

les Enfants Terribles

BRASSERIE

ENTRÉES

HUÎTRES P/M	TATAKI DE BOEUF 🍷 20
Demi-douzaine ou douzaine	Boeuf du Québec, fenouil, julienne de carottes et betteraves, wakame, coriandre, émulsion de kimchi, sauce thaï épicée
SOUPE DU MOMENT P/M	RONDELLES D'OIGNON 11
SOUPE À L'OIGNON 14	Sauce Ranch
TACOS DE THON (3) 🍷 22	DEMI BURRATA 🍷 21
Tartare de thon, aïoli épicé, lime, coriandre, concombre	Tomates cerises, huile de pesto aux anchois, pistaches grillées, vinaigre balsamique
HOUMOUS 🌱 8	CALMARS FRITS 18
Purée de pois chiche au tahini, huile d'olive, paprika fumé, pain orientale	Mayonnaise épicée
BRIE FONDANT 🍷 12 / 19	MINI POGOS DE CHORIZO 11
Noix, fruits séchés, sirop d'érable, croutons	Moutarde baseball
GRAVLAX DE SAUMON FUMÉ 19	BOUDIN MAISON 17
Labneh, sumac, caviar de mujjol, câpres et blinis. Servi tiède	Gel d'argousier, pommes, noisettes, sauce aux cèpes
EXTRA BLINIS +3	

TARTARES

Plat servi avec frites ou salade / entrée servie sans accompagnement

TARTARE DE SAUMON 🍷 18 / 32
Frais et mi-fumé, coriandre, salsa verde, tostadas, lime et huile de piment, caviar de mujjol
TARTARE DE BŒUF 19 / 33
Sauce tartare maison, câpres, oignons rouges, copeaux de parmesan, persillade

BURGERS

BURGER DE BŒUF 22
Oignons confits au thym, fromage à raclette, mayonnaise béarnaise, graines de sésame
CHAMPIGNONS +3 CHÈVRE +4 POUTINE +5 BACON +3
BURGER DE POISSON 22
Morue panée, salade chou blanc et concombre, cornichons, mayonnaise béarnaise, graines de sésame
BURGER VÉGÉ 🌱 23
Galette Beyond Meat, salade chou blanc et concombre, cornichons, mayonnaise béarnaise, graines de sésame

PÂTES

MAC AND CHEESE GRATINÉ AUX TROIS FROMAGES 24
Bacon et kale
PÂTE DE TRUFFE +6
PÂTES AUX CALMARS ET CHORIZO 25
Linguine, sauce carbonara et jaune d'oeuf

SALADES

SALADE CÉSAR CLASSIQUE 14 / 19
Croûtons, prosciutto, parmesan, sauce au yogourt
SUPRÊME DE POULET GRILLÉ OU LANIÈRES DE POULET FRIT +12
SALADE DE BETTERAVES 🍷 🍷 14 / 20
Raisins rouges, pacanes, vinaigrette à l'érable, chèvre chaud
SALADE DE CANARD CONFIT ENDIVES ET FROMAGE BLEU 29
Canard confit, fromage bleu, pommes, endives, roquette, vinaigrette à l'érable, pacanes, chips de topinambours
CHOUX-FLEURS RÔTIS, COURGETTES ET HOUMOUS 🌱 19
Courgettes, choux-fleurs rôtis au curry, radis confits, houmous, oignons rouges marinés, graines de courge, amandes grillées, huile de coriandre et menthe, pain orientale

POISSONS ET FRUITS DE MER

PIEVRE GRILLÉE 42
Fregola sarda façon risotto au fumet de poisson, olives de ligure, tomates séchées, parmesan, courgettes
SAUMON POÊLÉ 🍷 34
Caramel au poivre, quinoa, concombres, kale, edamames, oranges
FISH AND CHIPS DE MORUE DE L'ATLANTIQUE 27
Salade de chou à la coriandre et jalapeño, frites et sauce tartare

VIANDES & VOLAILLE

STEAK FRITES 🍷 34
Bavette de boeuf du Québec 8 oz au jus, beurre entrecôte de Paris, frites maison
BLEU +4 CHÈVRE +4 CHAMPIGNONS +3
CÔTES LEVÉES - DEMI / ENTIÈRES 28/38
Salade de chou à la coriandre et jalapeño, frites maison
SUPRÊME DE POULET RÔTI 30
Fusillis, sauce champignon, copeaux de parmesan, persillade
OSSO BUCCO DE PORC 🍷 33
Cuisson lente au four, purée de courge, kale, jus de viande
BŒUF BRAISÉ 48H 🍷 31
Purée de pommes de terre, carottes nantaises, choux-fleurs, oignons grelots grillés
BOUDIN MAISON 27
Gel d'argousier, pommes, noisettes, sauce aux cèpes, purée de pommes de terre
PÂTÉ CHINOIS 27
Joue de boeuf braisée, huile de truffe, crème de maïs, purée de pommes de terre
POUTINE À LA JOUE DE BŒUF BRAISÉE 26
Fromage en grains de Kingsey, frites maison, champignons, sauce poutine et chimichurri

À CÔTÉS

FRITES ET MAYONNAISE MAISON 7	SALADE ARTISAN 7
FRITES DE PATATES DOUCES 9	POÊLÉE DE LÉGUMES 9
POUTINE CLASSIQUE 11	Carottes nantaises, choux-fleurs & courgettes
	PURÉE DE POMME DE TERRE 7



PAIN ET BEURRE SUR DEMANDE

NOUS FAVORISONS LES ALIMENTS DU QUÉBEC EN SAISON. DANS LE CAS D'UNE ALLERGIE OU D'UNE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, S.V.P. LE MENTIONNER À VOTRE SERVEUSE OU SERVEUR.

OPTION VÉGÉTARIENNE 🌱 OPTION VÉGANE 🌿 SANS GLUTEN 🍷 PRODUITS DU QUÉBEC 🍷

les Enfants Terribles

BRASSERIE

ENTREE

OYSTERS P/M Half-dozen or dozen	BEEF TATAKI ♣ 20 Quebec beef, fennel, carrots & beets julienne, wakame, coriander, kimchi emulsion, spicy thai sauce
SOUP OF THE DAY P/M	ONION RINGS 11 Ranch sauce
ONION SOUP 14	HALF BURRATA ☼ 21 Cherry tomatoes, anchovy pesto oil, grilled pistachios, balsamic vinegar
TUNA TACOS (3) ☼ 22 Tuna tartar, spicy aioli, lime, coriander, cucumber	FRIED CALAMARI 18 Spicy mayonnaise
HUMMUS ♣ 8 Chickpea puree with tahini, olive oil, smoked paprika, oriental bread	MINI CHORIZO POGOS 11 Baseball mustard
MELTING BRIE ♣ 12/19 Nuts, dried fruits, maple syrup, croutons	HOMEMADE BLACK PUDDING 17 Sea Buckthorn gel, apples, hazelnut, porcini sauce
SALMON GRAVLAX 19 Labneh, sumac, mujjol caviar, capers and blinis. Served lukewarm EXTRA BLINIS +3	

TARTARS

Main plate is served with fries or salad / entree plate is served solo

SALMON TARTAR ☼ 18 / 32 Fresh and lightly-smoked, coriander, salsa verde, tostadas, lime & chili oil, mujjol caviar	BEEF TARTAR 19 / 33 Homemade tartar sauce, capers, red onions, parmesan petals, parsley
---	---

BURGERS

BEEF BURGER 22 Onion confit with thyme, raclette cheese, bearnaise mayonnaise MUSHROOMS +3 GOAT CHEESE +4 POUTINE +5 BACON +3	FISH BURGER 22 Fried cod steak, white coleslaw & cucumbers, pickles, bearnaise mayonnaise, sesame seeds
VEGE BURGER ♡ 23 Beyond Meat patty, white coleslaw & cucumbers, pickles, bearnaise mayonnaise, sesame seeds	

PASTAS

MAC'N CHEESE 24 Macaroni with three cheeses, bacon and kale gratin TRUFFLE PASTE +6	CALMAR & CHORIZO PASTAS 25 Linguine, carbonara sauce and egg yolk
---	---

SALADS

CLASSIC CESAR SALAD 14 / 19 Croutons, prosciutto, parmesan, yogurt sauce GRILLED SUPREME OR FRIED CHICKEN STRIPS +12	BEET SALAD ☼ ♣ 14 / 20 Beets, red grapes, pecans, maple vinaigrette, goat cheese
DUCK CONFIT SALAD, ENDIVE & BLUE CHEESE 29 Duck confit, blue cheese, apples, endive, arugula, maple vinaigrette, pecans, jerusalem artichoke chips	ROASTED CAULIFLOWER, ZUCCHINIS & HUMMUS ♣ 19 Zucchini, roasted curry cauliflower, confit radish, hummus, marinated red onions, squash seeds, grilled almonds, mint & coriander oil, oriental bread

FISH & SEAFOOD

GRILLED OCTOPUS 42 Risotto style fregola sarda with fish stock, ligurian olives, dried tomatoes, parmesan, zucchini	SEARED SALMON ☼ 34 Caramel and pepper, quinoa, cucumber, kale, edamame, oranges
ATLANTIC COD FISH & CHIPS 27 Coriander & jalapeno coleslaw, tartar sauce, Served with fries	

MEAT & POULTRY

STEAK & FRIES ♣ 35 Quebec beef flank steak 8 oz, Paris entrecôte butter, Homemade fries BLUE CHEESE +4 GOAT CHEESE +4 MUSHROOMS +3	BBQ RIBS - HALF / FULL 28/38 Coriander & jalapeño coleslaw, Served with fries
ROASTED CHICKEN SUPREME 30 Fusillis pastas, mushroom sauce, parmesan petals, persillade	PORK OSSO BUCCO ☼ 33 Slowly roasted, squash puree, kale, meat juice
48H BRAISED BEEF ☼ 31 Potato puree, grilled baby onions, mini carrots, cauliflower	HOMEMADE BLACK PUDDING 27 Sea Buckthorn gel, apples, hazelnut, porcini sauce, mashed potatoes
SHEPHERD'S PIE 27 Braised beef cheek, truffle oil, corn cream, potato puree	BRAISED BEEF CHEEK POUTINE 26 Kingsey cheese curds, homemade fries, chimichurri, mushrooms, poutine sauce

SIDE DISHES

FRIES & HOMEMADE MAYONNAISE 7	ARTISAN SALAD 7
SWEET POTATO FRIES 9	GRILLED VEGETABLES 9 Baby carrots, cauliflower & zucchini
CLASSIC POUTINE 11	POTATO PUREE 7



BREAD AN BUTTER ON DEMAND

WE'RE PROUD TO SERVE LOCAL PRODUCTS IN SEASON. IN CASE OF A FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE, PLEASE MENTION IT TO YOUR WAITRESS OR WAITER.

VEGETARIAN ♡ VEGAN ♣ SANS GLUTEN ☼ PRODUCTS FROM QUEBEC ♣