

A P É R I T I F S

COCKTAILS

PANORAMIX.....16\$

Choisissez votre alcool de base, le barman se laissera inspirer!

POMME CANNELLE.....14\$

Rhum Brugal, Cidre de glace Neige, jus de pommes frais, Cidre Avola, cannelle

ESPRESSO MARTINI CHAI.....16\$

Vodka, Liqueur de café, Espresso, sirop chai

L'ORANGE AMER.....16\$

Gin, lillet, vermouth blanc Val Caudalie, orange pressé

LE VELVET.....14\$

Canadien club à la mûre, Triple sec, jus de canneberge, soda, basilic

SPRITZ.....14\$ VERRE 40\$ PICHET

Luxardo aperitivo, mousseux, soda, tranche d'orange

Cocktails réguliers aussi disponibles

MOCKTAILS

CUCUMIE12\$

Concombre, sirop simple, lime, soda, 7up

AVEC OU SANS?.....14\$

Gin sans alcool, jus de pamplemousse, sirop d'orgeat, soda

BIÈRES EN FÛT

12 OZ.....6.50\$

20 OZ.....10.50\$

Arrivage du moment, Demander à votre serveur

BIÈRES EN BOUTEILLE

LANDSHARK.....7\$ - 30\$ SEAU DE 5

PABST (473ML).....7\$ - 30\$ SCEAU DE 5

GUINNESS.....11.50\$

1664 BLANCHE 0%.....5\$

CARLSBERG 0%.....5\$

GUINNESS 0%.....9.50\$

BRASSERIE MILLE-ÎLES

RÉGULIÈRES.....11.50\$

DE SAISON.....12.50\$

SANS ALCOOL.....9.50\$

Arrivage du moment, Demander à votre serveur

VIN AU VERRE

BLANC, ROSÉ OU ROUGE.....5 oz 12\$ - 14\$

Demandez notre sélection

BULLES.....5 oz 12\$

CHAMPAGNE.....5 oz 20\$

Henriot, Brut Souverain



M E N U S O I R

Notre menu est fait pour être partagé, les plats sont servis sans accompagnement

APÉRO

HUÎTRES.....6/20\$.....12/38\$
Mignonettes, quartiers de citron, sauce piquante maison

CALMARS FRITS.....22\$
Style asiatique, sauce wafu au gingembre, sésames

FONDUE AU FROMAGE.....48\$
Croutons de pain, 3 charcuteries maisons, légumes marinés

PETIT

SALADE D'AUTOMNE.....16\$
Kale, épinards, courges grillés, graines de citrouille, fromage ricotta, vinaigrette à l'érable

MINISTRONE DI BÂTIMENT B.....8\$
Tomates rôties, carottes, kale, pâtes radiatore, fromage Le Caveau

TATAKI DE THON.....28\$
Thon Toro de Gaspésie, sauce ponzu, soya gingembre et lime

TARTARE DE BOEUF.....24\$
Huile à l'échalote, fleur d'ail et paprika, mayo moutardée, pousse de radis, quinoa frit

PAIN BAO AU PORC (2).....18\$
Porc effiloché, mayo épicé, salade de chou, coriandre

MOYEN

LINGUINI AU PESTO.....28\$
Pesto, tomates, stracciatella, crumble et parmesan *extra crevettes ou poulet +9\$

CÔTE DE VEAU.....52\$
Marinade au sirop d'érable Sève et Boucane et épices, sauce Louisianne, kale frit

SHORT RIB DE BOEUF.....48\$
Sauce au jus, aligot de pommes de terre

SAUMON POÊLÉE.....36\$
Purée salade de choux-fleur et maïs, crevettes, béchamel aux herbes,

CREVETTES GRILLÉES.....29\$
Crème de maïs, huile aux herbes

CARRÉ D'AGNEAU.....48\$
4 côtes, sauce aux poivrons rôties, salade fraîcheur

À PARTAGER

CÔTE DE BOEUF (48 OZ).....150\$
Sauce moutardine et vin blanc, légumes sautés

LONGE D'ESPADON GRILLÉE...66\$
Sauce au lait de coco, cari jaune, gingembre et basilic, légumes fraîcheurs

À CÔTÉS

SAUTÉ DE LÉGUMES.....12\$
Ricotta et herbes

POMMES DE TERRE GRELOTS.....10\$
Crème sure cajun et fines herbes

CHAMPIGNONS GRILLÉS.....12\$
Choux, ail, herbes, parmesan

RIZ FRIT.....9\$
Ponzu, coriandre, gingembre et oignons verts

DESSERTS

POUDING CHÔMEUR AUX POMMES.....10\$

Pommes caramélisé, sirop d'érable de notre cabane Sève et Boucane *Extra gelato pacanes érable +5\$

CHURROS.....10\$

Coulis de chocolat

GELATO DU MOMENT.....12\$

Artisanal et local, Fait par "La Shop à Pain" de Terrebonne
2 boules et garniture

CAFÉS

CAFÉ PERCOLATEUR..... petit 5\$ gros 9\$

AMÉRICANO.....3.50\$

ESPRESSO.....3\$

ESPRESSO DOUBLE.....3.50\$

CAPPUCINO.....4.75\$

LATTE.....5\$

MOKA.....5.50\$

DIGESTIFS

ESPRESSO MARTINI.....15\$

Espresso, Liqueur de café et Vodka
Cherry River

PORTO TAYLOR 10 ANS.....12\$

PORTO TAYLOR 20 ANS.....21\$

BELLE DE BRILLET.....10\$

Cognac aux poires sur glace

VERMOUTH VAL CAUDALIE.....12\$

Doux ou sec, sur glace

CIDRE DE GLACE NEIGE.....12\$

CAFÉS COMIQUES

LE BÂTIMENT B.....14\$

Au choix du barman

ESPAGNOL.....12\$

Liqueur de café, Cognac

IRLANDAIS.....12\$

Whisky, Bailey's

BRÉSILIEN.....12\$

Liqueur de café, Liqueur d'orange, Cognac