, mozzarella, philly steak, smoked meat, pepperoni et oignons caramélisés

Tacos fish'n chips à la morue | 17

Sauce tartare aux herbes, oignons marinés, radis et citron

DESSERTS

FONDANT M | 9

MI-CUIT AU CHOCOLAT BLANC ET FRAISES | 9

CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT | 9

TARTUFO LIMONCELLO | 9

CHEESECAKE À LA VANILLE | 9

PLATEAU DE TROIS
DESSERTS AU
CHOIX
22\$