

# Entrées

## **PM Entrée Tournante**

SELON LES FOLIES DU CHEF

### **8 Honey Rings**

RONDELLES D'OIGNONS À LA BIÈRE

### **9 Crevettes Popcorn**

MAYONNAISE À LA SRIRACHA

### **12 Pilons de Poulet**

5 PILONS DE POULET, SAUCE BBO & SAUCE AU FROMAGE BLEU

### **13 Gravalax de Saumon au sapin**

GRAVLAX MAISON, YAOURT AU GIN ET CONCOMBRE, ANETH, CITRON, POIREAUX FRITS

### **13 Salade Betterave**

FROMAGE DE CHÈVRE, PACANES, POMMES, ROQUETTE, VINAIGRETTE

### **14 Bavette en laitue**

BAVETTE AAA CUITE SOUS VIDE, CRÈME SÛRE DÉBILE, CITRON, FEUILLE DE LAITUE

### **14 Escargots à l'os**

OS À MOËLLE AVEC ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS

### **14 Nachos Gratiné**

OIGNONS, POIVRONS, OLIVES, SALSA, SAUCE AU FROMAGE

### **14 Risotto Bacon Érable**

3 BOULES FRITES, SAUCE CRÈME À L'ÉRABLE

### **15 Terrine du moment**

TERRINE SELON L'ARRIVAGE, PAIN, LÉGUMES MARINÉS, MOUTARDE, GELÉE DE POMMES

### **16 Tataki de Canard**

MAGRET DE CANARD, CHOUX FUMÉ, SAUCE AGRUMES, POMMES, RADIS ET ÉCHALOTES



# T A R T A R E

14\$ / 22\$ **SAUMON**  
SAUMON FUMÉ & SAUMON ATLANTIQUE

14\$ / 22\$ **BOEUF**  
BOEUF ANGUS AAA HACHÉ AU COUTEAU

15\$ / 24\$ **THON ISAËL**  
THON ALBACORE, MAYO ISAËL

16\$ / 27\$ **BOEUF & GUINNESS BASILIC**  
MAYO À LA GUINNESS & BASILIC

16\$ / 27\$ **CANARD**  
MAGRET, OLIVES KALAMATA, HUILE DE TRUFFE

# / # **DUO AU CHOIX**  
2 PORTIONS D'ENTRÉES DE VOTRE CHOIX

## ACCOMPAGNEMENTS POSSIBLES:

FRITES / SALADE / FRITES CAJUN +1\$ / OIGNONS FRITS +4\$ / FRITES PARMESAN +4\$ / POUTINE +5\$

## LA DRUMMOND 14

SAUCE MAISON AU JACK DANIEL'S

## LA BUFFALO 17

DOIGT POULET PANÉS, SAUCE BRUTE, CIBOULETTE

## LA FUMÉE 17

SMOKED MEAT MAISON, CORNICHONS & MOUTARDE

## L' ANTOJITOS 18

POULET, POIVRONS, OIGNONS & CRÈME SURE LIME

## JAMBO AU FOIN 18

JAMBON CUIT DANS LE FOIN, OIGNONS, ÉCHALOTES

## LA MIGNONNE 22

FILET MIGNON, OIGNONS & CHAMPIGNONS

LA  
MIGNONNE

## Salades

### JAMBON AU FOIN 17\$

LAITUE ROMAINE, LARDONS, PORC À LA BIÈRE, PARMESAN, CROÛTONS GRILLÉS, VINAIGRETTE DIJON

### CÉSAR AU POULET 18\$

LAITUE ROMAINE, CROUTONS, SAUCE CÉSAR MAISON, POULET GRILLÉ, TOMATE, CITRON ET BACON

### WANNABE NIÇOISE 19\$

THON ALBACORE SAISI, HARICOTS VERTS, ŒUF CUIT DUR, OIGNONS ROUGES, PATATES GRELOTS, NOIX DE PIN

### BAVETTE GRATINÉE 19\$

BAVETTE DE BOEUF, CORNICHONS, OIGNONS & CHAMPIGNONS GRATINÉS AU SAINT-BERNARD, VINAIGRETTE BALSAMIQUE ET ÉRABLE

# Burgers & Sandwichs

## LE BROCK 17\$

VIANDE DE BOEUF SUR LE GRILL, SAUCE BBQ, BACON OIGNONS, LAITUE, TOMATE & FROMAGE SAINT-BERNARD

## EL CHAPO 18\$

HAUTS DE CUISSÉS DE POULET MARINÉS STYLE CAJUN, CRÈME SURE FUMÉE, OIGNONS, LARDONS, POIVRONS, ROQUETTE

## LE RITCHER 18\$

VIANDE DE BOEUF SUR LE GRILL, FROMAGE JAUNE CORNICHONS, BACON, OIGNONS ROUGES, LAITUE, TOMATE & SAUCE MAC

## LE BUCK 19\$

VIANDE DE CERF SUR LE GRILL, BACON, LAITUE FROMAGE OLD AMSTERDAM & KETCHUP AUX FRUITS

## GYRO VEGE 17\$

PAIN NAAN, HUMMUS MAISON, CHAMPIGNONS, OIGNONS POIVRONS, LAITUE, SAUCE TATZIKI & FROMAGE DE CHÈVRE

## GYRO POULET 19\$

PAIN NAAN, POULET ÉMINCÉ, SAUCE TATZIKI, FROMAGE DE CHÈVRE, OLIVES KALAMATA, OIGNONS ET POIVRONS SAUTÉS, LAITUE ET TOMATES

## ACCOMPAGNEMENTS

FRITES / SALADE / FRITES CAJUN +1\$ / OIGNONS FRITS +4\$ / FRITES PARMESAN +4\$ / POUTINE +5\$

---

# S T E A K H U S E

## **BAVETTE DE BOEUF 7oz / \$27**

BOEUF AAA SUR LE GRILL , SAUCE MAISON AU JUS DE VIANDE  
SERVI AVEC FRITES OU SALADE

## **BAVETTE MAC 7oz / \$28**

BOEUF AAA CORNICHON, DIJON, GRATINÉE ST-BERNARD  
SERVI AVEC FRITES OU SALADE

## **BAVETTE SUISSE 7oz / \$29**

GRATINÉE AU SUISSE, OIGNONS & CHAMPIGNONS CRÉMEUX  
SERVI AVEC FRITES OU SALADE

## **FILET MIGNON / \$39**

PURÉE DE POMME DE TERRE À LA MOËLLE  
CHAMPIGNONS SAUVAGES & LÉGUMES DU MOMENT

## **FISH N CHIPS**

FILETS DE MORUE ENROBÉS DE TEMPURA À LA BIÈRE ROUSSE SERVIS AVEC FRITES, SAUCE TARTARE & SALADE DE CHOUX MAISON

\$ 19

## **MAC N CHEESE**

MAC N CHEESE SELON L'INSPIRATION DU MOMENT

PM

## **ETAGE ASIATIQUE**

GUACAMOLE, SAUMON MARINÉ, RADIS, CAROTTES, ÉDAMAMES, FÈVES GERMÉES, ROQUETTE & CHIPS WON-TON

\$ 19

## **ORANGE ROUGHY**

FILET D'ORANGE ROUGHY CUIT AU BEURRE, FENOUIL BRAISÉ, BEURRE AU CITRON, CÂPRES, ÉCHALOTES, SERVIE AVEC SALADE DE LÉGUMES.

\$ 23

## **SMOKY RIBS**

CÔTES LEVÉES DE PORC FLAMBÉES À LA LIQUEUR D'HERBES, SAUCE BBQ FUMÉE MAISON, CASSONADE, SERVIES AVEC FRITES & CHOUX

\$ 19 / \$ 28

## **SAUMON À L'ÉRABLE**

FILET DE SAUMON FRAIS SERVIE AVEC POMMES DE TERRE GRELOTS, NOIX DE GRENOBLE À L'ÉRABLE & LÉGUMES SAUTÉS

\$ 24

## **SHORT RIBS**

BOUTS DE CÔTES DE BOEUF CUITES SOUS VIDE 72 HEURES. SAUCE AU JUS DE BOEUF ET GUINNESS, LÉGUMES BRAISÉS, PURÉE DE POMME DE TERRE.

\$ 27

## **ASSIETTE TOURNANTE**

PLÂT SPÉCIALEMENT CUISINÉ CHAQUE SEMAINE SELON L'INSPIRATION DE NOTRE CHEF

PM

MENU SIGNÉ PAR LE CHEF

*Steven Plavitz*



## BAGDAD

CHOCOLAT BLANC & CHOCOLAT NOIR, LIQUEUR DE COGNAC  
BISCUIT CROUSTILLANT DE CHOCOLAT CONCASSÉ

6

## TIRAMISU

BISCUIT TREMPÉ DANS UN ESPRESSO, CHOCOLAT BLANC & NOIR  
MASCARPONE, LE TOUT SERVI EN VERRINE

6

## TARTELETTE AUX FRUITS

FRAISES, BLEUETS, FRAMBOISES, MÛRES & POMMES  
CARDAMONE & MERINGUE SUISSE CUITE

7