

MENU

ENTRÉES

Potage du moment | 8

Salade M | 11/16

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

Soupe à l'oignon gratinée | 17

Bière blonde, bouillon de bœuf, bacon, croûtons, mozzarella et fromage suisse

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, aioli 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 et arachides

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

Trempeur d'artichauts | 17

Fromage à la crème, artichauts, gouda fumé et épinards - servie avec toast de pain Naan

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

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

Profiterole aux escargots et homard | 20

Crème aux portobellos, coulis d'ail confit et persil

Brie fondant | 19

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

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 frites, croûtons ou chips maison

Tartare de saumon | 32

Échalotes françaises, betteraves marinées, sauce estragon et fines herbes - servi avec frites 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 et grillé, 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 aux canneberges

Rib-eye 13 oz | 49

Frites, choix de sauce et légumes du moment

Joue de porc confite, crème Jack au miel | 34

Mais et bajoue caramélisée, courge butternut, champignons, oignons perlés et pommes de terre grelots

Filet mignon 8 oz | P.M.

Frites, choix de sauce et légumes du moment

Poitrine de poulet en ballottine | 35

Farcie aux canneberges, sauce demi-glace estragon et moutarde à l'ancienne

POISSONS

Saumon laqué en croûte de sésame | 29

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

Longe de morue | 37

Velouté de parmesan à la tomate, huile basilic et pancetta rôtie

SAVIEZ-VOUS QUE NOUS POUVONS PLANIFIER 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

Mesclun, 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

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

Gnocchis frits et magret de canard fumé | 29

Crème de courge à l'huile de truffe, shiitakés, courge rôtie,
noisettes et parmesan

Linguine aux fruits de mer | 34

Pétoncles et crevettes grillées, pesto de tomates séchées
et bocconcini, roquette et citron confit

Raviolis de homard | 38

Sauce crème à la bisque, épinards et caviar de mujol

À L'ARDOISE

Jeudi, vendredi et samedi dès
16h00

Informez-vous auprès de votre
serveur(euse)!

EXTRAS

RONDELLES D'OIGNONS	7
FRITES DE PATATES DOUCES	7
LÉGUMES DU MOMENT	6
POULET CROUSTILLANT	9
POULET GRILLÉ	8
1/2 CÔTE LEVÉE	18

CREVETTES GRILLÉES (3)	7
CREVETTES GRILLÉES (5)	12
PIEUVRE GRILLÉE	14
PICKLES FRITS	7
MAC N' CHEESE	10



Nachos gratinés | 15/25

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

Nachos extrême | 49

Tout garnis plus 5 ailes de poulet, rondelles d'oignons, cornichons frits et poppers jalapenos - servis avec salsa, crème sure au paprika et sauce red hot

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

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

Burger de bison | 29

Bison canadien, fromage suisse, mayonnaise porto truffes et canneberges, laitue et oignons rouges

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

Crevettes Popcorn jalapenos | 16

Mayo épicée

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\$