

# LABARAKE LE SOIR

NOUVEAU MENU DEPUIS MARS 2017

PAIN SUR DEMANDE	0	EAU PLATE & GAZÉIFIÉE LABARAKE	2
------------------	---	--------------------------------	---

## GRIGNOTINES

HUÎTRES SÉLECTIONNÉES À L'UNITÉ   Garniture presque classique.		L G	3
OS À MOËLLE   Sauce marchand de vin.		L	9
PILONS KREYÔL   2X Pilons de 130 gr, sauce antillaise.		L G	9
POP MAC   Cromesquis de Mac & Cheese Oka avec un sauce tomate épicée.			9
SAUMON GRAVLAX   Purée de canneberge au Gin St-Laurent, pickels de champignons, fenouil & salicorne.		L	9
CALMARS FRITS   Sauce de la brigade.			14
PÉTONCLES & PROSCIUTTO   Purée de choux fleur et caramel de cidre.		G	18
MI CUIT DE BŒUF   Mariné soya & lime, salade asiatique & vinaigrette gingembre.		L	18
PLATEAU DE CHARCUTERIES	19	+ FROMAGES DU QUÉBEC	29
1/2 TARTARE DE SAUMON   Style Moyen-Orient, houmous haricots rouges, dattes, croutons de Focaccia.		L	9


## ENTRÉES

SOUPE   Maïs & crumble de bacon.		G	10
SALADE CÉSAR XXL   Façon labarake; bacon, parmesan, anchois.	12	EXTRA VOLAILLE	16
SALADE DE CUIDITÉ   Betterave, carotte, chèvre frais & pousses de cresson, vinaigrette au xérès fumée.		G	16
PATTES DE PIEUVRE GRILLÉES   Sauce à romesco, courgette braisée, réduction balsamique.		L	19

## SPECIALITÉS

LE PLAT DU QUARTIER   Demandez à votre serveur.				PM
TARTARE DE SAUMON   Style Moyen-Orient, houmous haricots rouges, dattes, croutons de Focaccia.		L	19	
TARTARE DE BOEUF ANGUS   Oeuf mollet, copeaux de parmesan, salade & frites.			27	
FISH & CHIPS   Crousti-fondant, sauce tartare, bière noire à l'érable.		L	19	
TAGLIATELLES PISTOU   Basilic, ail, huile d'olive, copeaux de parmesan, noix de pin rôties.			17	
RISOTTO MILANAISE   Vin blanc, parmesan, jambon cru.		G	23	
POULET IBÉRIQUE   Sur lit de riz portugais		L G	23	
SHORT RIBS VEAU   Braisées, polenta crémeuse au chèvre, romarin & tomates confites.		G	29	
PAELLA   Calmars, crevettes, poulet, chorizo & moules.	1 PERS	31	2 PERS	L G 58
PAVÉ DE THON ROUGE MI-CUIT   Sésame, salade (ananas, papaye, coriandre, piment), porto blanc.		L	29	
MOULES SAUCE CHEDDAR & BIÈRE   Servies avec frites.			17	
POUTINE 6.0   Émincé de veau & champignons.		G	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   Fromages du Québec.			14
PANNA COTTA   Façon tarte au citron.			9
CAFÉ GOURMAND   Café de votre choix accompagné d'un trio de mignardises.			9
LABARAKÉ DE L'ACADÉMIE DU CHOCOLAT   Ganache, chocolat, céréales & caramel.			9
POUDING CHÔMEUR   'Sti qu'cé bon !			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.