



ALTITUDE

Menu du Soir

EVENING MENU

De 17 h à 22 h
From 5:00 p.m. to 10:00 p.m.

ENTRÉES APPETIZERS

Potage du jour <i>Soup of the Day</i>	12	Tartare de bœuf Façon classique, aïoli à la truffe <i>Beef Tartare</i> Classic tartare, truffle aioli	28
Soupe à l'oignon Gratinée au fromage Tête à Papineau <i>French Onion Soup</i> Tête à Papineau cheese gratin	14	Tartare de saumons Saumon frais, saumon fumé, aneth, échalote française, pamplemousse <i>Salmon Tartare</i> Fresh salmon, smoked salmon, dill, French shallot, grapefruit	28
Salade de verdure du moment <i>Green Salad of the Day</i>	16		
Salade César façon Altitude <i>Altitude-style Caesar Salad</i>	17		
Avec poulet <i>With chicken</i>	extra 10		

BISTRO

Spaghetti, sauce bolognaise Boulettes de viande <i>Spaghetti, Bolognese Sauce</i> <i>Meatballs</i>	19	Hambourgeois servi avec frites Pain brioché, galette de bœuf, laitue, tomate, bacon, cheddar <i>Burger with French Fries</i> Brioche bread, beef patty, lettuce, tomato, bacon, cheddar cheese	22
Club sandwich <i>Club Sandwich</i>	21	Poisson frit et frites maison Salade, mayonnaise épicée <i>Fish and Chips</i> Salad, spicy mayonnaise	26

PLATS

MAIN COURSES

Toutes les grillades sont servies avec des légumes de saison et des röstis,
et un choix de : sauce au poivre ou sauce demi-glace.

*All grilled meats are served with seasonal vegetables and röstis,
and your choice of: pepper sauce or demi-glace sauce.*

Arrivage du jour, façon du chef <i>Chef's Catch of the Day</i>	à partir de <small>starting at</small>	48	Tartare de bœuf Façon classique, aïoli à la truffe, frites, mayonnaise épicée <i>Beef Tartare</i> <i>Classic tartare, truffle aioli, French fries, spicy mayonnaise</i>	48
Bavette de bœuf grillée <i>Grilled Beef Flank Steak</i>		48		
Spécialité du chef grillardin <i>Grill Chef's Specialty</i>		48	Assiette de la mer à partager Pieuvre, crevettes, pétoncles, queues de homard, steak de calmar <i>Seafood Plate to Share</i> Octopus, shrimp, scallops, lobster tails, calamari steak	146

En complément :

Extras:

Foccacia <i>Foccacia</i>	4 / 8	Pétoncles (3) <i>Scallops (3)</i>	18
Salade de verdure <i>Green Salad</i>	8	Queue de homard <i>Lopster Tail</i>	26
Crevettes (3) <i>Shrimp (3)</i>	15		

DESSERTS

Desserts variés au choix du chef pâtissier
Pastry chef's choice of desserts

12

CAFÉS ET THÉS

COFFEE AND TEA

**Café filtre, café décaféiné,
thé ou tisane** 4

*Coffee, Decaf Coffee,
Tea or Herbal Tea*

Espresso 4,50

Double Espresso 5,50

Café au lait 5,50

Cappuccino 5,50