

LA CONFRÈRIE

restaurant | FOODTRUCK | traiteur

FROID/FRAIS

BRUSCHETTA..... 13\$

Tomates ancestrales, fraises, guacamole, menthe, ciboulette, basilic sur pain multigrain à l'ail grillé

MELON D'EAU & PÉTONCLE 16\$

Étagé de melon d'eau, roquette, feta, huile de roquette et érable, ceviche de pétoncle aux agrumes et suprêmes de pamplemousse

SALADE NIÇOISE & TATAKI DE THON

Salade mesclun, haricots verts, œufs de caille, tomates cerises, oignon rouge, olives noires, vinaigrette à la mûre, sauce wafu et sésame

Entrée..... 12\$

Plat 22\$

TARTARE DE BŒUF & GRILLED CHEESE

Bœuf, persil, ciboulette, estragon, moutarde de Dijon, pousses de micro mesclun, grilled cheese croustillant au gouda fumé

Entrée..... 16\$

Plat et frites 31\$

TARTARE DE POKE SAUMON

Saumon, sauce asiatique, yuzu, sésame, riz infusé à la mangue, concombre, fraises, coriandre, ciboulette, edamames, julienne de poivrons et micro pousses de mesclun. Servi dans une feuille de riz soufflée

Entrée 16\$

Plat et frites 29\$

TOMATES & MOZZARELLA DI BUFALA 27\$

Tomates ancestrales, mozzarella, basilic, chips de gravlax de saumon, feuilles de capucine, vinaigrette à la mûre, huile de roquette à l'érable, réduction de soya

COMFORT FOOD / CHAUD

DUMPLINGS AU SMOKED MEAT 16\$

Gelée de cornichon et crème de moutarde

ARANCINIS 11\$

Du moment

PERLES D'OKA 12\$

Pâte à choux au fromage d'oka enrobée d'amandes effilées, servies sur marmelade de tomates

AILES 1/2\$ 10/16\$ 20/28\$

Bbq, Tao ou Nature

PIZZA POCLETTE 14\$

Meat lover, salsa et crème sure

FISH N CHIPS & CALMARS FRITS 23\$

Morue, panure à la bière, frites, citron et sauce tartare

NACHOS

Olives, poivrons, piments bananes, oignons rouges crème sure et salsa

Pour 2..... 13\$

Pour 4 à 6 29\$

POUTINE DES FRÈRES CONS 2.0 24\$

Croquette d'agneau effiloché et figues, rondelles d'oignons, fromage de chèvre en grains et sauce Jägermeister

HOT DOG GÉANT 19\$

Chorizo doux grillé, pain brioché, choux chinois, chutney de maïs, mayo épicée et échalotes françaises frites

PÉTONCLE & LARD BRAISÉ 31\$

2 pétoncles poêlés, lard braisé, couscous israélien à la menthe, persil, basilic, coulis de poivron rouge à la pomme et suprêmes de pamplemousse

GÉNÉRAL TAO 23\$

Sur galette de riz croustillante et légumes du moment

BURGER POULET PIRI-PIRI 22\$

Poivrons marinés, chorizo, laitue, mayo piri-piri et frites

MIXED GRILL 79\$

Bavette marinée à la coréenne, brochette de poulet piri-piri et bacon, mignon de porc mariné à la moutarde à l'ancienne et érable, P.D.T. grelots à l'ail d'ours, rondelles d'oignon, piments bananes Dixie Lee et légumes du moment

DESSERT

PAVLOVA 9\$

Meringue suisse, crème glacée à la vanille, petits fruits et coulis de fruits rouges

CHEESE CAKE & RED VELVET 10\$

Coeur de choco/framboise

TACOS CITRON 10\$

Coquille sablée, crème citron et meringue italienne

LE DESSERT DU PÂTISSIER 11\$

LA CONFRÈRIE

restaurant | FOODTRUCK | traiteur

BIÈRE

STELLA (20oz).....	9\$
CHIPIE (20oz).....	9\$
JOUFFLUE (20oz).....	9\$
CORONA (btl).....	7,50\$
Beck's 0% (btl).....	6\$
Bud Light (btl).....	7,50\$
Brasserie Mille Îles (canette).....	11\$
«voir disponibilité»	

CAFÉS

Bodum	5,5\$
Demi Bodum	3,5\$
Espresso	3\$
Cappuccino	4\$
Mochaccino	5\$
Latte	4,5\$
Café Glacé	
option rég. ou latté.....	7\$
Café Brésilien	12\$
Café Irlandais	12\$
Café Baileys	12\$
Café Comique	12\$

COCKTAIL

NIC TON GIN	12\$
Gin Québécois Saint-Laurent, bitter de celeri et de citron, concombre, caperon, tonic Fentiman's	
MOJITO BLEUET	14\$/35\$
Gin Seven Heaven, Liqueur de bleuete Sivo, menthe, 7up, Sirop simple, lime	
SAMDÉRANGEPAS	12\$/35\$
Téquila, Apérole, pamplemousse, melon d'eau, lime et citron	
JULIETTE	12\$/35\$
Gin Romeo, Lillet, lime, concombre, bitter lavande, 7up	
GIN LIMONADE & FRAMBOISE	12\$/35\$
Gin Royal, Sivo Framboise, Lime, citron, 7up	
SPRITZ	10\$/30\$
Apérol Spritz, prosecco, soda, orange	
CHOIX DU BARMAN	12\$/35\$
Laissez notre barman vous créer un cocktail	

N'hésitez pas à nous demander nos anciens cocktails !

PAYES UNE BIÈRE AU CHEF! 5\$

VINS

ROUGE

Au verre demandez à votre serveur	9\$ / 11\$ / 13\$
Espagne, Rioja, Bodegas Antonio Arraez, Plaza de la Reina, Trempanillo 2018.....	36\$
France, Côte du Rhône, Domaine Pardon, Cuvée 1820, Syrah/Grenache, 2018.....	45\$
Italie, Pouilles, Farnese Vini, Messapi Primitivo, Zinfandel, 2018.....	47\$
Argentine, Mendoza, Familia Cassone, Finca La Florencia, Malbec, 2018.....	48\$
Portugal, Douro, Quinta Vale d'Aldeja, Infiel, Touriga National, 2015.....	49\$
Italie, Toscane, I Mori, Chianti Riserva, Sangiovese, 2015.....	49\$
Espagne, Valencia, Bodegas Antonio Arraez, Bala Perdida, Grenache, 2017.....	56\$
Espagne, Valencia, Bodegas Antonio Arraez, Bala Perdida, Grenache, 2017 1,5L.....	106\$
États-Unis, Santa Barbara, Lucas & Lewellen, Queen of Hearts, Cabernet Sauvignon, 2015.....	57\$
États-Unis, Greenfield, Scheider Vineyards, Odd Lot, Petite Syrah/Petit Verdot, 2016.....	59\$
États-Unis, Californie, Terre Rouge, Les Côtes de l'Ouest, Syrah, 2014.....	63\$
France, Bourgogne, Stéphane Brocard, Pinot Noir, 2017.....	67\$
États-Unis, Sonoma County, Dry Creek Vineyard, Heritage, Zinfandel, 2016.....	68\$
États-Unis, Sonoma, Dutcher Crossing, Proprietor's Reserve, Cabernet, 2015.....	98\$
Italie, Toscane, I Mori, Canneta Brunello Reserva, Sangiovese, 2013.....	116\$

BLANC

Au verre demandez à votre serveur	9\$ / 11\$ / 13\$
Espagne, Rioja, Bodegas Antonio Arraez, Plaza de la Reina, Macabeo, 2018.....	36\$
France, Bordeaux, Château Haut d'Arzac, Entre-Deux-Mers, Sauvignons Blanc, 2016, BIO.....	44\$
Italie, Abruzzes, Caldora, Terre di Chieti, Pinot Grigio, 2018.....	45\$
Argentine, Familia Cassone, Finca La Florencia, Torrontes, 2019.....	48\$
Portugal, Douro, Quinta Vale d'Aldeja, Infiel, Assemblage, 2016.....	49\$
Allemagne, Palatinate, Koehler Ruprecht, Riesling, 2018.....	55\$
États-Unis, Californie, Bliss Family Vineyard, Chardonnay, 2016.....	57\$
France, Bourgogne Aligoté, Domaine Fribourg, Closerie Des Alisiers, Aligoté, 2016, BIO.....	57\$
France, Chablis, Domaine du Chardonnay, Petit Chablis, 2018.....	64\$

BULLES

Italie, Zonin, Prosecco.....	35\$
Italie, Cava Sutra, Bodegas Atonio Arraez, Macabeo/Chardonnay, BIO.....	61\$
France, Champagne, Bellanger-Devaugermé.....	97\$
France, Champagne, Deutz, Brut classique.....	119\$
France, Champagne, Veuve Cliquot, brut.....	140\$
France, Champagne, Deutz, Brut classique Rosé.....	159\$
France, Champagne, Deutz, Blanc de blanc, Brut 2013.....	190\$
France, Champagne, Veuve Cliquot, brut 1,5L.....	280\$
France, Champagne, Moët & Chandon, Dom Pérignon, Vintage, 2006.....	380\$
France, Champagne, Louis Roederer, Cristal Brut 2009.....	430\$