

LABARAKE LE SOIR

ESTIVAL 2016

LE PLAT DU QUARTIER			PM
PAIN SUR DEMANDE	0	EAU PLATE & GAZÉIFIÉE LABARAKE	2

GRIGNOTINES

SOUPE GASPACCIO ANDALOU & pesto de roquette.	L	8	
HUÎTRES SÉLECTIONNÉES À L'UNITÉ Garniture presque classique.	L G	3	
TUNA CAKE Thon rouge éfiloché, mayonnaise curry & safran, poivre rose.	L	8	
GRAVLAX DE SAUMON Sur lit de Fenouil croquant, vinaigrette miel & moutarde, crème citronnée.		7	
CALMARS FRITS Sauce de la brigade.	L	14	
SALADE CÉSAR XXL Façon labarake; bacon, parmesan, anchois.	11	EXTRA VOLAILLE	16
SALADE DE CREVETTES Salade de courgettes façon Pad thaï, banane plantain.	L G	17	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD Endives, radicchios, artichauts, coeurs de palmier.		16	
SALADE TOMATES MOZZA Tomates ancestrales, Mozzarella di Bufala, basilic.	G	16	
MI-CUIT DE THON Thon au sésame, salsa manque & ananas.	L G	18	
TATAKI DE BŒUF Mariné au soya & lime, salade asiatique & vinaigrette gingembre.	L G	22	
PLATEAU DE CHARCUTERIES	19	+ FROMAGES DU QUÉBEC	29

SPECIALITÉS

TARTARE DE SAUMON Style Moyen-Orient, humus, salade d'herbes folles, dattes, croutons de focaccia.	L	19			
TARTARE DE BŒUF ANGUS Oeuf mollet, copeaux de parmesan, salade & frites.		27			
FISH & CHIPS Crousti-fondant, sauce tartare, bière noire à l'érable.	L	19			
TAGLIATELLES & SAN MARZANO Mozzarella di Bufala, basilic, tomates cerises.		18			
POULET PAYSAN Cornouailles grillé, patates grelots, lardons, champignons, ail & thym.	G	23			
CARRÉ D'AGNEAU Tapenade, Tian provençal (courgettes, aubergines, tomates, oignons confits).	L G	31			
PAELLA Calmars, crevettes, poulet, chorizo & moules.	1 PERS	30	2 PERS	L G	56
MEROU FAÇON MEUNIÈRE Merou façon meunière & rouille avec son risotto à la bisque de homard.		31			
MOULES SAUCE CRÈME AU LARD Servies avec frites.	G	17			
POUTINE 4.0 Façon labarake, poulet & curry.		18			
BURGER DE BŒUF ANGUS	17	+ OEUF À CHEVAL	2	19	
Oignons caramélisés, bacon, laitue, tomate, vieux cheddar, mayonnaise aux cornichons.					

DESSERTS

TRILOGIE DE FROMAGES DU QUÉBEC Trilogie de fromage de chèvre du Québec.		14
PANNA COTTA Citron & meringue, façon tarte au citron.		8
CAFÉ GOURMAND Café de votre choix accompagné d'un trio de mignardises.		8
LABARAKÉ DE L'ACADÉMIE DU CHOCOLAT Ganache, chocolat, céréale & caramel.		9
BABA AU RHUM Ganache montée au chocolat blanc.		8

SANS /GLUTEN/ FREE SANS /LACTOSE/ FREE

Note: Plusieurs de nos plats peuvent être servis sans lactose ni gluten malgré la codification, renseignez vous auprès de votre serveur.