

Menu

Le Tire-Bouchon Laval

2930 Avenue Pierre-Péladeau, Laval, Qc H7t, Ca, QC H7t 3b3 | (450) 681-1228

Menu spéciale pour 4 personnes

Menu tartares pour 4 personnes

CA\$150.00

2 terrine de canard aux mangue et poivre vert 2 soupe à l'oignon gratinée des Halles 2 demi tartares de boeuf 2 demi tartares de saumon

Soupe / Soup

Soupe à l'oignon gratinée des Halles / French onion soup

CA\$14.50

Soupe à l'oignon gratinée au fromage mozzarella

Salade / Salad

Salade d'avocat et poulet grillé à la caprese

CA\$27.50

Fresh avocado and grilled chicken, paired with the essence of caprese.

Poke bol au saumon, au tajine, avocat et deux quinoa

CA\$27.00

Saumon, tajine, avocat et quinoa, rehaussés de basilic pour une salade fraîche et savoureuse.

Petite salade composée

CA\$9.50

Mélange de laitues mesclun, vinaigrette maison

Chèvre chaud aux noix & miel / Warm goat cheese with nuts & honey

CA\$20.00

Deux morceaux de fromage de chèvre panés et frits aux noix (pistaches), nappés de miel, accompagnés d'une salade mesclun, vinaigrette aux framboises

Salade grecque / Greek salad

CA\$22.00

Menu Le Tire-Bouchon Laval

Entrées / Appetizers

Foie gras au torchon / Duck foie gras 'au torchon'

CA\$22.00

Trois morceaux de foie gras froid, croûtons, chutney (oignons confits, figues fraîches et séchées, céleri et huile)

Calamars grillés au citron et coriandre

CA\$20.50

Succulent squid rings infused with zesty lemon and coriander.

Terrine de canard / Duck Terrine

CA\$15.50

Mangues et bleuets : orange dans la composition de la terrine, croûtons, bleuets et chutney (compote de mangues, poivres roses et cannelle).

Cocktail de crevettes (5) / Shrimp cocktail (5)

CA\$21.50

Saumon fumé, câpres, oignons rouges, huile et balsamique, salade mesclun, tranches de citron.

Moules & frites / Mussels & fries

Moules marinières & frites / Mussels with white wine & shallots, french fries

CA\$33.00

ail, échalote, persil et vin blanc

Moules provençales & frites / Mussels marinara & fries

CA\$33.00

sauce tomate, ail, échalote, persil et vin blanc

Moules dijonnaises & frites / Mussels dijonnaises & fries

CA\$33.00

moutarde de Meaux et Dijon, crème, ail, échalote, persil et vin blanc

Moules poulettes & frites / Mussels with creamy white wine & fries

CA\$33.00

crème, ail, échalote, persil et vin blanc

Menu Le Tire-Bouchon Laval

Moules au roquefort & frites / Mussels roquefort & fries

CA\$33.00

fromage bleu roquefort et vin blanc

Tartares

Tartare de boeuf (8oz) / Beef Tartare (8oz)

CA\$37.50

Freshly prepared raw beef, served in 8oz portion.

Tartare de saumon (8oz) / Salmon Tartare (8oz)

CA\$37.50

Fresh salmon finely chopped and seasoned to perfection.

Tartare de saumon (5oz) / Salmon Tartare (5oz)

CA\$27.00

Fresh salmon finely chopped and seasoned to perfection.

Tartare de boeuf (5oz) / Beef Tartare (5oz)

CA\$27.00

Freshly prepared raw beef, finely chopped and seasoned to perfection.

Tartare de thon (8oz) / Tuna Tartare (8oz)

CA\$37.50

Nouvelle recette ; soya, miel et noix

Tartare de thon (5oz) / Tuna Tartare (5oz)

CA\$27.00

Nouvelle recette; soya, miel et noix

Plats / Dishes

Jarret d'agneau braisé, servi avec pates / Roasted lamb shank served with pasta

CA\$39.00

sauce demi glace et crème. servie avec pates fettucine

Menu Le Tire-Bouchon Laval

Boudins noirs au calvados et pommes / Black pudding sausage with calvados and apples

Deux saucisses, pommes rouges et calvados

CA\$31.00

Penne au poulet grillé & épinards sauce à la crème / Penne with Grilled Chicken & Spinach Cr

Tender grilled chicken and spinach in a rich cream sauce served with penne pasta.

CA\$39.00

Penne aux saucisses merguez, feta, poivrons rouges rôtis, et harissa épicé / Penne with Merg

Savoury penne pasta with Merguez sausage, feta, roasted red peppers, and a hint of spicy harissa.

CA\$26.00

Fettucine à l'effilochée de canard aglio olio / Tagliatelle aglio olio with duck confit

Une cuisse de canard effilochée, persil, oignons verts, huile et ail.

CA\$33.00

Saucisses toulousaines grillées / Grilled toulouse sausages

Deux saucisses, sauce demi glace à l'échalote

CA\$26.50

Pavé de saumon grillé au beurre blanc / Grilled salmon. beurre blanc and almonds

beurre blanc et amandes

CA\$38.00

Fettucine aux crevettes, sauce rose au parmesan/Tagliatelle with shrimp, parmesan & rose sauce

Shrimp and parmesan in a rich rose sauce served with fettucine.

CA\$40.00

Bavette de bouf aux échalotes (med. saig.) / Beef flank steak with Shallots (med. saig.)

La bavette est un morceau de viande plus dur que le filet ou contre filet, mais très apprécié des amateurs de viande rouge car très goûteux.

CA\$44.00

Pavé de thon enrobé de sésame grillé, sauce à l'érable et dijon / Yellowfin tuna CA\$35.00

Tuna in a sesame seed crust, served with a sweet and tangy maple syrup and dijon sauce.

CA\$35.00

Menu Le Tire-Bouchon Laval

Petoncles & Crevettes, sauce homardine

CA\$39.50

Un sauté de 4 crevettes, 2 pétoncles, sauce homardine, de la crème, poivrons, ail et oignons

Cuisse de canard / Duck Leg confit

CA\$36.00

Confit à l'orange et poivre vert. / Confit with orange and green pepper.

Contrefilet N.Y. 8oz (med. saign.), sauce au cinq poivres

CA\$48.00

Contre filet, coupe New York (un peu de gras), 8 oz, sauce au poivre. Cuit medium saignant.

Penne jardinière, sauce tomates et creme / Penne with mixed vegetables, tomato cream sauce

CA\$28.00

Tender penne pasta tossed with mixed vegetables and a rich tomato and cream sauce.

Suprême de volaille, sauce à la crème de paprika et épinards / Chicken breast with cream of paprika and spinach

CA\$28.00

Tender chicken breast in a rich cream sauce infused with paprika and spinach.

À côtés / Sides

Frites maison / Home-made fries

CA\$7.00

Home-made potato fries, golden and crisp on the outside, tender on the inside.

Desserts

Gâteau au fromage caramel / Caramel cheesecake

CA\$14.50

Rich caramel and creamy cheesecake blend in perfect harmony.

Gâteau fondant de chocolat / Chocolate fondant cake

CA\$12.00

Rich, velvety chocolate cake with a gooey centre.

Menu Le Tire-Bouchon Laval

Tarte aux pommes à la mode / Apple pie a la mode

CA\$11.00

Tender apples in a sweet pastry crust, served with a scoop of creamy ice cream.

Breuvages / Beverages

Acqua Panna (750 ml)

CA\$6.50

San Pellegrino (750ml)

CA\$9.50

Coca cola

CA\$4.50

Coca cola diète / diet coca cola

CA\$4.50

Sprite

CA\$4.50

Fresh, crisp lemon-lime soda.

Thé glacé / Iced tea

CA\$4.75

Refreshing and thirst-quenching tea served over ice.
