

Caserne à Luncher

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR	PM
CALMARS FRITS SAUCE DE LA BRIGADE (MIEL, PAPRIKA, PIMENT).	10
POLPETTA EXTRAVAGANZA POLPETTE AU BOEUF BLACK ANGUS & PARMESAN, SAUCE MARINARA MAISON. (G L*)	10
SALADE CÉSAR (PETITE) FAÇON LABARAKE: BACON, PARMESAN, ANCHOIS. (G L*)	8
TATAKI DE BOEUF 3.0 INTÉRIEUR DE RONDE BLACK ANGUS MARINADE FAÇON ASIATIQUE CRÈME SÛRE LIME & GINGEMBRE GRILLÉ, CONCOMBRE, RADIS, POMMES, VINAIGRETTE : MIRIN, PÂTE DE SOYA, VINAIGRE DE RIZ KIMSHI LÉGÈREMENT ÉPICÉ ; DAÏKON, CHOUX NAPPA, OIGNONS VERTS	11
SAUMON GRAVLAX PURÉE DE CANNEBERGES AU GIN ST-LAURENT, PICKEL DE CHAMPIGNONS, FENOUIL & SALICORNE. (G*)	11
OS À MOËLLE DEUX MORCEAUX, SAUCE MARCHAND DE VIN.	18
PLATEAU DE CHARCUTERIES + FROMAGES DU QUÉBEC	19 10

DESSERTS

TRILOGIE DE FROMAGES FROMAGES DU QUÉBEC.	14
PANNA COTTA DU MOMENT.	9
POUDING CHÔMEUR 'STI QU'CE BON !	9
LABARAKÉ BARRE CHOCOLATÉE CHOCOLAT AU LAIT FAÇON AÉRO, BISCUIT GRAHAM & RIZ SOUFLÉ.	10
CAFÉ GOURMAND CAFÉ DE VOTRE CHOIX ACCOMPAGNÉ D'UN TRIO DE MIGNARDISES.	9
LE PETIT CHOUX DE ROSEMONT CHOUX AUX PARFUMS VARIÉS.	2,5

 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.



PLATS

V/LUNCHO1DEC

TARTARE DE BOEUF BLACK ANGUS JAUNE D'OEUF, COPEAUX DE PARMESAN, SALADE & FRITES MAISON. (G L*)	21
TARTARE DE SAUMON STYLE MOYEN-ORIENT, HOUMOUS D'HARICOTS ROUGES, DATTES, CROUTONS DE FOCACCIA. (L)	19
SALADE CÉSAR XXL & VOLAILLE FAÇON LABARAKE: BACON, PARMESAN, ANCHOIS. (G L*)	18
POULET FRIT "SOUTHERN STYLE"	
3 X MORCEAUX	17
6 X MORCEAUX	21
12 X MORCEAUX (LE PARTY PLATTER)	39
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.	
MOULES SAUCE CHEDDAR & BIÈRE, + FRITES MAISON. (G)	16
FISH & CHIPS 2.1 PANURE DE CROUSTILLES & BIÈRE, SAUCE TARTARE & FRITES MAISON. (L)	15
POUTINE 7.0 "FORESTIÈRE" VELOUTÉ DE VEAU AU ROMARIN, ÉRABLE, BAIES DE GENIÈVRE & BOURBON, POËLÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES, BRESSAOLA, + FRITES MAISON & FROMAGE EN GRAIN. (L)	15
OSSO BUCCO OSSO BUCCO DE PORC, SAUCE TOMATE VIN BLANC, SERVI AVEC RATATOUILLE & OLIVES KALAMATA, PAIN AUX OLIVES GRILLÉ. (G* L*) EXTRA GNOCCHI OU POMMES DE TERRE RÔTIES	19 5
CÔTES LEVÉES & WHISKEY 2.0 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)	1/2 CÔTE 21 1 CÔTE 27
BURGER BŒUF BLACK ANGUS + EXTRA OEUF À CHEVAL + EXTRA POUTINE FROMAGE & SAUCE CHAMPIGNONS. (L) OIGNONS CARAMELISÉS, BACON, LAITUE, TOMATE, VIEUX CHEDDAR, MAYONNAISE AUX CORNICHONS, + FRITES MAISON. (L*)	16 2 5
STEAK TOMAHAWK DE PORC NAGANO STEAK EN CROÛTE DE THYM, TRUFFADE À L'AIL CONFITS & LÉGUMES DE SAISON, SAUCE MARCHAND DE VIN. (G L)	27
STEAK FRITES BLACK ANGUS 6 OZ DE FLAT IRON STEAK, SAUCE MARCHAND DE VIN & FRITES MAISON. (G L*)	23
STEAK CONTRE FILET BLACK ANGUS 12 OZ CONTRE FILET, PURÉE DE PDT À L'AIL CONFIT, + LÉGUMES DE SAISON OU FRITES MAISON. (G L*)	35