

LE QUAI 19

• CUISINE DU MARCHÉ •

LES MENUS ET LES PRIX SONT SUJETS A CHANGEMENTS SANS PREAVIS

LA TABLE MIDI DU QUAI 19

AJOUTEZ 6.00 AU PLAT PRINCIPAL ET OBTENEZ
LE VELOUTÉ OU LA SALADE, LE DESSERT ET LE CAFÉ

VERRE DE BIÈRE 12OZ 3.25
VERRE DE VIN 5OZ 5.00

VERRE DE BIÈRE 12OZ 3.25
VERRE DE VIN 5OZ 5.00

LES ENTRÉES

VELOUTÉ AUX SAVEURS SAISONNIÈRES INCLUS EN TH

SALADE MESCLUN INCLUS EN TH
VINAIGRETTE ET LÉGUMES CROQUANTS FRAIS DU MARCHÉ

CRAB CAKE ET CREVETTES +2
MAYONNAISE CITRONNÉE,
HUILE D'HERBE ET MINI VERDURE

FLAN DE PORC NAGANO CROUSTILLANT +2
SUR UN RÖSTIS DE POMME DE TERRE,
SALADE D'OIGNON MARINÉ, JUS DE VIANDE ET
CRÈME SÛRE À LA TRUFFE

FONDUE AU FROMAGE D'ICI +2
FONDUE COULANTE FAITE MAISON,
CONFITURE DE TOMATES ET MICRO SALADE VINAIGRÉE

SOUPE À L'OIGNON MAISON +3
OIGNON ET CHOUX À LA BIÈRE,
CROÛTON AU VIEUX CHEDDAR

TARTARE DE BŒUF +3
SAUCE CLASSIQUE CONDIMENTÉE DE BACON ET CORNICHONS,
LÉGÈREMENT RELEVÉE, SALADE ET POMMES PAILLE FRITES

TARTARE DE SAUMON DU NOUVEAU-BRUNSWICK +3
SAUCE GRIBICHE AUX HERBES ET À L'ŒUF MOLLET,
LÉGÈREMENT RELEVÉE, POMMES PAILLE FRITES

LES PLATS

PATES VÉGÉTARIENNES 9.00
Légumes croquants frais du marché

GRILLED CHEESE DÉCADANT AU PORC EFFILOCHÉ 10.00
FROMAGE EMMENTAL SUISSE ET OIGNON CARAMÉLISÉ,
SERVI AVEC POMMES DE TERRE FRITES DE L'ÎLE ET SALADE DE CHOU CRÉMEUSE

POUTINE DÉCADENTE SIGNATURE 10.00
AU POULET CROUSTILLANT DU GÉNÉRAL,
SAUCE BBQ AIGRE DOUCE, SALADE DE CHOU CRÉMEUSE

SALADE CÉSAR REPAS 11.00
CÉSAR CROQUANTE GRILLÉE AU POULET DE GRAIN,
BACON ET CROUTONS MAISON

NOTRE BURGER SIGNATURE 11.00
SUR BRIOCHE ARTISANALE, POLPETTE DE PORC MAISON, GARNITURE B.L.T,
MAYO MOUTARDÉE À L'ÉRABLE, OIGNON CARAMÉLISÉ AUX POMMES,
CORNICHONS, POMMES DE TERRE FRITES DE L'ÎLE ET SALADE DE CHOU CRÉMEUSE

LE SANDWICH GOURMAND SAUMON CAJUN 11.00
SUR UNE LAVASH À L'AIL RÔTI, ROMARIN, GUACAMOLE,
CRÈME SÛRE, LAITUE CROQUANTE ET TOMATES,
POMMES DE TERRE FRITES DE L'ÎLE ET SALADE DE CHOU CRÉMEUSE

FISH'N CHIPS CROUSTILLANT DE MORUE 13.00
DANS UNE PÂTE À LA VODKA LÉGÈREMENT ÉPICÉE,
SAUCE TARTARE CLASSIQUE MAISON,
POMMES DE TERRE FRITES DE L'ÎLE ET SALADE DE CHOU CRÉMEUSE

GRILLADE DU JOUR 13.00

TARTARE DE BŒUF 14.00
SAUCE CLASSIQUE CONDIMENTÉE DE BACON ET CORNICHONS,
LÉGÈREMENT RELEVÉE, POMMES DE TERRE FRITES DE L'ÎLE ET SALADE DE CHOU
CRÉMEUSE

TARTARE DE SAUMON DU NOUVEAU-BRUNSWICK 14.00
SAUCE GRIBICHE AUX HERBES ET À L'ŒUF MOLLET, LÉGÈREMENT RELEVÉE,
POMMES DE TERRE FRITES DE L'ÎLE ET SALADE DE CHOU CRÉMEUSE

DÉLICIEUX DESSERT DE NOTRE PATISSIÈRE