

les Enfants Terribles

BRASSERIE

ENTRÉES

HUÎTRES P/M Demi-douzaine ou douzaine	CARPACCIO DE BOEUF 🍄 18 Champignons marinés, roquette, parmesan et chips de pain
SOUPE DU MOMENT P/M	RONDELLES D'OIGNON 11 Sauce Ranch
TACOS DE THON (3) 🍷 22 Tartare de thon, aioli épicé, lime, coriandre, concombre	DEMI BURRATA 🍷 21 Tomates cerises, huile de pesto aux anchois, pistaches grillées, vinaigre balsamique
TARTINADE DE LABNEH 12 Peperonata, anchois blancs et basilic	CALMARS FRITS 18 Mayonnaise épicée
CHAUSSON DE BRIE FONDANT 🍄 16 Pommes et pistaches	MINI POGOS DE CHORIZO 11 Moutarde baseball
BOUDIN MAISON 17 Gel d'argousier, pommes, noisettes, sauce aux cèpes	

SALADES

SALADE CÉSAR CLASSIQUE 14 / 19 Croûtons, prosciutto, parmesan, sauce au yogourt SUPRÊME DE POULET GRILLÉ + 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	
CHOU-FLEUR RÔTI 🍷 19 Raïta et légumes croquants	

BURGERS

BURGER DE BOEUF 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 de chou blanc et concombre, cornichons, mayonnaise béarnaise, graines de sésame	

PÂTES

MAC & CHEESE GRATINÉ AUX TROIS FROMAGES 24 Bacon et kale PÂTE DE TRUFFE + 6	
--	--

TARTARES

Plat servi avec frites ou salade/ entrée servie sans accompagnement

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

POISSONS ET FRUITS DE MER

PIEVRE GRILLÉE 42 Fregola sarda façon risotto au fumet de poisson, olives de ligurie, tomates séchées, parmesan, courgettes	
SAUMON POÊLÉ 🍷 34 Caramel au poivre, quinoa, concombres, kale, edamames, oranges	
FISH & CHIPS DE MORUE DE L'ATLANTIQUE 27 Salade de chou à la coriandre et jalapeño, frites et sauce tartare	
LOUP DE MER GRILLÉ 36 Caponata d'été au yuzu	

VIANDES & VOLAILLE

STEAK FRITES 🍄 34 Bavette de boeuf du Québec 8oz au jus, beurre entrecôte de Paris, frites maison BLEU + 4 CHÈVRE + 4 CHAMPIGNONS + 3	
CÔTES LEVÉES - DEMI / ENTIÈRES 28 / 38 Côtes levées de porc, salade de chou à la coriandre et jalapeño, frites maison	
SUPRÊME DE POULET THAÏ 30 Salade de jicama, sauce au chili doux	
BOEUF BRAISÉ 48H 🍷 31 Purée de pommes de terre, carottes nantaises, choux-fleurs, oignons grelots grillées	
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 BOEUF 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 Carottes nantaises, choux-fleurs & courgettes
POUTINE CLASSIQUE 11	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 🍄