

# A P É R I T I F S

## COCKTAILS

PANORAMIX.....16\$

Choisissez votre alcool de base, le barman se laissera inspirer!

CHERRY SMASH.....14\$

Baril caché, cidre de pomme Neige, vermouth Kayak rouge, liqueur de cerise Pinata, lime, soda

MARGARITA.....16\$

Téquila Tres Gen, lime, sirop simple, tajin

SANGRIA.....14\$ VERRE 40\$ PICHET

Rouge, Blanc ou rosé

CUCUMIS.....14\$ VERRE 40\$ PICHET

Gin Cherry River, Liqueur de melon, lime, soda, 7up

SPRITZ.....14\$ VERRE 40\$ PICHET

Luxardo aperitivo, mousseux, soda, tranche d'orange

Cocktails réguliers aussi disponibles

## MOCKTAILS

CUCUMIE.....12\$

Concombre, sirop simple, lime, soda, 7up

AVEC OU SANS?.....14\$

Gin sans alcool Noa, Aperitivo sans alcool Noa, jus de pamplemousse, sirop d'orgeat, soda

## BIÈRES EN FÛT

12 OZ.....6.50\$

20 OZ.....10.50\$

Arrivage du moment, Demander à votre serveur

## BIÈRES EN BOUTEILLE

CALSBERG.....10\$ - 40\$ SEAU DE 5

1664 BLANCHE.....9\$

1664 ROSÉE.....10.50\$

1664 BLANCHE 0%.....5\$

CARLSBERG 0%.....5\$

## BRASSERIE MILLE-ÎLES

RÉGULIÈRES.....11.50\$

DE SAISON.....12.50\$

SANS ALCOOL.....9.50\$

Arrivage du moment, Demander à votre serveur

## VIN AU VERRE

BLANC OU ROUGE.....5 oz 12\$ - 14\$

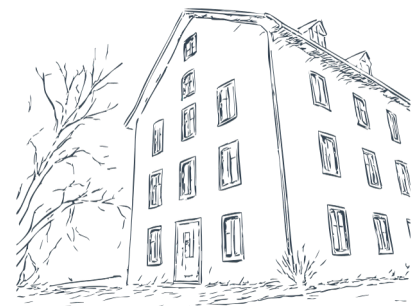
Demandez notre sélection

BULLES.....5 oz 12\$

Blanc de blanc

CHAMPAGNE.....5 oz 20\$

Henriot, Brut Souverain



# M E N U S O I R

## APÉRO

**HUÎTRES.....6/20\$.....12/38\$**  
Mignonettes, quartiers de citron, sauce piquante maison

**PLATEAU FROMAGES ou MIXTE...34\$/48\$**  
3 fromages du Québec, noix, olives, croutons de pain, garnitures. Mixte : ajout de 3 charcuteries maisons

**CALMARS FRITS.....22\$**  
Style asiatique, sauce wafu au gingembre, sésames

**TREMPETTE MEXICAINE.....22\$**  
Fromage à la crème, maïs, oignons, coriandre, feta, huile piquante, croustille de maïs

### PETIT

**SALADE DU PRINTEMPS.....16\$**  
Épinards, quinoa, noix rôties, tomates cerises, suprême d'oranges, vinaigrette citron moutarde

**SALADE DE BETTERAVES.....18\$**  
Vinaigrette balsamique et sirop d'érable, stracciatella, pacanes grillées, fines herbes

**CRUDO DE POISSON.....18\$**  
Leche de Tigre au cari et à la lime, coriandre, maïs croustillants

**TARTARE DE SAUMON.....24\$**  
Fraises, lime, yogourt, sauce ponzu, poivre rose, ciboulette, noisettes rôties

**PAIN BAO AU PORC (2).....18\$**  
Flanc de porc frit, mayo épicé, salade de chou, citron confit

### MOYEN

**FUSILLI AU PESTO.....28\$**  
Pesto, tomates, stracciatella, parmesan

**BAVETTE BÂTIMENT B 8 oz.....38\$**  
Sauce au poivre

**DORÉ POCHÉ.....32\$**  
Doré et crevettes pochés dans un bouillon de poisson, épinards à l'ail, pommes de terre

**POULET KATSU.....32\$**  
Sauce bbq à l'asiatique, kimchi

**CARRÉ D'AGNEAU.....48\$**  
4 côtes, sauce aux poivrons rôties, salade fraîcheur

## À PARTAGER

**CÔTE DE BOEUF ANGUS.....145\$**  
Légumes de saison et sauce champignons et fleur d'ail (38 OZ)

## À CÔTÉS

**LÉGUMES DU MOMENT.....12\$**  
Herbes et dukka

**POMME DE TERRE DAUPHINE.....10\$**  
Crème sure et chili crisp

**SALADE FRAÎCHEUR.....9\$**

## DESSERTS

*GÂTEAU AU FROMAGE BASQUE*.....12\$

Bleuets confits et meringue

*TARTELETTE AU CHOCOLAT* .....12\$

Coulis de framboises

*CHURROS*.....10\$

Dulce de leche

### CAFÉS

*CAFÉ PERCOLATEUR*..... petit 5\$ gros 9\$

*AMÉRICANO*.....3.50\$

*ESPRESSO*.....3\$

*ESPRESSO DOUBLE*.....3.50\$

*CAPPUCINO*.....4.75\$

*LATTE*.....5\$

*MOKA*.....5.50\$

### DIGESTIFS

*ESPRESSO MARTINI*.....15\$

Espresso, Liqueur de café et Vodka  
Cherry River

*PORTO TAYLOR 10 ANS*.....12\$

*PORTO TAYLOR 20 ANS*.....21\$

*BELLE DE BRILLET*.....10\$

Cognac aux poires sur glace

*VERMOUTH VAL CAUDALIE*.....12\$

Doux ou sec, sur glace

*CIDRE DE GLACE NEIGE*.....12\$

## CAFÉS COMIQUES

*LE BÂTIMENT B*.....14\$

Au choix du barman

*IRLANDAIS*.....12\$

Whisky, Bailey's

*ESPAGNOL*.....12\$

Liqueur de café, Cognac

*BRÉSILIEN*.....12\$

Liqueur de café, Liqueur d'orange, Cognac