

# MONARQUE



(<https://restaurantmonarque.ca>)

RÉSERVEZ



## BRASSERIE

En Brasserie, vous pouvez réserver vos places au Bar ou à une table. Le menu propose des classiques de la cuisine bistro revisités par le chef Jérémie Bastien.

## Menu

### POUR L'APÉRO

#### Huîtres selon l'arrivage

40\$ la douzaine

Gougères au Gruyère 8\$

Pretzel maison, moutarde 6\$

Olives marinées servies tièdes 8\$

Humus, dukkha, gnocco fritto 13\$

Chèvre frais aux herbes 11\$

Croquettes de morue fumée 11\$

#### Plateau de charcuteries

d'ici et d'ailleurs 28\$

### ENTRÉES

Tartare de truite de mer

purée d'aubergine au miso, riz soufflé, daïkon 21\$

Tartare de bœuf classique

pomme gaufrette 21\$

Sucrine et crevettes nordique  
avocats, concombre, vinaigrette aux herbes 22\$

# MONARQUE

## Os à moelle, escargots de Bourgogne

sauce vin rouge, persillade 23\$



## Tomates italiennes

(<https://restaurantmonarque.ca>)  
focaccia au Québec, basilic, focaccia 23\$

## Farrotto au homard

petits pois, citron, parmesan 23\$

## Parfait de foie gras

légumes marinés, pain de campagne 19\$

## Potage taillé

légumes, herbes et poulet rôti 14\$

## Ravioli à la ricotta

ragoût d'agneau, citron confit, harissa 20\$

## Pieuvre grillée

salade fattouche, labneh, dukka, chermoula 26\$

RÉSERVEZ



## PLATS

### Bouillabaisse de poissons et fruits de mer

pommes de terre au safran, rouille 39\$

### Demi-poulet de Cornouaille rôti

chanterelles, maïs, pâtissons, jus à la sarriette 35\$

### Confit de canard

légumes rôtis, ratte, jus de canard 35\$

### Saucisse maison

salade de grains, fenouil grillé, salsa verde 29\$

### Tranche de brocoli poêlée

quinoa, amandes, chimichurri 26\$

### Demi-homard Thermidor

hollandaise, salade du marché 42\$

### Thon saisi, salade niçoise

artichauts à la barigoule 39\$

Sur longe d'agneau, ratatouille  
de légumes au vin blanc 38\$

# MONARQUE

Poisson selon l'arrivée P.M.

Côtelette de porc de Beaurivage

courgette, amandes, tomates, parmesan

(<https://restaurantmonarque.ca>) sauce au poivre japonais 36\$

RÉSERVEZ



## Bœuf de l'Île-du-Prince-Édouard élevage naturel 36 mois, servi avec frites

Pièce du boucher 200gr/7oz 35\$

beurre aux herbes

Contre-filet 250gr/8.5oz 50\$

Entrecôte vieillie à sec par nos soins

350gr/10.5oz 60\$

sauce au poivre ou béarnaise

## POUR LA TABLE

Cornet de frites maison 9\$

Salade verte aux herbes 9\$

Légumes sautés 15\$

Gratin de pomme de terre 13\$

Poêlée de champignons du Québec 18\$

Chou-fleur frit, beurre à la sauge

8\$-13\$-19\$

## FROMAGES

Roquefort Papillon

France, bleu, lait cru de brebis

Cheddar Avonlea

Charlottetown I.P.E, pâte ferme, lait cru de vache

Chèvre à ma manière

Québec, pâte molle, croûte naturelle, lait pasteurisé de chèvre

L'Origine de Charlevoix

Québec, pâte molle, croûte mixte, lait pasteurisé de vache

Riopelle de l'Isle

Québec, croûte fleurie, lait thermisé de vache

# MONARQUE

Comté 18 mois  
Fraise, pâte feuilletée, lait tiré de vache

Servi avec un pain aux noix maison

8\$ le 30g



(<https://restaurantmonarque.ca>)  
DESSERTS

RÉSERVEZ



Éclair du moment

13\$

Crème caramel

12\$

Mille-feuille

miel, sésame, fleur d'oranger 13\$

Financier

pacanes, crème glacée à l'érable 14\$

Étagé au chocolat

biscuit Graham, guimauve grillée, chantilly à la vanille fumée 15\$

Pavlova au fruit de la passion

15\$

Galette fraise et rhubarbe

frangipane, glace au thé jasmin

25\$ pour deux

Sélection de chocolats et mignardises maison

14\$

## Vins et Cocktails

Facebook (<https://www.facebook.com/Restaurant.Mona>)

k rque/)

Instagram (<https://www.instagram.com/restaurant.monarque/>)

m que/)

© Restaurant Monarque 2024 - Tous droits réservés. Politique de confidentialité (<http://restaurantmonarque.ca/protection-des-renseignements-personnels/>)

# MONARQUE

Site web réalisé par [WordPress-Man \(https://wp-man.ca\)](https://wp-man.ca).



(<https://restaurantmonarque.ca>)

RÉSERVEZ

