

MENU

ENTRÉES

Potage du moment | 8

Salade M | 10/16

Mesclun, feta, oignons rouges, tomates cerises, vinaigrette au concombre et wasabi

Salade fraîcheur aux bocconcinis et vinaigrette balsamique | 19

Roquette, tomates cerises, raisin vert, agrumes, amandes grillées, légumes marinés et chips de tortillas

Salade César | 11/17

Romaine, bacon, parmesan, croûtons à l'ail et sauce César maison

Calmars frits | 18

Panure au panko, poivre, citron - accompagnés de sauce tartare et arrabiata

Pieuvre grillée et salsa créole | 22

Houmous, aïoli au safran et mayonnaise à l'encre de seiche

Dumplings au porc et kimchi | 17

Légumes croquants à l'asiatique, sauce Wafu, nouilles frites et sésame

Brie fondant | 19

Chutney de fruits séchés, sirop d'érable, noix de Grenoble et toasts de focaccia au romarin

Tartare de saumon | 19

Sauce tartare aux fines herbes et citron, concombre, radis, caviar de mujol - servi avec chips de taro

Tartare de bœuf au parmesan | 19

Moutarde de Meaux, câpres, cornichons, mayonnaise aux herbes, jaune d'œuf cuit dur - servi avec chips de pomme de terre

Tataki de thon, guacamole et mayonnaise à la bisque de homard | 22

Saku de thon et kimchi (cuit à la torche), jalapeño et riz soufflé

Tataki de bœuf, mayonnaise au jus de viande et huile de truffe | 21

Noix grillées, graines de moutarde et courge marinées et crème sure au fromage bleu

Pétoncles panés et crème sure au chimichurri et citron | 24

Pancetta rôtie, pesto de tomates séchées, jalapeño, tomates cerises et huile d'herbes

PROMOS

DÈS 16H00

Lundi

Pichets sélectionnés à 20\$ ET Tacos 2 pour 16\$

Mardi

Planche « trio de tartares » à 39\$ ET Cellier à 50%

Mercredi

Trois entrées pour le prix de deux!

Dimanche

Menu enfant à 1\$ à l'achat d'un repas adulte



PLATS PRINCIPAUX

TARTARES

Tartare de bœuf au parmesan | 32

Moutarde de Meaux, câpres, cornichons, mayonnaise aux herbes, jaune d'œuf cuit dur - servi avec chips de pomme de terre, frites et salade

Tartare de saumon | 32

Sauce tartare aux fines herbes et citron, concombre, radis, caviar de mujol - servi avec chips de taro, frites et salade

VIANDES

Côte de porc Nagano (12 oz) style cajun | 45

Patates douces, maïs, légumes et pommes de terre grelots, sauce aux épices cajuns et gremolata

Macreuse de bœuf à 57° | 35

Cuit sous vide, choix de sauce, frites et légumes du moment

Côtes levées de porc | 28/44

Sauce barbecue au Jack Daniels, frites et salade de chou mariné

Rib-eye 13 oz | 49

Frites, choix de sauce et légumes du moment

Filet mignon 8 oz | P.M.

Frites, choix de sauce et légumes du moment

PÂTES

Mac N' Cheese | 29

Sauce crémeuse au fromage, bacon et oignons verts - gratiné au Monterey Jack

Rigatoni au fromage feta | 27

Pâtes fraîches, concassé de tomate, roquette, champignons, ail et huile d'olive

Linguine aux crevettes grillées et pétoncles | 32

Duo de pâtes fraîches, sauce crème au vin blanc et safran et petits légumes

Raviolis farcis aux champignons et prosciutto | 31

Pâtes fraîches, poêlée de champignons, jus de viande, tomates et parmesan

SAVIEZ-VOUS QUE NOUS POUVONS ACCUEILLIR VOS ÉVÉNEMENTS

DE 15 À 120 PERSONNES DANS NOS SALLES DE RÉCEPTION?

Pour tous les détails, contactez l'équipe des événements au 450-638-6800 option 2.



SALADES ET PLATS VÉGÉTARIENS

Salade de chèvre chaud, vinaigrette aux betteraves | 24

Noix caramélisées et betteraves marinées

Tao de choux de Bruxelles et œuf Tamago | 24

Servi avec riz basmati, poivrons confits, sauce chili, arachides et sésame

Salade César grillée | 24

Romaine, bacon, parmesan, croûtons à l'ail et sauce césar maison

POISSONS

Saumon laqué en croûte de sésame | 29

Julienne de légumes croquants, riz basmati, sauce chili thaïe et coulis de mangue

Longe de morue et crumble au parmesan | 32

Morue poêlée, émulsion à la tomate et au parmesan, riz basmati et légumes

À L'ARDOISE

Jeudi, vendredi et samedi dès 16h00.

Informez-vous auprès de votre serveur(euse)!

EXTRAS

RONDELLES D'OIGNON | 7

FRITES DE PATATES DOUCES | 7

LÉGUMES DU MOMENT | 6

POULET CROUSTILLANT | 9

POULET GRILLÉ | 8

PICKLES FRITS | 7

1/2 CÔTE LEVÉE | 18

CREVETTES GRILLÉES | 14

MAC N' CHEESE | 10

PIEUVRE GRILLÉE | 14

SMOKED MEAT | 8

EXTRA SAUCE | 3

GUACAMOLE | 6



BIÈRES
ET VINS

M-RESTO BAR

COCKTAILS
MAISON

Nachos gratinés | 20/25

Chips de maïs, olives noires, piments bananes, tomates, bacon, oignons verts, fromage Monterey Jack - servis avec salsa et crème sure au paprika

Ailes de poulet | 1/2lb 13 | 1lb 21 | 2lbs 39

Choix de sauce : nature, barbecue coréen, épicée, « M pas game »

Double cheeseburger | 23

Bœuf, cheddar, chou rouge, bacon, sauce Big M

Tacos aux crevettes nordiques (3) | 23

Tortilla, guacamole, légumes, crème sure et jalapeño

Wrap au poulet frit César | 21

Poulet croustillant, laitue, tomates, mozzarella, bacon et oignons rouges

Sous-marin | 21

Philly steak, smoked meat, pepperoni, oignons caramélisés, cornichons, laitue iceberg et sauce à la moutarde et à l'érable

Pain naan au poulet, pesto et mozzarella | 23

Pickles de jalapeño et oignons rouges

Poutine

Classique | 13/20

Crème poivre vert | 14/21

3 viandes et cornichons frits | 17/24

Focaccia Spécial DEK | 27

Sauce tomate, mozzarella, philly steak, smoked meat, pepperoni et oignons caramélisés

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT | 9

MI-CUIT AU CHOCOLAT BLANC ET FRAISES | 9

BROWNIE DU M | 8

TARTUFO LIMONCELLO | 9

CHEESECAKE À LA VANILLE | 9

PLATEAU DE TROIS DESSERTS AU CHOIX
22\$