



HAPPENING GOURMAND

VIEUX-MONTRÉAL

- Bar à huîtres -

PETIT PLATEAU 56

8 crevettes, 6 huîtres, pieuvre grillée, ceviche de dorade
SMALL SEAFOOD PLATTER - 8 shrimps, 6 oysters, grilled octopus, sea bream ceviche

LE GRAND PLATEAU 95

1 homard, 8 crevettes, 12 huîtres, pieuvre grillée, ceviche de dorade
LARGE SEAFOOD PLATTER - 1 lobster, 8 shrimps, 12 oysters, grilled octopus, sea bream ceviche

HUÎTRES DU MOMENT 3 / UN.

OYSTERS OF THE DAY

BLOODY OYSTER SHOOTER 6.50

À PARTAGER

MINI-BURGERS (3) DE BOEUF WAGYU DU QUÉBEC 19

Tomate, gruyère, compote bacon et oignon
QUEBEC WAGYU BEEF MINI-BURGERS (3) - Tomato, gruyere, bacon onion jam

BURRATTA 150 g 25

Tomates, pesto
Tomatoes, pesto

PLATEAU DE TARTARES 40

Boeuf, saumon, thon
TARTARE PLATTER - Beef, salmon, tuna

ASSIETTE DE CHARCUTERIES 23

CHARCUTERIE PLATTER

ASSIETTE DE FROMAGES 21

CHEESE PLATTER

ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES 28

CHARCUTERIE AND CHEESE PLATTER

ENTRÉES

SALADE CÉSAR 9

CESAR SALAD

CALMARS FRITS 14

FRIED CALAMARI

POUTINE DE CHARLEVOIX AU BOEUF BRAISÉ 14

Boeuf du Québec, Migneron, St-guillaume, sauce maison
CHARLEVOIX BRAISED BEEF POUTINE - Quebec beef, migneron, st-guillaume, homemade sauce

PLATS

MÉCHANT BURGER

10e ANNIVERSAIRE 19

Mix à burger exclusif, fromage île aux grues, bacon, chipotle, frites maison
10TH ANNIVERSARY MÉCHANT BURGER - Exclusive burger mix, île aux grues cheese, bacon, chipotle, homemade fries

MÉCHANT POULET 35

Poulet entier, bière, patates douces, sauce BBQ maison
Full chicken beer, sweet potatoes, homemade BBQ sauce

- À L'ARDOISE -

Toutes nos pièces de viandes sont servies avec asperges et un choix d'à-côtés*, ainsi qu'une sauce Madère, poivre ou chimichurri.
All our meats are served with asparagus and a choice of side, and sauce, Madeira, Pepper or chimichurri*

PLANCHE DU BOUCHER POUR DEUX 99

THE BUTCHER'S BLOCK FOR 2

TOMAHAWK DU QC VIEILLI A SEC PM

DRY AGED QUEBEC TOMAHAWK

PORTHERHOUSE VIEILLI A SEC PM

DRY AGED PORTER HOUSE

CÔTE DE BOEUF A PARTAGER PM

RIBSTEAK TO SHARE

À côtés

*Carottes Glacées
Glazed carrots

*Frites Maison
Homemade Fries

*Purée de pomme de terre au chèvre
Goat cheese mashed potatoes

En vedette

-- CÎROCO --
Vodka Cîroc, jus de lime frais, sirop simple, jus de canneberge
10

-- STERLING VINTNER'S COLLECTION --
Chardonnay, Californie
Cabernet Sauvignon, Californie
5oz - 9 / 8oz - 14
Btl - 40

TABLE D'HÔTE 27\$

Choix d'entrées

SOUPE À L'OIGNON

Gratiné au cheddar fort
ONION SOUP - Old Cheddar

BEIGNET DE BŒUF

Vin rouge, fond de veau, purée de céleri-rave
BEEF DONUT - Red wine, veal stock, celery root puree

TARTARE DE SAUMON

Piment d'Espelette, marmelade de mandarine
SALMON - Espelette pepper, mandarin marmalade

TARTARE DE THON +9

Vinaigrette wafu à l'IPA, graines de sésame noir, coriandre
TUNA - IPA wafu dressing, black sesame seeds, coriander

PIEVRE GRILLÉE + 6

Poivrons fumés, citrons confits, câprons
GRILLED OCTOPUS - Smoked peppers, confit lemons, caper berries

Choix de plats principaux

RISOTTO

Courge, édamames, parmesan
Squash, edamames, parmesan

FILET DE SAUMON

Farci aux épinards, croûte de pavot, fenouil grillé
GRILLED SALMON - Stuffed with spinachs, poppy crust, grilled fennel

ONGLET 6oz

Frites artisanales, échalotes, sauce au vin rouge
HANGER STEAK - French fries, shallots, red wine sauce

FAUX FILET 14oz + 11

Purée, asperges, sauce au poivre
RIB EYE - Puree, asparagus, pepper sauce

MIGNON DE BŒUF 6oz + 13

purée, asperge, sauce au poivre
BEEF TENDERLOIN - puree, asparagus, pepper sauce

Choix de desserts

MACARONS GÉANT MÉCHANT BŒUF

Beurre d'arachides, chocolat, framboise
GIANT MACAROONS MÉCHANT BOEUF - Peanut butter, chocolate, raspberry

MONSTER CAKE + 4

Gâteau fromage au caramel, gâteau aux bananes et chocolat, mousse chocolat et guimauve
MONSTER CAKE - Caramel cheese cake, banana chocolate cake, chocolate marshmallow mousse