

LARGUER LES amarres — LES ENTRÉES



SIGNATURE



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



Beignet de crabe & crevettes 19

Savoureux mélange de chair de crabe et de crevettes nordiques, assaisonné de poivrons, d'oignons verts et d'épices cajun. Accompagné d'une rémoulade de céleri-rave, de mayonnaise sambal et de wakame.

Arancini bocconcini & prosciutto 19

Boulettes de riz arborio croustillantes, farcies de bocconcini fondant et de prosciutto. Coulis de tomates garni d'un pesto de noisettes et pistaches concocté ici.

Raddichio farci 15

Feuilles de raddichio farcies de bocconcini et prosciutto poêlées à l'huile d'olive puis rehaussées de notre réduction de vinaigre balsamique.

Tartare de boeuf 24

Filet mignon de bœuf AAA taillé au couteau, assaisonné de façon classique et rehaussé d'une mayonnaise sambal de nos cuisines. Chips de parmesan, petite verdure et croutons assaisonnés.

Tartare de thon méditerranéen 17

Thon rouge relevé de tomates confites, olives Kalamata, câpres, mayonnaise au basilic maison et une touche de jaune d'oeuf séché. Croûtons assaisonnés et verdure du moment.



Les repas pour enfants incluent un jus ou lait et une crème glacée.

Spaghettini rosé 14

Spaghettini dans notre sauce rosée maison, un grand classique chez les moussaillons.

Demi fish & chips 18

Longe de morue de l'Atlantique panée, accompagnée de frites maison, de sauce tartare et tranches de concombres.

Pizza naan pepperoni 16

Pain naan rond garni de sauce marinara, pepperoni et fromage mozzarella.

Calmars frits maison 20

Calmars entiers attendris au court-bouillon, coupés dans nos cuisines et panés dans une chapelure à l'ail et au parmesan. Servis sur un lit de roquette avec tomates cerises et radis. Sauce marinara ou mayonnaise sambal.

Soupe à l'oignon à la Chipie 16

Oignons sautés et déglacés à la bière rousse Chipie de la brasserie Archibald. Croûtons maison gratinés de mozzarella et cheddar vieilli.

Jules César 14

Feuilles de romaine et de raddichio ciselé, vinaigrette maison, bacon émietté, croûtons de nos cuisines, parmesan frais et câpres frits.

Ajoutez une poitrine de poulet +12 | Ajoutez six crevettes 16/20 à l'ail +20

Salade touillée 13

Mélange de laitue garnie de concombres, tomates, oignons rouges et chou rouge. Vinaigrette maison à base de balsamique, huile d'olive et miel, rehaussée d'olives et de parmesan.

Ajoutez une poitrine de poulet +12 | Ajoutez six crevettes 16/20 à l'ail +20

À LA CARTE

Six crevettes 16/20 & beurre à l'ail maison	20
Trois pétoncles U/12 & beurre à l'ail maison	25
Queue de homard 4oz & beurre à l'ail maison	30
Poitrine de poulet grillée	12
Frites de patates douces	8
Frites maison	6
Pain au romarin maison	3
Pail à l'ail	6
Pain à l'ail gratiné	8
Beurre à l'ail maison	4
Gratinez votre plat	7
Mayonnaise maison	3
Sambal Basilic Ranch à l'ancienne	
Sauce maison	3
Poivre mignonette Fromage bleu Marinara (froid)	
Chimichurri Pesto	4

Orzo au boeuf braisé 29

Pâtes orzo au boeuf braisé et parmesan. Poireaux, champignons et ail sautés à l'huile d'olive, déglacés au vin blanc & jus de braisage. Garni à la sortie de burrata et de tomates confites.

🍷 Remplacez le boeuf et le jus de braisage par un bouillon de légumes maison et épinards frais 23

Bavette de boeuf AAA 7 oz à l'ail noir 43

Grillée selon votre préférence et rehaussée d'une sauce au choix : poivre mignonette, fromage bleu ou chimichurri. Servie avec nos frites maison, mayonnaise au choix et petite salade touillée.

Fish & chips 27

Pavé de longe de morue de l'Atlantique de 6 oz frit dans une panure croustillante à la bière blonde. Frites maison, mayonnaise au choix, sauce tartare et salade de choux aux cornichons.

Pizza margherita aux olives 28

Sur notre pâte à pizza maison au romarin, sauce marinara de nos cuisines, mozzarella, bocconcini, tomates fraîches et olives. Roquette, burrata et pesto concocté dans nos cuisines à la sortie du four.

Ajoutez une poitrine de poulet +12 | Ajoutez six crevettes 16/20 à l'ail +20

Tartare de boeuf 39

Filet de bœuf AAA taillé au couteau, assaisonné de façon classique et rehaussé d'une mayonnaise sambal et chips de parmesan. Servi avec nos frites maison, mayonnaise au choix et verdure du moment.

Tartare de thon méditerranéen 27

Thon rouge relevé de tomates confites, olives kalamata, câpres, mayonnaise au basilic et une touche de jaune d'oeuf séché. Croûtons assaisonnés, frites maisons, mayonnaise au choix et verdure du moment.

À l'abordage

Morue d'Islande en croûte boréale 39

Longe de morue rôtie en croûte d'épices boréales, sauce vierge à l'argousier des Argousiers du Suroît de Ste-Justine-de-Newton. Sur un orge crémeux aux poireaux, accompagné de légumes du moment.

Poulet manchon cidre & érable 32

Poitrine de poulet avec manchon, cuite sous-vide puis rôtie. Purée de céleri rave caramélisée, légumes du moment et demi-glace crémée au cidre de la Cidrie Lacroix et à l'érable de la Sucrerie & Bleuétière Chayer de St-Louis-de-Gonzague.

Rotolo de veau, épinards & ricotta maison 29

Roulé de notre pâte fraîche abaissée à la main, farci au veau haché, épinards frais, ail, parmesan et ricotta. Nappé d'un duo de sauces; tomates mijotées à la couenne de porc et crème de mascarpone. Servi avec notre pesto maison.

Filet mignon de bœuf AAA 7 oz 58

Grillé selon votre goût. Nappé d'une sauce au choix : poivre mignonette, fromage bleu ou chimichurri. Servi avec purée de pommes de terre et légumes du jour.

🍷 🍷 🍷 avec chimichurri

Les Fruits de la Mer 78

Une queue de homard de 4 oz, quatre crevettes 16/20 et trois pétoncles U/12, servis avec riz basmati et légumes du jour.

Sauce bisque maison et beurre à l'ail, accompagnés d'une cassolette de moules fraîches à la marinière.

