

COCKTAILS

MARTINI NEIGE - 13
Belvedere, Neige Premier
cidre de glace & jus de
pommes

RUSTY RYE - 12
Crown Royal, Drambuie &
citron

BERRY BELLINI - 12
Ciroc Baies Rouges &
Prosecco

ROMARIN TONIQUE - 12
Bombay, tonique & sirop de
romarin

PUNCH MODAVIE - 12
Disaronno, Grand Marnier,
jus de canneberge & jus
d'orange

SIGNATURE CÉSAR - 13
Ketel One, jus de citron,
clamato, sauce à l'agneau &
sel de céleri

T-TIME - 12
Jack Daniel's Honey, thé,
citron & bâton de cannelle

REDGOOSE - 14
Grey Goose & Redbull

ÉTÉ INDIEN - 12
Tanqueray, St-Germain &
Aperol

RHUM & ZO - 12
Bacardi Spice, Cinzano Rosso,
jus de pommes & bitters

GINGER MOJITO - 12
Seagrams V.O., lime, feuilles
de menthe & gingerale

OLD FASHIONED - 12
Bourbon Bulleit, bitters,
sucre & orange

ESPRESSO MARTINI - 12
Frangelico, Kahlua &
espresso

MUSIC LIVE

TOUS LES SOIRS

DIMANCHE

~ Stephanie Laliberté ~

LUNDI

~ Stephanie Laliberté ~

MARDI

~ Sam Orsini ~

MERCREDI

~ Étudiant de l'Université de
Montréal ~

ou

~ Sara Latendresse ~

JEUDI

~ Charles Dubuc ~

VENDREDI

~ G.L. Chambers ~

ou

~ Piano & Saxophone - Duo
Côté-Ouëlllet ~

SAMEDI

~ G.L. Chambers ~

ou

~ Charles Dubuc ~

HAPPENING GOURMAND

VIEUX-MONTRÉAL
27\$

~ À partir de 16h, tous les jours ~

ENTRÉE

Salade de betteraves avec fromage de
chèvre et noix de Grenoble

~ ou ~

Gravlax de saumon

~ ou ~

Poutine à l'agneau braisé

EXTRA \$5

CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX

Confit de canard sur risotto aux
champignons sauvages

~ ou ~

Salade niçoise - thon jaune, tomates,
haricots verts, olives, oeuf, pommes de
terre et anchois

~ ou ~

Steak frites - bavette 7 oz, beurre Maître
d'hôtel

~ ou ~

Carré d'agneau en croûte de sésame -
fromage de chèvre, sauce aux fines herbes

EXTRA \$15

DESSERT

Tiramisu au Kahlua et Tia maria

~ ou ~

Gâteau au fromage avec chocolat blanc,
coulis de framboise et caramel salé

EN VEDETTE

CÎROCO

Vodka Ciroc, jus de lime frais, sirop
simple, jus de canneberge et menthe

~ 10 ~

VINS

~ 5oz 9 / 8oz 14 / btl 40 ~

Sterling - Monterey, California - Cabernet
Sauvignon

Sterling - Central Coast, California -
Chardonnay

HORS D'OEUVRES

SOUPE DU JOUR - 6

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE - 11

SALADE DE BETTERAVES - 11
fromage de chèvre, noix de Grenoble

POUTINE À L'AGNEAU BRAISÉ - 14

GRAVLAX DE SAUMON - 11

COCKTAIL DE CREVETTES - 11
purée d'avocat, salsa d'ananas

CALMARS FRITS - 13

RILLETTE DE CANARD - 13

FOIE GRAS AU TORCHON - 17
compote aux poires et canneberges

TARTARE DE SAUMON - 15 | 23
ciboulettes, jus de lime, panko, câpres
frites & mayonnaise à la truffe

TARTARE DE BŒUF - 15 | 23
avocat, noix de pins, parmesan, jalapeno

ASSIETTE DE FROMAGES À PARTAGER
- 18 | 27

ASSIETTE DE CHARCUTERIES À
PARTAGER - 19 | 28

SALADES

SALADE CÉSAR AVEC LARDONS - 11
avec poulet - 17

SALADE DE QUINOA - 16
zucchinis, aubergines, poivrons rouges et
fromage de chèvre

SALADE NIÇOISE, - 22
thon jaune, tomates, haricots verts, olives,
oeuf, pommes de terre, anchois

PLATS

RATATOUILLE ET QUINOA - 17
tombée de fromage feta

MOULES ET FRITES - 20
sauce crémeuse au Pernod

CONFIT DE CANARD SUR RISOTTO
AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES - 28

SUPRÊME DE POULET - 23
sauce demi-glace à la moutarde de meaux

STEAK FRITES - 24
bavette 7 oz, beurre Maître d'hôtel

FILET DE SAUMON - 24
pistou de câpres, persil et citron

POISSON DU JOUR - PM
risotto & légumes

CONTRE-FILET DE BŒUF - 33
sauce aux poivres

FILET MIGNON - 36
7oz, sauce demi-glace

AGNEAU

HAMBURGER À L'AGNEAU - 21
oignons caramélisés, fromage de chèvre,
roquette, aioli fumé

CÔTELETTES D'AGNEAU
AU ROMARIN - 32

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE
SÉSAME - 39
fromage de chèvre, sauce aux fines herbes

PÂTES

SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE - 19
boulette - \$4/chaque

TAGLIATELLE AU PISTOU DE
ROQUETTE - 19
confit de tomates cerises, poivrons rouges
et chèvre de neige

CAVATELLI À L'AGNEAU - 24
tomates séchées, fenouil et parmesan

LINGUINI AUX FRUITS DE MER - 28
pétoncles, crevettes, petites palourdes,
sauce à la bisque d'homard rosée

EXTRAS

MAYONNAISE PAPRIKA FUMÉ - 2.5

MAYONNAISE TRUFFE NOIRE - 3.5