

Menu

* Nos prix sont sujet à changement sans préavis

Chef: Dominic Brisson
Sommelière: Samie Pépin

Entrées	
Potage du moment	6
Frites L'Aparté	6
Verdurette <i>Salade mixte, tomates cerises, parmesan et vinaigrette au balsamique</i>	8
Crevettes Tempura et mayo wasabi (3)	12
Salade d'épinards <i>Épinards, tomates cerise, pacanes caramélisées à l'érable, prosciutto croustillant, fromage de chèvre et vinaigrette d'oignons caramélisés au vin rouge</i>	13 - 19
Pétoncles flambés au whisky et croquants de lardons	19
Carpaccio de filet mignon de bœuf 1855 <i>Roquette, huile de truffe, noix de pin, tomates séchées et parmesan</i>	19 - 32

Plats	
Poutine bacon et oignons, sauce aux 3 poivres	17
Burger de bœuf L'Aparté <i>Portobellos, chips de prosciutto, oignons confits, cheddar et sauce BBQ</i>	19 - Extra Boulette 2.50\$
Fish & Chips avec panure maison à la bière des Mille-Iles	21
Sandwich à la Bavette de bœuf <i>Portobello, cheddar, oignons caramélisés, mayo épicée et notre sauce BBQ</i>	22
Linguini Pomodoro et basilic	17
Linguini aux cinq Champignons <i>Portobellos – Pleurotes – Paris – Cèpes - huile de Truffes, parmesan</i>	23 - Extra filet mignon 10\$
Salade asiatique de Tataki de thon, vinaigrette à la mangue	25 - végété 16\$
Linguini aux fruits de mer <i>Crevettes, pétoncles, sauce rosée</i>	29
Bols Poké	26 - Végé 22 - Saumon 24 - Thon
Morue poêlée <i>Beurre noisette, oignons marinés et câpres, servie avec légumes du marché</i>	26
Tartare de saumon <i>Servi avec salade de bokchoy épicée</i>	27 - Avec frites maison, extra 3\$
Tartare de bœuf <i>Servi avec frites maison</i>	27
Steak de thon mi-cuit <i>Thon Yellowfin en croûte de pistaches, wafu maison servi avec tombée de bokchoy et pleurottes à l'ail confit</i>	35
Bavette de bœuf 8 oz Premium Black Angus AAA certifié 1855 <i>Pleurotes et portobellos déglacés à la Bière rousse des Mille-Iles, verdurette et frites maison</i>	38
Filet mignon Premium Black Angus AAA certifié 1855 <i>Cheddar fort, oignons caramélisés au vin rouge, sauce au Porto, légumes du marché et frites maison</i>	48 - 6oz 59 - 9oz
Assiette du Terroir <i>CPain baguette, fromages du Québec, rillette de canard, oignons marinés, moutarde maison, noix, olives et saucissons</i>	29

Pizzas fines	
4 Fromages <i>Sauce tomate, basilic, mozzarella, parmesan, chèvre et brie</i>	15
Prosciutto <i>Sauce tomate, prosciutto, olives noires, mozzarella, roquette, huile de truffe et parmesan</i>	18
Les 3 Petits cochons <i>Sauce tomate, ail, basilic, prosciutto, salami Hongrois, pancetta, oignons caramélisés, tomates séchées, mozzarella, bleu, chèvre, huile piquante</i>	19
La Mignonne <i>Sauce tomate, mozzarella, filet mignon, oignons, champignons, épices à steak, sauce BBQ maison</i>	25

Desserts	
Petit croustillant au sucre à la crème	5.95
Gâteau vanille et rhum	8
Reine Élisabeth	10
Les Grenades	10
Mi-Cuit au chocolat noir Belge	10
Afogato Saint-Crème Espresso, crème glacée à la vanille, Saint-Crème	9
Martini Tiramisu (Café alcoolisé glacé) <i>Espresso, vodka, Baileys, Coureur des bois, Frangelico et crème fouettée. Un pur délice !</i>	12

Carte des vins

Carte des vins en importation privée aussi disponible en salle à manger