

LABARAKE LE MIDI

NOUVEAU MENU DEPUIS MARS 2017

LA SUGGESTION DU CHEF			PM
EAU PLATE & GAZÉIFIÉE LABARAKE	2	PAIN SUR DEMANDE	0


ENTRÉES

SOUPE <i>Maïs & crumble de bacon.</i>	G	10
POP MAC <i>Cromesquis de Mac & Cheese Oka avec un sauce tomate épicée.</i>		9
SAUMON GRAVLAX <i>Purée de canneberge au Gin St-Laurent, pickels de champignons, fenouil & salicorne.</i>	L	9
CALMARS FRITS <i>Sauce de la brigade.</i>		9
1/2 TARTARE DE SAUMON <i>Style Moyen-Orient, houmous haricots rouges, dattes, croutons de Focaccia.</i>	L	9
SALADE CÉSAR XXL <i>Façon labarake: bacon, parmesan, anchois.</i>	11	EXTRA VOLAILLE 15

SPECIALITÉS

TARTARE DE BOEUF ANGUS <i>Oeuf mollet, copeaux de parmesan, salade & frites.</i>		21
TARTARE DE SAUMON <i>Style Moyen-Orient, humus haricots rouge, dattes, croutons de focaccia.</i>	L	18
FISH & CHIPS <i>Crousti-fondant, sauce tartare, bière noire à l'érable.</i>	L	17
TAGLIATELLES AU PESTO <i>Basilic, ail, huile d'olive, copeaux de parmesan, noix de pin rôties.</i>		16
POUTINE 6.0 <i>Émincée de veau & champignons.</i>	G	16
POULET IBÉRIQUE <i>Sur lit de riz portugais</i>	L G	21
BURGER DE BŒUF ANGUS 17 + OEUF À CHEVAL 2		19
<i>Oignons caramélisés, bacon, laitue, tomate, vieux cheddar, mayonnaise aux cornichons.</i>		
MOULES SAUCE CHEDDAR & BIÈRE <i>Servies avec frites.</i>		16
SALADE FRAÎCHEUR <i>Agrumes, avocat, crevettes.</i>	G L	18
SHORT RIBS VEAU <i>braisée, polenta crémeuse au chèvre, romarin, tomates confites.</i>	G	29

DESSERTS

TRILOGIE DE FROMAGES DU QUÉBEC <i>Fromages du Québec.</i>		14
PANNA COTTA <i>Citron & meringue, façon tarte au citron.</i>		9
CAFÉ GOURMAND <i>Café de votre choix accompagné d'un trio de mignardises.</i>		9
LABARAKÉ DE L'ACADÉMIE DU CHOCOLAT <i>Ganache, chocolat, céréale & caramel.</i>		9
POUDING CHÔMEUR <i>'Sti qu'cé bon !</i>		9

 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.