

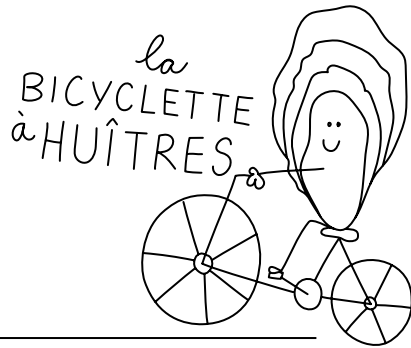
*Ce menu est constitué de plats favorisant le partage, bon appétit

HUITRES FRAÎCHES

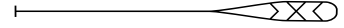
1/2 douzaine / douzaine
18/34

HUITRES AU FOUR À BOIS

Crème, lardons, vin blanc
1/2 douzaine / douzaine
22/38



alcool & casserole LE BOATING CLUB



Chef exécutif Francis Lorrain
Chef Ian St-Pierre

CHARCUTERIES

D'ici & d'ailleurs (2 personnes)
18

FROMAGES À PARTAGER

D'ici & d'ailleurs
24

BURRATA (100G)

Tomates cerises, mâche
croustons, serano
20

ACCRA DE MORUE

Mayonnaise aïoli & safran,
échalottes marinées
12

CARPACIO DE BETTERAVES

Fromage de chèvre,
bacon d'aubergine et ciboulette,
pâte de truffes
17

BROCOLETTES GRILLÉES

Mayo aux herbes, anchois blanc,
parmesan, câprons
14

TARTARE DE BOEUF

Copeaux de parmesan,
câpres frits,
citron confit, dijonnaise
18/35

MACREUSE DE BŒUF 1855 AU FOUR À BOIS

Purée de pommes de terre
au cheddar en grain
20

BAVETTE DE VEAU DE LAIT

Figues noires pochées,
fromage de chèvre,
purée de ciboulette, légumes grillés
25

CONTRE-FILET DE CERF

Purée de chou fleur,
sauce au vin, chanterelles
32

PIEVRE D'ESPAGNE GRILLÉE

Feta fumé,
tomates semies séchées,
purée haricots blancs
24/40

ARRIVAGE DU JOUR

Polenta crémeuse au vieux cheddar,
courgettes, poivrons,
oignons au chorizo,
vinaigre de riesling
32

GNOCCHIS MAISON

Crème, champignons sautés
14

RAVIOLI MAISON À LA COURGE

Sauté de champignons,
beurre à la sauge, chutney de poivrons
15

LES COSTAUDS



POULET

RÔTI AU FOUR À BOIS

Pommes de terre douces farcies,
courgettes provençale, sauce gravy bbq
25 / 45

JARRET DE PROSCIUTTO

Gnocchis aux herbes,
pâte de truffes
65

CÔTE DE BOEUF 1855

Cuite au four à bois,
grelots sauce crème,
moutarde de Meaux
100

LA SALADE

Mélange de laitues, légumes,
vinaigrette citronnée
6/12

les à CÔTÉS

FRITES MAISON

Aneth, mayo épicée,
6

LÉGUMES DU MOMENT

& lardons
9

BRUNCH LE BREAKFAST CLUB LES DIMANCHES DE 10 H À 15 H

Informez-vous de notre menu à nos gentilles hôtesses



PLATS

SAUMON FUMÉ

Bagel St-Viateur,
mousse de chèvre, câpres,
caviar de Mujol, oignons rouges,
rubans de concombres
& pommes de terre grelot
18

BURRATTA DU MATIN

Salade panzanella,
croûtons de bagels,
chips de salami doux & oeuf poché
22

PAIN DORÉ AU FOUR À BOIS

Pain brioché maison,
caramel au Jameson,
fleur de sel & fruits frais
16

GRILLED CHEESE

Pain de campagne
fromages Tomme de Grosse-île
& Riopelle de l'Isle,
salade croquante
& pommes de terre grelot
18

*extra bacon de la Boucherie Lorrain 4

TOUS NOS PRIX INCLUENT:

UN BOL DE YOGOURT,
AVEC GRANOLA, MIEL
& COMPOTE FRUITS FRAIS.
+ CAFÉ OU JUS D'ORANGE



RÔTIE CAMPAGNARDE

Oeuf poché, thon Albacore fumé maison,
purée d'avocat, tomates semi-séchée,
feta, salade croquante
& pommes de terre grelot
16

GRANOLA MAISON

Lait d'amande bio, baies de goji,
fruits frais & séchés
& flocons d'érable
12

OEUFS AU PLATS

Bacon, jambon
de la Boucherie Lorrain,
saucisses, fèves au lard
& pommes de terre grelot
17

CASSOLETTE

Oeufs pochés, jarret, jambon,
bacon, champignons, asperges,
oignons caramélisés, gruyère
& pommes de terre grelot
17

STEAK N EGG

Bavette de veau,
oeufs au choix, fèves au lard
salade de saison,
& pommes de terre grelot
24

POUTINE BÉNÉDICTINE

Oeufs pochés, jambon, saucisses,
bacon, fromage en grain,
poireaux, asperges, sauce hollandaise
& pommes de terre grelot
18

Enfants

10 ANS ET -



PAIN DORÉ

fruits du moment, coulis au chocolat
& crème anglaise
9

GRILLED CHEEZ

Fromage cheddar jaune, bacon,
compote de fruits maison
& pommes de terre grelot
9

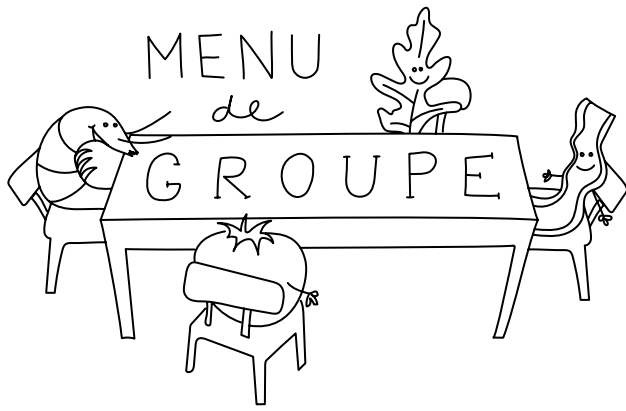
COCO BROUILLÉ

Oeuf brouillé, 1 choix de viande,
compote de fruits maison, fèves au lard
& pommes de terre grelot
9

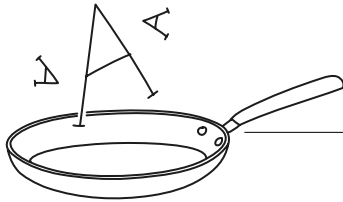


À-COTÉS

SAUCISSE DU RANG 4	4
BACON DE LA BOUCHERIE LORRAIN	4
JAMBON DE LA BOUCHERIE LORRAIN	4
SAUMON FUMÉ	5
POMMES DE TERRE GRELOT	3
COMPOTE DE FRUITS MAISON	3
CORBAILLE DE PAINS	3
SIROP D'ÉRABLE	2



15 PERSONNES ET PLUS À PARTAGER
VOUS AVEZ 2 DE CHOIX DE MENU
POUR VOTRE GROUPE



CHARCUTERIES

TARTARE DE BOEUF

GNOCCHIS

SALADE DU MOMENT

POULET RÔTIE AU FOUR À BOIS

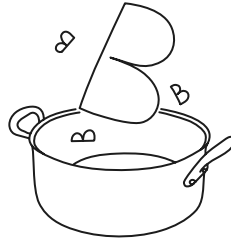
MACREUSE DE BŒUF 1855

POISSON DU JOUR

LÉGUMES DU MOMENT

DESSERTS

\$45*



BURRATA (100G)

ACCRA

TARTARE DE BOEUF

GNOCCHIS

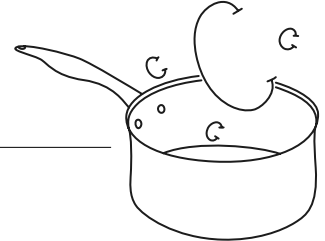
**JARRET DE PROSCIUTTO
&
PURÉE D'ALIGOT & LÉGUMES**

POULET RÔTIE AU FOUR À BOIS

POISSON DU JOUR

DESSERTS

\$55*



CHARCUTERIES

BURRATA (100G)

TARTARE DE BOEUF

GNOCCHIS

CONTRE-FILET DE CERF

JARRET DE PROSCIUTTO

PIEUVRE REPAS GRILLÉE

LÉGUMES DU MOMENT

DESSERTS

\$65*

**Certains changements de dernière minute aux menus peuvent survenir en lien avec l'approvisionnement.*

LE BOATING CLUB