

LA BELLE & LA BARBE



LA GASTRONOMIE, SANS PRÉTENTION.

Vous êtes assis dans ce qui fut autrefois une salle de montre automobile, aujourd'hui transformée en un lieu de partage, de saveurs et de convivialité. Ici, huîtres fraîches, planches à partager et produits locaux. Nos cocktails, vins et bières de microbrasserie accompagnent chaque plat à la perfection.

Laissez-nous vous guider et vous surprendre.



CONSULTEZ LA CARTE DES VINS ET BOISSONS ICI



SÉLECTION DE PAINS MAISON

Trois variétés de pains artisanaux, fraîchement sortis du four, servis avec notre beurre fouetté signature.

6

NOS FAMEUSES PLANCHES

Faites-nous part de vos envies, et nous vous guiderons vers une expérience inoubliable!

PLANCHE INDIVIDUELLE – 3 ENTRÉES AU CHOIX

Choisissez trois entrées pour composer un plat principal ou une sélection à partager. Découvrez les options à la page suivante.

(Non disponible pour les groupes de 10 personnes et plus.)

45

PLANCHE À PIOCHER

Parfaite pour partager entre amis, la planche à piocher est servie en deux services avec un assortiment surprise de créations du chef et d'ingrédients du moment.

(Prix par personne) *

Ajoutez un dessert pour 8 \$/pers.

51

PLANCHE CARNIVORE

Pour les amateurs de viande : une généreuse sélection de viandes de qualité, accompagnée de Bruxelles façon César, frites, polenta croustillante et aïoli maison.

(Prix par personne) *

55

PLANCHE CARNIVORE XXL

Un festin autour d'une pièce de viande du moment de 40 oz, servie avec Bruxelles façon César, frites, polenta croustillante, aïoli et trois sauces. Demandez à votre serveur.se.

(Prix par personne) *

PM

* Minimum de deux personnes.

LES HUÎTRES



HUÎTRES FRAICHES

Servies avec une mignonnette, citron et sauces fortes locales.

3/unité, 30/douzaine

HUÎTRES ROCKEFELLER

Gratinées au four, garnies de béchamel aux épinards, bacon et fromages Saint-Paulin et cheddar.

4/unité, 40/douzaine

Du dimanche au jeudi, dégustez nos huîtres fraîches à seulement 1 \$ l'unité et nos Rockefeller à 2 \$ l'unité!

NOS ENTRÉES



PLANCHE INDIVIDUELLE 45

Choisissez trois entrées pour composer un plat principal.

POUTINE AU PORC EFFILOCHÉ	Poutine réconfortante, sauce au poivre noir et Whisky, garnie de porc effiloché maison.	14
TARTARE DE BŒUF FORESTIER	Vinaigrette aux champignons fumés, crumble de bacon, copeaux de parmesan et oignons frits.	17
TARTARE DE SAUMON	Émulsion mangue et herbes, papayes vertes, mangues, oignons verts, concombres.	17
TARTARE DE THON STYLE "ESQUITE"	Mayonnaise au chili, maïs, jalapenos, feta, tomates, oignons rouges et chips de tortillas.	17
BRUXELLES FAÇON CÉSAR	Choux de Bruxelles grillés, bacon, croûtons à l'ail, vinaigrette César et tuile de parmesan.	16
ARRANCINI MAISON	Arancini au boeuf braisé et confiture de jalapenos, fromage à la crème fouetté à la lime et jalapenos.	17
CALMARS FRITS	Calmars croustillants, radicchio, oignons verts et mayonnaise aux tomates fumées.	16
BOUDIN NOIR EN PÂTE PHYLLO	Confiture de pommes et canneberges au gingembre, salade de roquette, échalotes et vinaigrette à l'érable.	18
BETTERAVES	Salade de betteraves, feta, roquette, oignons marinés, tapenade d'olives et de tomates séchées, huile d'olive et vinaigre balsamique.	16
BONBONS DE FLANC DE PORC	Flanc de porc braisé croustillant au miel épicé, rémoulade de céleri-rave au citron et à l'estragon.	18
ESCARGOTS CONFITS	Sauté d'escargots au champignons, crème, fleur d'ail et estragon sur pâte feuilletée maison	19
BURRATA (+6 sur planche individuelle)	Servie avec salade de tomates cerises, mûres, oignons rouges, vinaigrette à la mûre et foccacia maison.	24
CEVICHE DE PÉTONCLES ET CREVETTES (+6 sur planche individuelle)	Crevettes et pétoncles style "Leche de tigre", tempura de noix de coco, piments thaï, coriandre.	24
FOIE GRAS AU TORCHON (+8 sur planche individuelle)	Torchon de foie gras, Kumquat confits dans un sirop, pain brioché maison.	26

PLATS PRINCIPAUX



LINGUINI À LA "CACCIO E PEPE" 32
Pâtes fraîches dans une sauce poivre et parmesan
avec joues de porc braisées.

GNOCCHIS DE RICOTTA MAISON 32
Pesto à la pistache, chips de proscuitto, burrata,
tomates cerises et caramel balsamique.

TARTARE DE BŒUF FORESTIER 34
Vinaigrette aux champignons fumés, crumble de
bacon, copeaux de parmesan et oignons frits.

TARTARE DE SAUMON 34
Émulsion mangues et herbes, papayes
vertes, mangues, oignons verts, concombres.

TARTARE DE THON FAÇON "ESQUITE" 34
Mayonnaise au chili, maïs, jalapenos, feta, tomates,
oignons rouges et chips de tortillas.

BOUT DE CÔTE DE BOEUF DÉSOSSÉ 44
Sauce au foie gras, purée de pommes de terre au
Saint-Paulin et au cheddar, légumes du moment.

STEAK DE THON STYLE TATAKI 33
Vinaigrette au Miso, salade de carottes,
courgettes, papayes vertes, mangues, basilic
thaï et arachides.

ONGLET DE BŒUF 38
Sauce bière et oignons, frites au parmesan et
truffe, et légumes du moment.
AJOUTEZ UN SAUTÉ DE CREVETTES 10

FISH AND CHIPS
MAISON 2/24 3/28
Morue dans un panure maison à la bière rousse,
servie avec frites maison, sauce tartare,
cornichons et rémoulade de céleri-raves.

COQUILLE ST-JACQUES
DÉCONSTRUITE 38
Pétoncles poêlées accompagnées de
purée de pommes de terre à l'ail confit,
sauté de crevettes, poireaux et bacon.

PIEUVRE GRILLÉE 38
Couscous perlé, légumes du moment, chorizo,
sauce tomate et huile d'olive épicée aux herbes.

EXTRAS

TRANSFORMEZ VOS
FRITES EN POUTINE 6

FOIE GRAS POÊLÉ 10

SAUTÉ DE CREVETTES AU
VIN BLANC ET AIL CONFIT 10

MAC AND CHEESE SAINT-PAULIN
CHEDDAR ET BACON 10

PÉTONCLE POÊLÉ (UNITÉ) 4

FRITES PARMESAN ET
HUILE DE TRUFFE 9

(10 ANS ET MOINS)

MENU ENFANTS

12

MACARONI SAUCE ROSÉE

Pâtes sauce rosée maison avec
parmesan.

MAC AND CHEESE AU BACON

Pâtes crémeuses au fromage fondant,
avec morceaux de bacon croustillant.

FISH AND CHIPS MAISON

Un morceau de poisson frais
pané, servi avec des frites
maison.

FILETS DE POULET PANÉS

Deux filets de poulet croustillants,
servis avec miel et des frites maison.



TORTE AU CHOCOLAT

Tous les repas enfants sont accompagnés d'une
délicieuse tarte au chocolat, un dessert fondant à
mi-chemin entre un gâteau moelleux et un
brownie.



DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AUX ÉPICES D'AUTOMNE 9

Crème brûlée onctueuse aromatisée aux épices d'automne.

GÂTEAU AU FROMAGE EN VERRINE 10

Gâteau au fromage au framboises et pistaches.

TORTE AU CHOCOLAT 9

Torte au chocolat riche, accompagnée d'un coulis de fruits rouges, pour les vrais amateurs de chocolat.

TIRAMISU MAISON AUX BISCOFFS 10

Doigts de dame à l'espresso, mousse mascarpone au Biscoff, cacao.

DU SUCRE... À LA PLANCHE! 26

POUR LES INDÉCIS QUI VEULENT TOUT GOÛTER.

Choisissez trois desserts et partagez ce moment de douceur à plusieurs, pour un instant de plaisir partagé.

UNE DÉCENNIE DE PASSION PARTAGÉE

Depuis 10 ans, La Belle et la Barbe est portée par une équipe unie et passionnée. Nous avons le privilège de vous accueillir dans cet espace où passion et partage se rencontrent. Chaque membre de notre équipe contribue à faire de chaque visite une expérience mémorable. Nos plats, élaborés avec soin à partir de produits locaux, reflètent notre engagement envers la qualité. À travers notre cuisine, nos cocktails et notre accueil chaleureux, nous espérons vous offrir des moments uniques. Merci de faire partie de cette belle aventure avec nous.

Toute l'équipe