

## Carte du soir

### ENTRÉES

#### Potage du moment

Selon la cuisine  
9

#### Tataki de thon rouge

Croûte de carvi sauvage, carottes marinées, suprêmes d'orange,  
purée de carottes au sésame, chips de carottes

18

#### Calmars frits

Chutney d'ananas, chou rouge, mayonnaise aux épices jerk,  
noix de cajou au cari, coriandre

18

#### Laitue iceberg

Émulsion à l'ail confit, prosciutto frit, croûtons, parmesan, pomme verte

14

#### Arancinis au canard confit

Aïoli à l'ail noir, champignons marinés, parmesan Grana Padano, cresson de fontaine

16

#### Carpaccio de betterave rouge

Mousse de fromage de chèvre, crumble de pistaches, betteraves jaunes marinées,  
oignons rouges marinés, croûtons de brioche

15

#### Burrata

Figues confites au vinaigre balsamique, miel épicé au piment d'Espelette, roquette,  
prosciutto,  
pain de campagne

23

#### Parfait de fole gras

Bleuets confits au gras de canard et thé du Labrador, gel de bleuets au vinaigre  
balsamique, noisettes torréfiées, pain brioché

23

### TARTARES

#### Tartare de saumon

Huile de truffe blanche, caviar de Mujjol, moutarde de Dijon, câpres, servi avec croûtons  
de pain

Entrée / 18

Plat / 34

(avec frites ou petite verte)

#### Tartare de bœuf

Purée de cèpes, aïoli au poivre noir, oignons rouges marinés, chips de topinambours,  
servi avec chips de pommes de terre

Entrée / 18

Plat / 34

(avec frites ou petite verte)

### PLATS

#### Risotto aux fruits de mer

Bisque de homard, crevettes d'Argentine, pétoncles de baie, pois verts, croûtons de pain  
à l'ail, mayonnaise au safran

36

#### Pétoncles poêlés des Îles-de-la-Madeleine

Gratin façon coquille St-Jacques, champignons de Paris, poireaux, pommes de terre, vin  
blanc, crème, gruyère

42

#### Morue d'Islande poêlée

Purée de pommes de terre aux herbes, embeurré de chou toscan noir, prosciutto, sauce  
Bercy,  
chapelure aux herbes de Provence

35

#### Joue de bœuf braisée à la bourguignonne

Sauce marchand de vin, lardons, carottes nantaises rôties, oignons cipollini confits,  
chanterelles, purée de céleri-rave à la truffe

37

#### Fish and chips

Morue de l'Atlantique, pâte à frire à la bière Lionel, salade de chou crémeuse, sauce  
gribiche

24

#### Poitrine de canard à l'orange

Croûte de poivre rose, purée de courge butternut, marmelade de kumquats, sauce  
gastrique au Grand Marnier, riz sauvage soufflé

38

#### Raviolis à la ricotta

Confit de canard effiloché, champignons poêlés, fond de veau légèrement crème,  
parmesan, huile de truffe blanche

32

#### Macreuse de bœuf

Légumes du moment, pommes de terre rattes, sauce bordelaise classique, pommes  
paille aux épices à steak

33

Crevettes +8

#### Cheeseburger

Mayonnaise à la truffe, roquette, emmental, marmelade de champignons

24

Avec frites ou petite verte

#### Gnocchis à la courge

Crème de courge, fromage de chèvre, graines de citrouille, kale frit, ail rôti et romarin

25

Canard +8 | Pétoncles +12

### PLATEAUX

#### Charcuteries

simple – 22 double – 42

#### Fromages

simple – 22 double – 42

#### Duo

fromages et charcuteries  
42

#### Extra fole gras

12

### LE TOMAHAWK

#### Tomahawk de bœuf vieilli

Sauce bordelaise classique, légumes du moment, frites à l'huile de truffe et parmesan

Prix du marché

### HUÎTRES

#### Rockefeller

24 / 6 unités

#### Nature

3 / unité

#### Huîtres + bulles

30 huîtres (au choix du chef) et une bouteille de bulles d'importation privée

120

### LES AJOUTS

#### Petite verte

5

#### Frites mayo

6

#### Poêlée de légumes

8

#### Frites à la truffe et parmesan

8

#### Poêlée de champignons

9

## Inscrivez-vous à notre infolettre

Abonnez-vous à notre infolettre pour tout savoir sur nos nouveaux menus, événements  
et concours!

Boucherville

Laval

Sainte-Thérèse

Brossard

Les produits de prêt-à-manger

S'inscrire

BOUCHERVILLE – BROSSARD – LAVAL – SAINTE-THÉRÈSE

Boucherville – 1052, rue Lionel-Daunais, suite 302 – 450 906-3886 – [boucherville@chezlionel.ca](mailto:boucherville@chezlionel.ca)

Brossard – 90, Place de l'Éclipse – 450 286-0475 – [brossard@chezlionel.ca](mailto:brossard@chezlionel.ca)

Laval – 2900, boulevard Le Carrefour – 450 688-8244 – [laval@chezlionel.ca](mailto:laval@chezlionel.ca)

Sainte-Thérèse – 100, place Fabien Drapeau – 450 951-9551 – [sainte-therese@chezlionel.ca](mailto:sainte-therese@chezlionel.ca)