



MENU

BAR & BRASSERIE

BREWERY & BAR

MENU

HEURES D'OUVERTURE OPENING HOURS

LUNCH BRASSERIE
BREWERY LUNCH

Du lundi au vendredi de 12h à 22h
Monday to Friday 12:00 p.m. to 10 p.m.

SOUPER BRASSERIE
BREWERY DINNER

Du lundi au dimanche de 17h30 à 22h
Monday to Sunday 5:30 p.m. to 10 p.m.

AFTERNOON TEA

Du lundi au vendredi de 14h à 15h30
Monday to Friday 2 p.m. to 3:30 p.m.
Du samedi au dimanche de 14h30 à 15h30
Saturday to Sunday 2:30 p.m. to 3:30 p.m.

BAR

Du lundi au dimanche de 11h à 22h30
Monday to Sunday 11 a.m. to 10:30 p.m.



MENU BRASSERIE 35 \$
DU LUNDI 11 MARS AU VENDREDI 15 MARS 2019

Chaque semaine nous vous présentons une table d'hôte du midi entièrement renouvelée par notre brigade qui inclura deux plats vegan, sans gluten et sans lactose

Notre beurre baratté maison et petits pains spéciaux

Our hand churned homemade butter and specialty breads

Potage de chou fleur rôti au four et pommes vertes (Vegan - Sans Gluten – Sans Lactose)

Baked roasted cauliflower soup and green apples (Vegan – Without Gluten - Lactose free)

Ou / Or

Pastilla d'agneau braisé, salade d'herbes fraîches à la coriandre et abricots

Braised lamb pastilla, fresh herb salad with coriander and apricots

Ou / Or

Darne de saumon fumé de Mr Émile à Percé Gaspésie, financier à l'épinard,
betterave et citron confit

Smoked salmon steak from Mr Émile to Percé Gaspésie, spinach financier,
beet and lemon confit

Foie gras poêlé, pomme de terre bleu, beurre blanc à la vanille

Seared foie gras, blue potato, vanilla butter
(Supp. 11,50 \$)

Coquilles Saint Jacques cuites sur coques avec mousseline parmentière,
bisque de homard, crevette et gruyère

Scallop shells cooked on shells with parmentier mousseline, lobster bisque, shrimp and gruyere

Ou / Or

Mac n'cheese de boeuf braisé au jus de viande,
béchamel gratinée et salade frisée au vinaigre de xérès

Mac n'cheese braised beef with gravy, béchamel au gratin and curried salad with sherry vinegar

Ou / Or

Millefeuille de légumes grillés, pouding de graines de Chia au fenouil confit
(Vegan - Sans Gluten – Sans Lactose)

Millefeuille of grilled vegetables, chia seed pudding with fennel confit
(Vegan – Gluten Free – Lactose Free)

Gourmandises et friandises de Sainte Culpabilité

* Completer cette table d'hôte pour créer votre menu plaisir en ajoutant le cappuccino de homard en mise en bouche au début du repas ainsi qu'un dessert
(Supp. 15\$)

- ENTRÉES APPETIZERS* -

Salade de feuilles de mâche et saumon fumé de Fumoir Monsieur Émile en Gaspésie
Noix de pin torrifiées et œufs mimosa aux pétales de fleurs
Mache lettuce and smoked salmon from Gaspésie's Fumoir Monsieur Émile. Roasted pine nuts and
flower petal devilled eggs
16,30 \$

Huîtres creuses de la baie du Mont-Saint-Michel (France), Cancale calibre 4. 6 huîtres
servies fraîchement sur glace avec condiments
Fresh Mont-Saint-Michel Bay (France) oysters , class 4. 6 over ice with condiments
18,50 \$

Vitello tonnato au veau de lait du Québec et crèmeuse de thon. Quelques feuilles de
micropousse de salade
Québec milk-fed veal Vitello Tonnato and creamy tuna. Sprinkled with microgreens
17,50 \$

Tartare de bœuf au couteau, race charolaise (France). Pommes allumettes croustillantes et
pousses de salade
Hand-cut Charolais beef tartar. Crispy shoestring potatoes and lettuce sprouts
18,50 \$

Notre médaillon de foie gras au torchon fait à l'ancienne, chutney et petits pains à tartiner
Our old-fashioned cloth-wrapped foie gras medallion, chutney and fresh bread rolls
19,50 \$

Planche à partager salée Sainte culpabilité apéritif. Une sélection de plusieurs petites
bouchées, petits plats, charcuterie et fromage affiné de notre Brigade de cuisine
Savory sharing platter of small bites and dishes, charcuterie and perfectly aged cheese, all prepared
with care by our talented kitchen brigade
16,50 \$

*N'hésitez pas à nous prévenir de toute allergie ou intolérance alimentaire

*Please notify us of any food allergies or intolerance

- PLATS DISHES* -

Quenelles de brochet au beurre, riz sauvage canadien et crème de bisque de homard

Buttered pike quenelles, wild Canadian rice and rich lobster bisque

18,50 \$

Mac N'cheese de homard aux champignons unknown braisés, cheddar fondant et coulant

Lobster and roasted wild mushroom mac' and cheese with melted cheese

17,50 \$

Burger Wellington aux fines tranches de bœuf Angus prime Meyer, échalotes et champignons caramélisés, médaillon de foie gras poêlé et truffes râpées, jus de viande réduit, petite salade et pomme frite

Wellington burger made with fine strips of Meyer Natural Angus beef, caramelized shallots and mushrooms, pan-seared foie gras medallion and grated truffles, smooth reduced gravy, small salad and French fries

21,50 \$

Effiloché de porc braisé sauce BBQ dans un pain brioché, cheddar fort et salade de chou rouge croquante

BBQ pulled pork on a warm brioche bun, aged cheddar and red cabbage crisps

17,50 \$

La poutine des cuisiniers au bœuf braisé, sauce béarnaise et jus de viande. Foie gras fraîchement râpé, échalote et champignon caramélisé. Fromage en grains et feuilles d'oseille sanguine

Our cooks' famous pot roast poutine with, Béarnaise sauce and gravy. Freshly grated foie gras, caramelized shallots and mushrooms. Cheese curds and delicate redvein dock leave

20,50 \$

- DESSERTS -

Planche à partager sucrée Sainte culpabilité de desserts. Une sélection de plusieurs douceurs, friandises et gourmandises de nos pâtisseries

A decadent sharing platter for those with a serious sweet tooth. A selection of our artisanal sweet treats crafted by our pastry cooks

20,50 \$

*La brasserie se fera un plaisir de vous offrir de vive voix notre retour du marché du jour

*The brewery is pleased to inform you of our fresh daily selections