

le  ilsa

CHURRASQUERIA

— MENU —



COCKTAILS



MARGARITA

Tequila, Triple sec, mélange de lime, sel

P | 12 - 1 oz. Tequila

G | 18 - 2 oz. Tequila



DAIQUIRI

Rhum blanc avec saveur au choix : fraise, mangue ou banane

P | 12 - 1 oz. Rhum

G | 18 - 2 oz. Rhum



BULLDOG MARGARITA

Tequila, Triple sec, mélange de lime, sel

21,50 - 2 oz. Tequila + bière



PIÑA COLADA

Rhum, Malibu, mix Piña Colada

P | 12 - 1 oz. Rhum

G | 18 - 2 oz. Rhum



CAIPIRINHA LIME

Rhum, Cachaça, lime fraîchement pressée, canne à sucre

P | 12 - 1 oz. Cachaça

G | 18 - 2 oz. Cachaça

Pichet | 60



CAIPIRINHA FRAISE

Rhum, Cachaça, fraise fraîchement pressée, canne à sucre

P | 12 - 1 oz. Cachaça

G | 18 - 2 oz. Cachaça

Pichet | 60



BOSSA-NOVA

Galliano, Apricot Brandy, rhum brun, jus d'ananas

16 - 2 oz. Rhum



BAHAMA MAMA

Rhum blanc, rhum brun, Malibu, jus d'orange et grenadine

16 - 2 oz. Rhum



COSMOPOLITAIN

Vodka, triple sec, jus de lime jus de canneberge

14 - 2 oz. Vodka



MARTINI

Dirty Martini, Lychee Martini ou Apple Martini

14 - 2 oz.



BLOODY CAESAR

Vodka, Clamato, sauce Worcestershire, Tabasco, sel de celeri, sel et poivre

P | 12 - 1 oz. Vodka

G | 16 - 2 oz. Vodka



MIMOSA

Vin mousseux Henkell, jus d'orange

16



APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, soda

16



GUARANA

Liqueur brésilienne

5,50



SANGRIA

ROUGE, BLANCHE OU ROSÉE

Liqueur de banane, Peach Schnapps, Brandy, vin, jus d'ananas, 7up

Verre | 12

Pichet | 35



SANGRIA BRÉSILIENNE

Curaçao bleu, liqueur de banane, Apricot Brandy, Cachaça, vin blanc, jus d'ananas, Sprite

Verre | 12

Pichet | 40



CAFÉS ALCOOLISÉS

Brésilien, Irlandais, Espagnol ou Baileys

12

SHOTS*

+ VODKA

+ TEQUILA

+ RHUM

+ WHISKY

7 à 13

*Grande variété disponible

Le tourniquet

14 sortes de viandes grillées sur charbon de bois.

- + Desserts ananas grillé à la cannelle et crème glacée à la vanille inclus
- + Accompagnements riz, salade, champignons et pommes de terre



PAIN À L'AIL



DINDE BACON



PILON DE POULET



SAUCISSE



POULET À L'AIL



PORC AU PARMESAN



AGNEAU



PICANHA SURLONGE DE BOEUF



FILET MIGNON

VIANDES



STEAK À L'AIL



STEAK & FROMAGE



CÔTE DE BOEUF



BAVETTE DE BOEUF



BABY BEEF



**CÔTE DE BOEUF
BRÉSILIENNE ***

* Disponible uniquement du
vendredi au dimanche



ANANAS GRILLÉ
CAMELISÉ À LA CANNELLE

À LA CARTE

ASSIETTE DE SAUMON

Du lundi au jeudi - **40**

Du vendredi au dimanche - **46**

Du lundi au jeudi - **55**

Du vendredi au dimanche - **65**

Moitié prix pour les enfants de 5 à 10 ans.

Gratuit pour les enfants de moins de 5 ans.

Nos plats peuvent contenir des allergènes.

Les groupes doivent être complets pour commander.

Pour les groupes de 6 personnes et plus, nous nous réservons le droit d'ajouter 15% de service à votre facture.

Aucun partage d'assiette possible. Les restants d'assiette du tourniquet ne peuvent être emportés. Merci

CARTE DES VINS

SÉLECTION DE VINS BLANCS

Domaine Lafage Cuvée Centenaire, Grenache Roussanne - France | **50**
Bourgogne Aligoté, Prince Philippe - France | **50**
Saint-Véran, Georges Duboeuf - France | **60**
Trimbach, Riesling, Alsace - France | **65**
Folonari, Pinot Grigio, Delle Venezie - Italie | **47** +
Secret Cellars Chardonnay - Californie | **55** +
Villa Maria Sauvignon blanc - Nouvelle-Zélande | **52**
Errazuriz Fumé blanc - Chili | **45**

SÉLECTION DE VINS ROSÉS

AIX, Coteaux-de-Provence - France | **55** +
Château Bellevue La Forêt - France | **47**
Jacob's Creek Moscato - Australie | **45**

SÉLECTION DE VINS ROUGES

Vidal-Fleury, Côtes-du-Rhône - France | **47** +
Château Cap de Merle, Lussac Saint-Émilion, Bordeaux - France | **50**
Domaine Lafage Cuvée Nicolas, Grenache - France | **52**
Brouilly, Georges Duboeuf - France | **55**
Folonari, Valpolicella, Vénétie - Italie | **45** +
Ripasso, Valpolicella Superiore, Albino Armani - Italie | **60**
Castello Nipozzano, Chianti Rufina Riserva - Italie | **60**
Secret Cellars Pinot noir, Central Coast - Californie | **60**
Secret Cellars Cabernet sauvignon, Paso Robles - Californie | **60** +
UMA Sangiovese, Mendoza - Argentine | **32**
Quinta Das Carvalhas, Douro - Portugal | **45**
Dos Cabezas Cabernet sauvignon, vallée del Colchagua BIO - Chili | **37**
Claymore London Calling Cabernet Malbec, Clare Valley - Australie | **57**

NOS VINS MAISON

	6 oz.	9 oz.	½ litre	bouteille
Donini Merlot, Émilie-Romagne - Italie				
Citra Chardonnay/Trebbiano, Émilie-Romagne - Italie	9	12	17	30

NOS PORTOS

Taylor Fladgate Tawny, 10 ans - Portugal | **12**
Taylor Fladgate Tawny, 20 ans - Portugal | **18**

CHAMPAGNES & MOUSSEUX

Prosecco Santa Margherita - Italie | **55**
Champagne Drappier Brut Nature, Zéro dosage | **150**
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial | **210** - Rosé | **240**



6 oz.
10

9 oz.
14

BIÈRES EN FÛT

	 Pinte	 Pichet
Heineken	11	30
Petite Bourgogne	10	28
Coors light	10	28
Belgian Moon	10	28

BOUTEILLES

	 375ml
Heineken	
Heineken zero	10
Rickard's red	
Sol	
Dos Equis	
Belgian Moon	
Coors light	

BOISSONS

GAZEUSES

Pepsi · 7up · Shirley Temple · Ginger ale · Thé glacé · Crush · Perrier | 4,50

San Pellegrino (750ml) | 8,50

Red Bull | 6

JUS

Ananas · Pomme · Canneberge · Mangue · Orange · Clamato | 5

SMOOTHIES

Mangue · Banane · Fraise · Piña colada · Margarita | 8

LIMONADE FRAÎCHE | 8

CAFÉS

ESPRESSO | 5,50

LATTE | 6,50

CAPPUCCINO | 6,50

CHOCOLAT CHAUD | 6,50

LAIT | 5



FROMAGE RUBY TUESDAY

Gâteau au fromage crémeux sur une base de biscuits Graham, recouvert d'une purée de fraises accompagné de framboises et de bleuets entiers, bordé de croustillantes brisures de crêpes.

12



DULCHE DE LECHE

Gâteau au chocolat garni d'un pavé croustillant au chocolat au lait, d'une mousse Dulce de Leche, de ganache au chocolat et recouvert d'une couche de caramel crémeux Dulce de Leche.

12



FROMAGE DULCE DE LECHE

Onctueux gâteau au fromage Dulce de Leche sur une fine couche de biscuit Graham recouvert de caramel.

12



SUBLIME FROMAGE FRAMBOISES

Gâteau au fromage crémeux à la framboise avec purée de framboises sur une base de biscuits Graham au chocolat.

12



FROMAGE MOKA

Gâteau au fromage crémeux incrusté et recouvert de caramel, chocolat et amandes rôties sur une base de biscuits Graham au chocolat.

12



TIRAMISU MARSCARPONE

Gâteau vanille finement étagé, généreusement imbibé de café expresso et garni d'une crème mascarpone.

12



AVALANCHE AU CHOCOLAT

Gâteau au chocolat garni et enrobé de crème au beurre chocolat et recouvert de ganache chocolat.

12



ROCHE NOIRE

Base de noix caramélisées, ganache au chocolat, crème au beurre chocolat, le tout surmonté d'une mousse au café expresso.

12



VELOURS ROUGE SUPRÊME

Gâteau velours rouge généreusement garnie et recouvert de délicieux fromage à la crème et purée de framboises.

12



CHOCO LOCO

Gâteau au fromage marbré au chocolat et noisettes recouvert d'une onctueuse pâte de noisettes.

12



TARTE KEY LIME

Pâte sucrée accompagné d'une riche et rafraichissante crème et mousseline Key Lime recouverte de crème.

12



TARTE AUX PACANES RUSTIQUE

Pâte sucrée garnie de notre recette de sucre à l'ancienne recouverte de pacanes grillées.

12



TARTE AUX POMMES ALLEMANDE

Pâte sucrée rempli d'une montagne de pommes fraîches, d'un soupçon de cannelle et recouvert de crumbles à l'avoine.

12

SPECTACLE DU VENDREDI AU DIMANCHE

Disponible du lundi au jeudi pour les groupes
de 20 personnes et plus, sur réservation



le milsa

www.lemilsa.com

