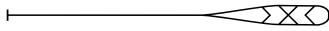


\*Ce menu est constitué de plats favorisant le partage, bon appétit

alcool & casserole

## LE BOATING CLUB



**DEMI CRABE DES NEIGES**  
**CREVETTES NORDIQUES (6X)**  
crème wasabi et sauce cocktail



36

**HUITRES AU FOUR À BOIS**

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

22/38

**HUITRES FRAÎCHES**

1/2 douzaine / douzaine

18/34

**CREVETTES NORDIQUES**  
**DE SAISON**

Entières (avec sa tête et ses oeufs),  
Sauce cocktail

12 la douzaine



**CHARCUTERIES**

D'ici & d'ailleurs (2 personnes)

18

**BURRATA (100G)**

Tomates heirloom & cerises, croutons,  
serano

18

**PAIN PLAT GRILLÉ**  
**AU FOUR À BOIS**

Ricotta bufflonne, figues, roquette,  
crème balsamique

12

**COXINHAS**

Croquettes de boeuf brésiliennes,  
salsa, crème sûre

12

**TARTARE DE VEAU**

Câpres frites, parmesan, basilic,  
sauce César

15

**PALOURDES AU FOUR À BOIS**

Chair à saucisse, poireaux,  
vin blanc

24

**GNOCCHIS MAISON**

Crème, champignons sautés

14

**MACREUSE DE BŒUF 1855**  
**AU FOUR À BOIS**

Purée de pommes de terre  
au cheddar en grain

20

**FILET DE CERF BOILEAU**

Shiitakes, lardons, cipollinis,  
purée de chou-fleur brûlé

28

**SUPRÊME DE CANETTE**

Choux de Bruxelles,  
purée de patates douces,  
sauce au chèvre

24

**RÔTISSON D'AGNEAU**

Trofie au pistou de basilic,  
romano, noix de pin, rigatino

24

**PIEVRE GRILLÉE**

Tomates cerises semies séchées,  
fèves vertes, purée de pois chiches

22

**ARRIVAGE DU JOUR**

Radis et carottes rôties,  
sauce tartare aux oursins  
& Grand Marnier

22

les à  
**CÔTÉS**

**LA SALADE DU GÉNÉRAL**

Bébés épinards, carottes,  
choux rouge, vermicelles,  
vinaigrette Général Tao

12

**LA PETITE VERTE**

Bébés épinards, pacanes  
tomates cerises, parmesan,  
vinaigrette de cidre à l'érable

5

**LÉGUMES DU MOMENT**

Bacon de la boucherie Lorrain

9

**FRITES MAISON**

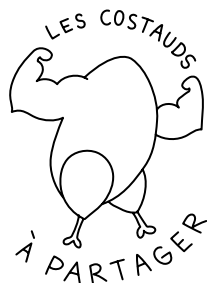
Aneth, mayo épicée

6

**POULET À LA JERK**

Rôti au four à bois,  
riz djondjon

25 / 45



**JARRET DE PROSCIUTTO**

Gnocchis aux herbes,  
pâte de truffes

62

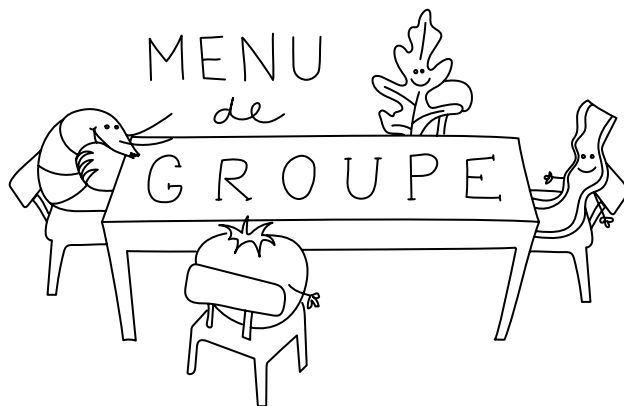
**CÔTE DE BOEUF 1855**

Cuite au four à bois,  
sauce au poivre

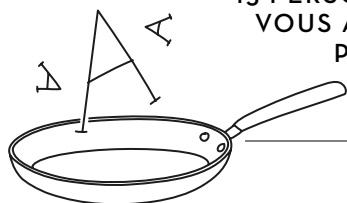
95

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

Informez-vous de notre menu à nos gentilles hôtes



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



#### BURRATA

*Tomates heirloom & cerises, croutons,  
serano*

#### COXINHAS

*Croquettes de boeuf brésiliennes, salsa,  
crème sûre*

#### GNOCCHI

*Crème, champignons sautés*

#### TARTARE DE VEAU

*Câpres frites, parmesan, basilic,  
sauce César*

---

#### ARRIVAGE DU JOUR

#### MACREUSE DE BŒUF 1855 AU FOUR À BOIS

*Purée de pomme de terre au cheddar en grain*

#### POULET À LA JERK

*Rôti au four à bois, riz djondjon*

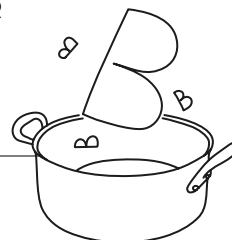
#### LÉGUMES DU MOMENT

*Bacon de la Boucherie Lorrain*

---

#### DESSERTS

**\$40\***



#### CHARCUTERIES

*D'ici & d'ailleurs*

#### COXINHAS

*Croquettes de boeuf brésiliennes, salsa,  
crème sûre*

#### PAIN PLAT GRILLÉ AU FOUR À BOIS

*Ricotta bufflonne, figues, roquette,  
crème balsamique*

#### TARTARE DE VEAU

*Câpres frites, parmesan, basilic,  
sauce César*

---

#### GNOCCHI

*Crème, champignons sautés*

#### JARRET DE PROSCIUTTO

*Gnocchis aux herbes, pâte de truffes*

#### PIEUVRE GRILLÉE

*Tomates cerises semies séchées, fèves vertes,  
purée de pois chiches*

#### LA SALADE DU GÉNÉRAL

*Bébés épinards, carottes, choux rouge,  
vermicelles, vinaigrette Général Tao*

---

#### DESSERTS

**\$45\***

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