

MENU

ENTRÉES

Soupe du moment | 8

Soupe à l'oignon gratinée | 16

Bière, fines herbes, bouillon de volaille, bacon, mozzarella

Salade M | 10

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

Salade César | 11/17

Romaine, bacon bits, parmesan frais, croûtons de pain, sauce césar maison.

Calmars frits | 18

Chapelure à notre façon, sauce tartare et sauce arabiata

Pieuvre grillée à la créole | 22

Purée de pommes de terre citronnée, aioli safrané, mayonnaise à l'encre de seiche et salsa signée Marcel

Trempelette aux artichauts | 16

Fromage à la crème et gouda fumée, servie avec pain Naan

Dumpling au porc et kimchi | 16

Salade de légumes croquants, mayonnaise wafu, coriandre, duo de graines de sésame

Brie fondant | 19

Chutney de fruits séchés, noix de Grenoble, chorizo, sirop d'érable, romain, focaccia, croûtons de pain

Tartare de saumon | 19

Fromage à la crème, caviar de mujol, ciboulette, fines herbes, câpres, échalotes françaises et zeste de citron - servi avec chips de bagel

Tartare de boeuf | 19

Sauce big M, cornichons vinaigrés, persil, ciboulette, échalotes françaises, parmesan, bacon - servi avec croûtons

Tataki de filet mignon | 22

Mayonnaise à la truffe, oignons rouges, brandy, purée de cèpes

EXTRAS

RONDELLES D'OIGNON | 6

FRITES DE PATATES DOUCES | 6

POÊLÉE DE LÉGUMES | 5

POULET CROUSTILLANT | 7

POULET GRILLÉ | 8

SAUMON FUMÉ | 9

PICKLES FRITS | 6

CREVETTES GRILLÉES | 12

MAC N' CHEESE | 10

FROMAGE RACLETTE | 4

SAUCE AU BLEU | 4

BRISKET | 9



PLATS PRINCIPAUX

TARTARES

Tartare de boeuf | 31

Sauce big M, cornichons vinaigrés, persil, ciboulette, échalotes françaises, parmesan, bacon - servi avec croûtons, frites et salade

Tartare de saumon | 31

Fromage à la crème, caviar de mujol, ciboulette, fines herbes, câpres, échalotes françaises et zeste de citron - servi avec chips de bagel, frites et salade

VIANDES

Poitrine de poulet avec manchon | 28

Poulet cuit à basse température au gras de canard, sauce chasseur, papardelles aux œufs, fines herbes et parmesan

Macreuse de boeuf à 57° | 34

Cuit sous vide, choix de sauce, frites et légumes du moment

Côtes levées de porc | 28/44

Sauce barbecue à la bière, frites, salade de chou mariné

Rib-eye 12 oz | 49

Aligot de pomme de terre au fromage en grains, choix de sauce, légumes du moment

Filet mignon | P.M.

Choix de sauce, frites et légumes du moment

PÂTES

Mac N' Cheese | 27

Sauce crémeuse, bacon bits, oignons verts, gratiné au cheddar multicolore

Mac N' Cheese 2.0 | 29

Sauce crémeuse, fromage en grains, pancetta en dés et en chips, huile de chorizo, cheetos, gratiné

Gnocchis de ricotta | 27

Effiloché de rôti de palette, patate douce, confiture d'oignons, copaux de parmesan

Raviolis au homard | 32

Sauce crémeuse à la bisque, huile d'herbes., céleri rave, tobiko

Risotto aux crevettes d'argentine | 27

Riz arborio, petits pois, salsa verde, parmesan

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.



VÉGÉTARIEN

Salade de chèvre et betteraves | 19

Crémeuse de betteraves, noix caramélisées, betteraves jaunes marinées, roquette

« Steak » de chou-fleur | 25

Pavé de chou-fleur rôti au four, crémeux de noix, miel, épices zaatar, pickles de chou et d'oignons

POISSONS

Saumon de l'atlantique | 29

Pavé de saumon laqué d'une sauce asiatique, croûte au sésame, coulis de mangue, riz basmati aux légumes, épinards

Chaudrée du pêcheur | 29

Crevettes nordiques, pétoncles princesse, poisson du jour, céleri, oignons, poireaux, bacon, pomme de terre, maïs, huile de chorizo, croûtons

FOCACCIA

Norvégienne | 27

Gravlax de saumon, sauce crémeuse, tomates cerises, huile citronnée, oignons rouges, câpres

Savoyarde | 27

Sauce crémeuse, brisket fumé, pommes de terre grelots, fromage Raclette, oignons cipolini marinés

À L'ARDOISE

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

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT | 9

MI-CUIT AU CHOCOLAT BLANC ET FRAISES | 9

BROWNIE DU M | 8

TARTUFO LIMONCELLO | 9

CHEESECAKE À LA VANILLE | 9

PLATEAU DE TROIS DESSERTS AU CHOIX
22\$



BIÈRES
ET VINS

M-RESTO

BAR

COCKTAILS
MAISON

Nachos gratinés | 20/25

Chips de maïs, olives noires, piments bananes, tomates, bacon, oignons verts, duo de fromages - servi avec salsa et crème sûre

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

Choix de sauce : natures, barbecue coréen, épicées, « M pas game »

Double cheeseburger | 23

Boeuf, cheddar, chou rouge, bacon, sauce Big M

Burger « fish n' chips » | 23

Morue panée, sauce tartare, rémoulade de céleri-rave

Wrap au poulet frit César | 21

Poulet croustillant, tomates, mozzarella, parmesan, bacon, oignons rouges

Quesadillas au poulet grillé | 20

Aiguillettes de poulet marinées, salsa, chips nachos, fromage multicolore

Sous-marin | 21

Philly steak, brisket, pepperoni, oignons caramélisés, cornichons, laitue iceberg, sauce à la moutarde et à l'érable

Poutine

Classique ! 13/20

Poivre | 14/21

3 viandes et cornichons frits | 15/22

Foccacia Spécial DEK | 27

Sauce tomate, mozzarella, trois viandes

PROMOS!

DÈS 16H00

Lundi

Macreuse de boeuf grillée et frites | 27

Mardi

Planche « trio de tartare » | 39

Cellier à 50%

Mercredi

Trois entrées pour le prix de deux!

Dimanche

Côtes levées et frites | 26/39