

-753-

LA CONFRÉRIE

ENTRÉES

SOUPE	9\$
du moment et pain de La Bine	
ARANCINI (4)	18\$
Servis avec sauce du moment option végé disponible	
PERLES D'OKA (3)	17\$
Pâte à choux frite au fromage oka frite, enrobées d'amandes sur marmelade de tomates	
CHOUX DE BRUXELLE CÉSAR	19\$
Choux Bruxelles frits, sauce câpres/ail/ anchois, lardons, parmesan et croûtons de pain grillés	
PÉTONCLES ROCKEFELLER (3)	28\$
Épinards, sauce crème échalotes/vin blanc, gratinéEs au parmesan sur sel	
FEUILLETÉ FETA	21\$
Feta de brebis de Grèce, Pâte Phyllo, aubergines, poivrons, oignons et artichauts marinés, miel et noix rôties	
AILES DE POULET	6/16\$ 12/30\$
C.C.C., Buffalo ou nature	
EGG ROLLS CHEESEBURGER	22\$
Sauce smash, cornichons à l'aneth, salade de chou, oignons caramélisés	
HALLOUMI et ASPERGES	24\$/34\$
Halloumi frit, croûtons et asperges grillées, hollandaise et marmelade de tomates	
FRITES TRUFFÉES	13\$
Truffées, parmesan, poudre de truffe, ciboulette et mayo à la bière	
FRITES REGULIÈRES	8\$
Servies avec mayo épicée	
TITE SALADE	9\$
Canneberges, coconut rôtie, oignons marinés, cubes halloumi, laitue, vinaigrette du moment	
MAC N CHEESE CORÉEN	17\$
Pâtes mafalda (lasagnette), poulet tempura, sauce BBQ coréenne, sauce ssamjang, oignons verts pajeori et sésame • Option vg disponible	

FRAIS ET CRU

TARTARE DE BOEUF ET MOELLE	32\$	
5oz, cornichons sucrés, sauce à tartare de bœuf classique, câpres frites, servi avec focaccia Ajouter frites ou salade.....		8\$
TARTARE DE BOEUF BOURGIGNON	3oz 25\$/ 5oz 39\$	
Duxelle de champignons, lardons croustillants, mayo vin rouge, oignons perlés marinés et pomme-paille		
TARTARE DE GRAVLAX SAUMON	29\$	
6oz Gravlax aux herbes, purée de maïs, huile de crevettes Ajouter frites ou salade.....		8\$
Ajoutez 2 pétoncles poêlées.....		12\$
TATAKI DE CANARD À L'ORANGE CRUSH	26\$	
Magrêt de canard saisi, sauce orange crush, abricot poché au miel, tuile au sésame et laitue niçoise		

TABLE D'HÔTE MIDI

Tite salade + wippet..... 9\$

PLATS VÉGANE, VG, SANS GLUTENT, SANS LACTOSE disponible

PLATS

POUTINE SOEURS-CONNES 27\$

Bœuf braisé, œuf poché, oignons frits et sauce Jägermeister

FISH N CHIPS 28\$

Morue, panure à la bière, sauce tartare, citron, salade de chou. Servi avec frites

POISSON 37\$

5oz pavé de morue d'Islande poêlé, purée de carottes et gingembre, tagliatelles de navet, émincé de bettes à carde sautées au beurre à l'ail, crème de citron et vrilles de pois

HAMBIGER 32\$

Bœuf Angus AAA, fromage Oka raclette, portobello confit au gras de canard, mayo à l'oignon confit, pain brioché et laitue. Servi avec frites ou salade

PIÈCE DU BOUCHER PDM\$

Pièce du boucher, sauce Bordelaise, purée de PDT, carottes laquées et cipollinis confits

POULET CORÉEN 34\$

Haut de cuisse de la Ferme des Voltigeurs mariné au gochujang, miso et huile de sésame, gnocchi de riz coréen, salade d'edamame, concombre et wakamé et purée Daikon

JARRÊT AGNEAU 48\$

Braisé dans une sauce demi-glace à la tomate et olives, servi sur orgetto à la courge, cheddar fumé et petit pois, miam.

SAUCISSES 31\$

Furca au porc, bacon et gouda fumé, piments bananes Dixie Lee, frites, asperges et hollandaise

DESSERTS

WIPPETS 12\$

Biscuits au beurre, guimauve maison, chocolat Barry 58%

BEIGNE CHURROS 12\$

Dulce de Leche et brisures de Skor

TIRAMISU BISCOFF 12\$

Étagé de mousse de mascarpone et Biscoff au café

BISCUIT DEEP DISH 12\$

Biscuit et garnitures du moment, servi chaud

GÂTEAU MINI-BRUCÉ 12\$

Du chocolat et du chocolat dans du chocolat

DESSERT BOMBANCE 14\$

PLATEAUX À PARTAGER

PLATEAU ENTRÉE 39\$

pour 2 personnes
Pétoncles, perles, arancinis et Halloumi asperge

PLATEAU CARNIVORE 129\$

pour 2 personnes

- Poulet Coréen et salade edamame, concombre, wakamé
- Saucisses et piments Dixie Lee
- Pièce du boucher et carottes laquées
- Mac n'cheese coréen au poulet
- Asperge hollandaise
- Frites
- Sauces

Extra jarrêt d'agneau 36\$

«Quand l'appétit va, tout va.»

- Obélix -

BOMBANCE

DISPONIBLE À LA CARTE
OU EN MENU DÉGUSTATION

Voir le menu ORANGE

*Faire bombance est une expression
signifiant festoyer tout en mangeant et
buvant en bonne compagnie!*



COCKTAILS

COCKTAILS ESTIVALS 16\$

NEGRONI HAWAÏEN

Lillet, Vermouth kayak blanc, Tequila hornitos, sirop coconut

MARGARITA COCONUT LAVANDE

Tequila 1800 coconut, triple sec, lime, sirop lavande

LALAIN 2.0

Hennessy, Aperitivo, Amaretto, Citron, orange, ginger beer

GIRL POWER

Gin bleu royal, Galliano, canneberge blanc, sureau, fruit passion, citron

LA FLEUR À ROSE

Gin Bleu royal pêche, liqueur fleur de sureau, lavande, citron

L'ATTRAPE TOURISTE

Courreur des bois, lime, citron, Ginger ale et pamplemousse

CALIN ROYAL

Hennessy, cidre de glace, citron, pomme, ginger ale

COUP DE SOLEIL

Tequila Hornitos, Angostura, pamplemousse

NU ET À LA MODE

Mezcal, aperitivo, citron, orange, piment fumé, fruit passion, canneberge blanc

ES-TU MÛRE?

Chi choc noir, mûre, Campari, luxardo cerise, lime, romarin, ginger ale

ICHIGO ICHIE

Liqueur fleur Sureau, vodka à la poire, pomme verte, bitter lavande

CREAMSICLE ORANGE

Galliano, vodka, crème fouetté, jus orange, orangeade

CREAMSICLE CITRON

Galliano, vodka, limoncello, citron, crème fouetté, 7up

MOCKTAIL

LIMONADE PÉTILLANTE 8\$

• Classique • Mûre
• Fruit de la passion • Pomme verte

ROUQUIN COQUIN 7\$

Orange, Citron, Orangeade, tabasco, orgeat

MOJITO 9\$

• Classique
• Pomme verte
• Concombre
• Mûre
• Fruit de la passion

C'PAS MELON 8\$

Ananas, fruit passion, concombre, grenadine

YOP DELUXE 8\$

Pomme, mûre, blanc d'oeuf, citron, orgeat

GINGER SPICE 8\$

lime, lavande, canneberge blanc, concombre, ginger beer

LES CLASSIQUES

OLD FASHION CANADIEN 15\$

NEGRONI 14\$

MARTINI 16\$

Xtra Dirty + 1\$

LES BLOODYS 12\$/16\$

Céleri, olive, pickle et mélange d'épices maison

• Vodka • Téquila
• Bourbon • Whisky
• Billy Silly

MULE 15\$

Glace concassée, Ginger beer, lime, menthe

• Vodka • Gin ungava gingembre
• Téquila hornitos • Scotch Glenmorangie

ESPRESSO MARTINI 15\$

• Classique • Caramel
• Chartreuse +4\$ • Tequila

MOJITO 16\$

• Classique, rhum blanc + mentherie
• Pomme verte, rhum blanc + mentherie
• Concombre, rhum blanc + mentherie
• Mûre, rhum chic-choc
• Fruit de la passion, rhum chic-choc

SPRITZ 12\$

• prosecco, soda, agrumes
• ORANGE, Aperitivo
• BLANC, St-Germain
• JAUNE, Limoncello

SOUR 12\$

Agrume pressés, pamplemousse, sirop simple et blanc d'oeuf

• Gin • Cognac
• Whisky • Bourbon
• Amaretto

CHARTREUSE

YUM YUM 16\$

Chartreuse verte, Limoncello, pamplemousse, menthe

JAUNE PISSE 16\$

Chartreuse jaune, vanille, limoncello, citron, 7up

LAST WORD 16\$

Chartreuse verte, Dry Gin Noroi, Luxardo Cerise

LA PELOUZE 16\$

Chartreuse verte. Liqueur de melon, lime, lavande, citron

LA MIELLEUSE 16\$

Chartreuse jaune, Ginger king, orange, citron, sirop miel

SUMAC MOI LCHEST 16\$

Chartreuse jaune, limoncello, Luxardo Maraschino, sirop lavande, canneberge blanc, citron, sumac

CAFÉS

ESPRESSO 3,50\$

CAPUCCINO 4,50\$

LATTE 5\$

AMERICANO 3,50\$

CORETTO 8\$

CAFÉ AMARULA 12\$

CAFÉ ALCOOLISÉ 12\$

CAFÉ BRÉSILIEU 12\$

THÉ 3,50\$

BIÈRES

EN FÛT

Stout, Guinness, 4,2% 11.50\$

Rousse, Unibroue, 6% 10\$

Blonde, Carlsberg, 5% 10\$

NEIPA, Unibroue, 6% 10\$

Roulante demandez à votre serveur

Blanche, Kronenbourg 1664, 5,4% 10\$

Black Velvet 11\$

Snake Bite 11\$

White Velvet 11\$

EN BOUTEILLES

Bière sans alcool 6\$

Landsharki 8\$

Mille îles en cannette 11,50\$

**PAYE UNE BIÈRE
À LA CUISINE 5\$**

ROUGE

Au verre demandez à votre serveur	9\$/11\$/13\$
Italie, Venetie, Casa Vinicola Bennati, Rocca Bastia, cabernet veneto, 2023	38\$
France, Côte du Rhône, Domaine Pardon, Cuvee 1820, Syrah Grenache, 2022	47\$
Italie, Toscane, i Mori, t Chianti Riserva, Sangiovese, 2023	51\$
Espagne, Rioja, Viña Ilusión, Ilusion, 2023.....	52\$
Portugal, Douro, Quinta Vale d'Aldeja, Infiel, Touriga National, 2019	55\$
France, Côte de Bordeaux, Cru Godard, 2021.....	55\$
Espagne, Valencia, Bodegas Antonio Arraez, Bala Perdida, Grenache, 2021	58\$
France. Beaujolais, Domaine Pardon et Fils, Fleurie, 2021	58\$
États-Unis, Santa Barbara, Lucas & Lewellen, Queen of Hearts, Cabernet Sauvignon, 2021.....	59\$
Italie, Piedmont, Mesdi Rajato, Casina Bric, Nebbiolo	61\$
France, Beaujolais, Domaine Bulliat, Bibine, Gamay, 2022.....	62\$
France, Mr & Mrs Théo, T.O, Syrah Grenache, 2019.....	64\$
Argentine, Mendoza, Familia Cassone, Odisea, Malbec, 2022.....	65\$
États-Unis, Californie, Greenfield, Scheider Vineyards, Witness Mark, Pinot noir, 2020	66\$
États-Unis, Californie, Greenfield, Scheider Vineyards, Odd Lot, Syrah, petit Verdot, 2022	66\$
États-Unis, Oregon, Vintage front line release, Acrobat, pinot noir, 2022	68\$
Italie, Abruzzes, Caldora, Terre Natuzzi, Sangiovese, 2023	72\$
France, Bordeaux, Vignoble Magnaudeix, Terte de sarpe, Saint-Emilion, 2022.....	84\$
Italie, Marches, DeAngelis, Rosso Piceno Superiore, ORO, 2019	89\$
États-Unis, Sonoma, Dutcher Crossing, Proprietor's Reserve, Petit Sirah, 2017	100\$
Italie, Toscane, I Mori, Canneta Brunello Reserva, Sangiovese, 2017.....	118\$
États-Unis, Californie, Greenfield, Scheider Vineyards, Ghost Hull, Cabernet Sauvignon, 2021.....	124\$
États-Unis, Sonoma, Dutcher Crossing, Proprietor's Reserve, Cabernet Sauvignon, 2019.....	139\$
États-Unis, Sonoma County, Dry. Creek Vineyard, The Mariner 2019.....	159\$

BLANC

Au verre demandez à votre serveur	9\$/11\$/13\$
Italie, Vénétie, Casa Vinicola Bennati, Rocca Bastia, Pinot Grigio 2024	38\$
France. Beaujolais, Domaine Pardon et Fils, Grenache blanc, 2021.....	44\$
Argentine, Familia Cassone, Finca La Florencia, Torrontes, 2022.....	50\$
Portugal, Douro, Quinta Vale d'Aldeja, Infiel, Assemblage, 2023.....	51\$
Canada, Niagara River, Reif Estate, Riesling Reserve, 2020	56\$
États-Unis, Californie, Bliss Family Vineyard, Chardonnay, 2022.....	59\$
France, Loire, Domaine Le Pas Saint Marti, LE VENT DANS LES SAULES, 2023, BIO	59\$
Autriche, Kemptal, Nibiru, Grundstein, Gruner Veltliner, 2023.....	66\$
France, Chablis, Domaine du Chardonnay, Chablis, 2023.....	74\$
France, Vallée de la Loire, Georges Millérioux, Les Romains, Sancerre, 2019.....	98\$

ORANGE / ROSÉ

ROSÉ, France, Côte du Rhône, Domaine Pardon, Grenache Noir 2022.....	49\$
ROSÉ, Italie, Zio Paolo-Fianobile, Vino a Gogo	53\$
ORANGE, France, Valle du Rhône, Mas Théo, Ginger, 2022.....	63\$
ORANGE, Italie, Patti Piccolo, Solerte	71\$

CIDRES

Cidre Fût.....	10\$
Turbulence, Rosalie, la réserve de mamie, 220ml	11\$
Turbulence, sauvage 22 , 750ml	37\$
Turbulence & Zamalek, infusé à l'hibiscus, 750ml.....	38\$

BULLES

Au verre demandez à votre serveur	9\$
Italie, cava Sutra, Bodegas Atonio Arraez, Macabeo/Chardonnay, BIO	63\$
France, Champagne, Baudry, Héritage brut.....	99\$
France, Champagne Baudry Privilège brut	99\$
France, Champagne, Henriot, Brut Souverain.....	135\$
France, Champagne, Philippe Prié, Coeur d'Ébène, brut	149\$
France, Champagne, Veuve Cliquot, brut.....	164\$
France, Champagne, Deutz, Brut classique, rosez.....	170\$
France, Champagne, Henriot, Rosé, brut.....	190\$
France, Champagne, Veuve Cliquot, Vintage, brut, rose, 2012	220\$
France, Champagne, Veuve Cliquot, brut 1,5L.....	299\$
France, Champagne, Deutz, Amour de Deutz,, brut, 2009.....	430\$
France, Champagne, Moët & Chandon, Dom Pérignon, Vintage, 2012	560\$
France, Champagne , Louis Roederer Cristal Brut 2013.....	660\$



FOOD TRUCK & TRAITEUR



HUITRES 1\$

MARDI soir **uniquement**
une douzaine à la fois, y'a pas l'feu



GROUPE

20 à 70 personnes

ALCOOL

GIN

Loop, Québec.....	10\$
St-Laurent, Québec.....	10\$
Canopé, Québec.....	10\$
Dandy gin, Québec.....	10\$
Ungave, Québec.....	10\$
Jardin Verde, Québec.....	10\$
Radoune, Québec.....	10\$
Madison Park, Cepage, Québec.....	12\$
Madison Park, Pink, Québec.....	11\$
Madison Park, Breakfast, Québec.....	11\$
Piger henricus, Québec.....	10\$
Noroi, petit fruits, Québec.....	10\$
Km12, Québec.....	10\$
Marie-Victorin, Québec.....	10\$
Bleu Royal, Québec.....	10\$
Seventh Heaven, Québec.....	10\$
Be dirty, Québec.....	10\$
Cirka, Québec.....	10\$
Violette, Québec.....	10\$
Mugo, Québec.....	10\$
Roméo, Québec.....	10\$
Royalmount, Québec.....	10\$
Norkotié, Québec.....	10\$
Waxwing, Québec.....	10\$
Ménaud, Québec.....	10\$
Neige, Québec.....	10\$
Oshlag dentdelion, Québec.....	10\$
Indian summer, royaume Uni.....	10\$
Bombay Sapphire, royaume Uni.....	10\$
Hendrick's, Royaume Uni.....	10\$
Brockmans, Royaume USA.....	10\$
Monkey 47, Allemagne.....	16\$
Bar Hill Tom Cat Gin, USA.....	16\$
Roku Gin, Japon.....	10\$
Dillon, Rose Gin, Ontario.....	11\$
Dillon, Unfiltered Gin 22, Ontario.....	10\$

VODKA

Cherry River, Québec.....	9\$
Quartz, Québec.....	9\$
Reika, Islande.....	9\$
Grey Goose, France.....	10\$
Grey Goose, La Poire, France.....	10\$

RHUM

Chic-choc, Rhum épicé, Québec.....	9\$
Morbleu, Rhum épicé, Québec.....	9\$
Diplomatico, Mantuano, rhum brun, Vénézuéla.....	9\$
Diplomatico, Reserva Exclusiva, rhum brun, Vénézuéla.....	10\$
Lemon Hart, Blackpool, Rhum épicé, Guyana.....	9\$
Bumbu, Rhum épicé, Barbade.....	11\$
Plantation Original dark, rhumb run, France.....	9\$
Plantation 20e anniversaire, XO Bardados, Rhum, brum, Barbade.....	14\$
Infiel, Rhum brun, Portugal.....	9\$
Sailor Jerry, Rhum épicé, USA.....	9\$
Kraken, Rhum épicé, USA.....	9\$

COGNAC

Courvoisier V.S.....	10\$
Courvoisier V.S.O.P.....	12\$
Courvoisier X.O.....	27\$
Courvoisier X.O. Royal.....	48\$
Grand marnier.....	10\$
Grand marnier Louis.....	12\$
Grand marnier Centenaire.....	18\$

TEQUILA

Patron Silver.....	10\$
Patron Anejo.....	11\$
Casamigo reposado.....	11\$
Hornitos reposidos.....	8\$

Demander à voir la carte des scotchs et whiskys