

# LA CONFRÉRIE

## MENU BISTRO/PUB

3 services 35\$/personnes ou 4 services 45\$/personnes  
(Taxes et service non-inclus)

### POTAGE DU JOUR

\*\*\*

### SALADE DU CHEF

1<sup>ère</sup> ENTRÉES

### ARANCINIS DU MOMENT

\*\*\*

### HALLOUMI FRIT

Servi avec sauce piquante aux cerises

\*\*\*

### DUO DE POGO

Recette secrète de notre foodtruck La Queue du Diable

\*\*\*

### TATAKI DE THON

Servi sur légumes croquants, salade, herbes fraîches et alines du Saint-Laurent

\*\*\*

### PERLES D'OKA

Boulettes de fromage Oka fondant enrobées d'amandes, servies sur chutney de tomate verte

### FISH N CHIPS

Servi avec frites ou légumes

PLATS

### BURGER PIRI-PIRI

Poulet, chorizo, piment mariné piri-piri, laitue iceberg et mayonnaise Piri-Piri, servi avec frites

### POUTINE DES FRÈRES CONS

Agneau braisé, oignons Tobago, figues sèches, fromage en grains de chèvre et sauce Jägermeister

### PAVÉE DE SAUMON

Purée de courge Butternet, Pico di Gallo et légumes du jour

### PORC CROUSTILLANT

Demi-Jarret de Porc croustillant de chez Gaspard, confiture pomme et camerise, purée de PDT et betterave au beurre de carvi

### TARTARE DE BŒUF

Cœurs d'artichauts, parmesan, échalote française, persil, ciboulette et huile d'olive

### TARTARE DE SAUMON

Concombre, sauce tartare, coriandre, câpres frites, citron, ciboulette et échalotes françaises

### RISOTTO VEGAN

Champignons sauvages, «bœuf» éfiloché de protéine de soya et crème végétale

Whippets maison, churros fondants aux patates, coulis maison et crème glacée, servis sur plateau

DESSERT

«Quand l'appétit va, tout va.»