Cocktails signature

Petit Lillet
Téquila, St-Germain, Lillet, sirop d'agave, jus de lime

Martini à la cerise*
Vodka, amaretto, jus de cerise

Le Montréal surette*
Whisky canadien, amaretto, liqueur d'orange, jus de citron,
sirop d'érable, amer Angostura

Le soleil d'hiver
Vodka québécoise, Galliano, mélange tropical,
jus de citron, poivre rose moulu

Le sentier des épices
Gin québécois, Aperol, sirop de thé chaï,
purée de pêches, soda

Pisco Sour
Pisco, jus de lime, sirop simple, amer Angostura

Collins*
Téquila, soda, jus de lime, amer Angostura à l'orange, sirop simple

Sangria rouge non alcoolisée
Vin rouge pétillant ONES, jus d'orange,
jus de canneberge blanche, sirop de fleur de sureau

**Nous offrons des cocktails sans alcool*
faits avec les produits Noroi à 0,5 % d'alcool et des sirops non alcoolisés.

Bières
En canette (473 ml)
- de 10,65 à 12 -

Boissons non alcoolisées
Eau de source
- 3,50 -
Eau minérale
- 3,50 -
Eau minérale (750 ml)
- 6 -
Boissons gazeuses, jus
- 3 -

Pains maison : ficelle - 4 - pistolet et ficelle - 6 -

Entrées

Potage du moment
- 12 -

Chou-fleur rôti en salade*
Roquette, yogourt au cari de Trinidad,
pommes, graines de tournesol
- 16 -

Laitue façon César**
Bacon fermier, fromage de la ferme Vallée Verte,
anchois blanc mariné
- 18 -

Saumon à la façon d'un gravlax*
Poireaux fondants, crème fraîche,
vinaigrette à l'œuf, poudre de sapin
- 23 -

Tartare de bœuf Angus AAA*
Mayonnaise au zaatar, boulghour soufflé,
réduction de pommes tardives
- 24-

Pieuvre d'Espagne grillée*
Carottes tièdes aux herbes fraîches,
agrumes confits
- 25 -

Terrine de gibier gourmande et foie gras**
Variation de betteraves, camerises, moutarde violette
- 26 -

Pains maison : ficelle - 4 - pistolet et ficelle - 6 -

Plats principaux

Carotte cuite en papillote***
Caramélisée au jus de carotte, pois chiches aux olives,
mayonnaise végétale au curcuma
- 32 -

Pétoncles de nos côtes poêlés
Purée et étuvée de panais aux crucifères,
condiment de céleri, beurre blanc à la clémentine
- 40 -

Crevettes géantes à la plancha
Purée de céleri-rave au miso, d'autres céleris-raves cuisinés aux shiitakés
et aux brocolis, sauce au fruit de la passion et à la citronelle
- 42 -

Tartare de bœuf Angus AAA*
Mayonnaise au zaatar, boulghour soufflé,
réduction de pommes tardives
- 42 -

Bouts de côtes de bison braisés
Laque à l'ail confit et à l'érable,
glace de bison, légumes de saison
- 49 -

Saumon de l'Atlantique grillé*
Velouté de courge à la truffe, condiment de câpres,
de sauge et de graines de courge, légumes de saison
- 50 -

Côte de veau du Québec grillée*
Polenta au cheddar vieilli Île-aux-Grues,
champignons, jus de veau, condiments à la béarnaise
- 51-

Les petits plus

• Frites -9- • Pomme de terre au four, crème fraîche, sauce à *patatas bravas* -12-
• Frites de polenta -12- • Champignons -14- • Légumes de saison -15- • Crevettes -15-

*

Pains maison : ficelle - 4 - pistolet et ficelle - 6 -

Grillades

Bavette de bœuf canadien AAA grillée
- 50 -

Filet de bœuf canadien grillé
- 61 -

Côtes d'agneau de nos prés*
- 70 -

Faux-filet vieilli
- 81 -

Les quatre viandes sont servies avec des légumes de saison.

Un choix de garniture et un choix de sauce

Garnitures : • Pomme de terre au four, crème fraîche, sauce à *patatas bravas* • Frites • Frites de polenta
Sauces : • Au poivre • Aux champignons sauvages • Bordelaise • Chimichurri

Plats à partager

Paella d'orzo façon Le Montréal
Crevettes, calmar grillé, moules, chorizo, volaille
- 80 -

Assiette de fruits de mer chaude
Queues de homard, calmar grillé, pétoncles, pieuvre grillée, crevettes géantes, beurre d'escargot, vinaigrette au citron
- 150 -

*

Pains maison : ficelle - 4 - pistolet et ficelle - 6 -

Carte dégustation

● **Salade de betteraves rouges cuites au sel***
Cerises et cassis séchés, ricotta de bufflonnes aux herbes fraîches
- 20 -

● **Huîtres** (6)*
- 22 -

● **Saumon gravlax***
Saumon de l'Atlantique mariné et caramélisé au miel,
purée de betteraves au zaatar, pignons, betterave Chioggia crue, pita frit
- 22 -

● **Crevettes géantes à la plancha**
Purée de céleri-rave au miso, d'autres céleris-raves cuisinés aux shiitakés
et aux brocolis, sauce au fruit de la passion et à la citronnelle
- 25 -

● **Pétoncles de nos côtes poêlés**
Purée et étuvée de panais aux crucifères,
condiment de céleri, beurre blanc à la clémentine
- 26 -

● **Foie gras poêlé de la ferme Le Canard Goulu***
Purée de fruits, sel de pacanes fumées,
pain brioché au gras de canard
- 29 -

Poisson du marché poêlé**
Courge Delicata rôtie, poireaux fondants aux noisettes et aux canneberges,
racine de persil, bouillon de volaille à la bière blanche
- 34 -

Côtes d'agneau*
Sauce chimichurri, frites de polenta
- 40 -

● Offre de dégustation
40$ par personne

Du jeudi au samedi dès 21h, choisissez deux plats de dégustation parmi notre sélection et savourez-les avec un verre de vin.

Pains maison : ficelle - 4 - pistolet et ficelle - 6 -

Menu Premier Acte

Trois services

- 60 -

Entrées au choix :

Velouté d'oignons doux*
Fromage Alfred Le Fermier Grand Cru, pancetta, huile de ciboulette

Salade de betteraves rouges cuites au sel*
Cerises et cassis séchés, ricotta de bufflonnes aux herbes fraîches

Plats à l'honneur au choix :

Poisson du marché poêlé**
Courge Delicata rôtie, poireaux fondants aux noisettes et aux canneberges, racine de persil, bouillon de volaille à la bière blanche

Magret de canard rôti*
Canard de la ferme Le Canard Goulu, purée de haricots coco, haricots aux cèpes et aux aromates, jus de canard corsé

Dessert du chef

Le Montréal-Dubaï
Façon paris-brest à la pistache

Offert tous les jours de 17 h à 19 h

Desserts

Crème brûlée vanillée*
Madeleines

Millefeuille
Ganache montée au chocolat au lait,
confit au fruit de la passion, grué de cacao

Doigt de dame
Tuile aux amandes, sirop de café,
mascarpone, poire au beurre

Cannelé traditionnel
Glace au rhum et aux raisins,
tuile craquante, caramel

Assortiment de sorbets*

