

# ENTRÉES

# PLATS

V/SOIR 19 NOV

<b>SOUPE DU JOUR</b>	<b>PM</b>
<b>HUÎTRES</b> SÉLECTIONNÉES À L'UNITÉ, GARNITURE CLASSIQUE.	<b>3</b>
<b>POP PÂTÉ CHINOIS</b> CROMESQUIS DE STEAK, BLÉ D'INDE, PATATES AVEC SAUCE TOMATE ÉPICÉE.	<b>9</b>
<b>CALMARS FRITS</b> SAUCE DE LA BRIGADE (MIEL, PAPRIKA, PIMENT).	<b>13</b>
<b>POLPETTA</b> POLPETTE CLASSIQUE AU BOEUF & PARMESAN, SAUCE MARINARA MAISON. (G   L*)	<b>10</b>
<b>SALADE CÉSAR (PETITE)</b> FAÇON LABARAKE; BACON, PARMESAN, ANCHOIS. (G   L*)	<b>8</b>
<b>TATAKI DE BOEUF BLACK ANGUS 3.0</b> INTÉRIEUR DE RONDE BLACK ANGUS MARINADE FAÇON ASIATIQUE CRÈME SÛRE LIME & GINGEMBRE GRILLÉ, CONCOMBRE, RADIS, POMMES, KIMSHI LÉGÈREMENT ÉPICÉ.	<b>11</b>
<b>SAUMON GRAVLAX</b> PURÉE DE CANNEBERGES AU GIN ST-LAURENT, PICKEL DE CHAMPIGNONS, FENOUIL & SALICORNE. (G*)	<b>11</b>
<b>OS À MOËLLE</b> TROIS MORCEAUX, SAUCE MARCHAND DE VIN.	<b>23</b>
<b>PLATEAU DE CHARCUTERIES</b> + FROMAGES DU QUÉBEC	<b>19</b> <b>10</b>

<b>TARTARE DE BOEUF BLACK ANGUS</b> JAUNE D'OEUF CRU, COPEAUX DE PARMESAN, SALADE & FRITES MAISON. (G   L*)	<b>9   27</b>
<b>TARTARE DE SAUMON</b> STYLE MOYEN-ORIENT, HOUMOUS D'HARICOTS ROUGES, DATTES, CROUTONS DE FOCACCIA. (L)	<b>9   22</b>
<b>SALADE CÉSAR XXL &amp; VOLAILLE</b> FAÇON LABARAKE; BACON, PARMESAN, ANCHOIS. (G   L*)	<b>9   21</b>
<b>POULET FRIT "SOUTHERN STYLE"</b> <b>2 X MORCEAUX</b> (PORTION DÉGUSTATION) <b>9   nd</b> <b>3 X MORCEAUX</b> <b>19</b> <b>6 X MORCEAUX</b> <b>25</b> <b>12 X MORCEAUX</b> (LE PARTY PLATTER) <b>43</b> HAUT DE CUISSE DE POULET DÉSOSSÉ MARINÉ AU BABEURRE, PANÉ & ENROBÉ DE NOTRE LAQUE SECRÈTE, MAIS PAS SI SECRÈTE (MIEL, CITRON, SAMBAL), SAUCE CHIPOTLE LOUISIANNAISE, + SALADE ICEBERG, VINAIGRETTE CITRON.	
<b>MOULES</b> SAUCE CHEDDAR & BIÈRE, + FRITES MAISON. (G)	<b>19</b>
<b>RISOTTO DE LA MER</b> VIN BLANC, PARMESAN, CRUSTACÉ DU MARCHÉ. (G)	<b>PM</b>
<b>FISH &amp; CHIPS 2.1</b> PANURE DE CROUSTILLES & BIÈRE, SAUCE TARTARE & FRITES MAISON. (L)	<b>7   18</b>
<b>POUTINE 7.0 "FORESTIÈRE"</b> VELOUTÉ DE VEAU AU ROMARIN, ÉRABLE, BAIES DE GENIÈVRE & BOURBON, POËLÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES, BRESSAOLA, + FRITES MAISON & FROMAGE EN GRAIN. (L)	<b>8   19</b>
<b>CÔTES LEVÉES &amp; WHISKEY 2.0</b> BABY BACK RIBS DE PORC MARINÉES AU WHISKEY GRILLÉES & LAQUÉES À LA SAUCE BBQ SECRÈTE, + SALADE CÉSAR OU FRITES MAISON. FORMAT 1/2 CÔTE OU 1 CÔTE. (G*   L)	<b>8   22</b> <b>27</b>
<b>BURGER BŒUF BLACK ANGUS</b> + EXTRA OEUF À CHEVAL <b>18</b> + EXTRA POUTINE FROMAGE & SAUCE CHAMPIGNONS. (L) <b>2</b> OIGNONS CARAMELISÉS, BACON, LAITUE, TOMATE, VIEUX CHEDDAR, MAYONNAISE AUX CORNICHONS, + FRITES MAISON. (L*) <b>5</b>	
<b>BOEUF HIGHLAND &amp; GNOCCHI</b> JOUÉ DE BŒUF HIGHLAND BRAISÉE AU PORTO, GNOCCHIS DE PDT MAISON. GRÊMOLATTA : CHAPELURE DE PAIN GRILLÉE, PERSIL, ZESTE DE CITRON, NOIX DE PIN, OIGNONS PERLÉS MARINÉS MAISON.	<b>8   26</b>
<b>STEAK TOMAHAWK DE PORC NAGANO</b> STEAK EN CROÛTE DE THYM, PDT ROTIES & LÉGUMES DE SAISON, SAUCE MARCHAND DE VIN. (G   L)	<b>27</b>
<b>STEAK FRITES BLACK ANGUS</b> 6 OZ DE FLAT IRON STEAK, SAUCE MARCHAND DE VIN & FRITES MAISON. (G   L*)	<b>25</b>
<b>STEAK CONTRE FILET BLACK ANGUS</b> 12 OZ CONTRE FILET, + LÉGUMES DE SAISON & PDT ROTIES. (G   L*)	<b>35</b>

# DESSERTS

<b>TRILOGIE DE FROMAGES</b> FROMAGES DU QUÉBEC.	<b>14</b>
<b>PANNA COTTA</b> DU MOMENT.	<b>9</b>
<b>POUDING CHÔMEUR</b> 'STI QU'CE BON !	<b>9</b>
<b>LABARAKÉ BARRE CHOCOLATÉE</b> CHOCOLAT AU LAIT FAÇON AÉRO, PRALIN NOISETTES, BISCUIT GRAHAM & RIZ SOUFLÉ.	<b>10</b>
<b>CAFÉ GOURMAND</b> CAFÉ DE VOTRE CHOIX ACCOMPAGNÉ DE CHOUX AUX PARFUMS VARIÉS.	<b>9</b>

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.

