

# MENU

Gare 422

## ENTRÉES

VELOUTÉ DU MOMENT	8
BALUCHON CROUSTILLANT D'ESCARGOTS SAUCE CRÈME AUX POIREAUX ET PASTIS	15
BRUSCHETTA D'ARTICHAUTS GRILLÉS PAIN DE CAMPAGNE	16
CAKE AU CRABE ET CREVETTES D'ARGENTINE	17
SALADE CÉSAR DEMI CŒUR DE ROMAINE GRILLÉE, GARNI DE BACON, CROÛTONS, COPAUX DE PARMESAN ET VINAIGRETTE ONCTUEUSE	12
TATAKI DE BOEUF, ÉMULSION AUX AGRUMES	18
DUO DE LA MER CREVETTES D'ARGENTINE & CALMARS LÉGÈREMENT PANNÉS ET FRITS, MAYO HARISSA	27
PLATEAU APÉRO - DE SAISON ASSORTIMENT DE FROMAGES VARIÉS, BRUSCHETTA D'ARTICHAUTS, OLIVES, PACANES CARAMELISÉES	32

## PLATS PRINCIPAUX

POUTINE ET SA CUISSE DE CANARD CONFITE SAUCE MAISON AU FOND DE VEAU, POIVRE ET BRANDY	24
BURGER ROYAL CHEESE SAMUEL L JACKSON 7 OZ BŒUF ANGUS CANADIEN, FROMAGE FOU DU ROY, BACON, LAITUE, TOMATES, OIGNONS CARAMELISÉS, MAYO LOUISIANE, SERVI AVEC FRITES	24
LE DUCK CLUB CLUB SANDWICH AU CANARD EFFILOCHÉ, SALADE DE CHOU ACIDULÉE, TOMATES ET LAITUE	30
BURGER VÉGÉ BOULETTE D'HARICOTS ROUGES, POIVRONS GRILLÉS, PORTOBELLO, COURGETTES GRILLÉES, PICKLE D'OIGNON ROUGE & CAROTTES MARINÉES, SAUCE RANCH, SERVI AVEC FRITES DE PATATES DOUCES	21
LA VOLAILLE POITRINE DE POULET GRILLÉE, SAUCE SAN MARZANO AU PARMESAN, PECORINO ET FIOR DI LATTE SUR NID DE PAPPARDELLES & FAGOT DE LÉGUMES	28
SALADE GOURMANDE DE LÉGUMES RÔTIS QUINOA, ASSORTIMENT DE LÉGUMES, RÉDUCTION DE VIN ROUGE, HUMMUS MAISON, PISTACHES GRILLÉES, VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE CONFITE	28
PÊCHE DU MOMENT - VOIR ARDOISE	PM
PAVÉ DE SAUMON BEURRE BLANC, PAPPARDELLES AU PESTO DE MICROPOUSSES	35

## PLATS PRINCIPAUX

PENNE ALLA GIGI POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET PANCETTA, DÉGLACÉES AU COGNAC ET NAPPÉES D'UNE SAUCE ROSÉE CRÉMEUSE	24
GNOCCHI RICOTTA ET JOUE DE PORC GNOCCHI MAISON À LA RICOTTA FRIT, ÉMULSION EAU DE TOMATE ET BEURRE, JOUE DE PORC CONFITE AU MIEL & PROSECCO	30
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS HUILE DE TRUFFES	30
LINGUINE PESTO DE BASILIC PESTO FRAIS DE BASILIC, OLIVES KALAMATA, BURRATINNI, CRUMBLE DE PISTACHE	30
DEMI CARRÉ D'AGNEAU PISTACHES, CHIMICHURRI À LA MENTHE, PURÉE DE CÉLERI-RAVE ET POMME, LÉGUMES DE SAISON	45
BAVETTE DE BOEUF NOTRE POPULAIRE BAVETTE ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES DE SAISON ET FRITES	35
MIGNON DE BOEUF AAA SAUCE FORESTIÈRE, PURÉE DE POMME DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON	60
JARRET D'AGNEAU SUR OS Souris d'agneau cuit lentement dans sa sauce Whisky, servi avec un écrasé de pdt grelot au gras de canard et légumes de saison	42

## TARTARES

TARTARE DE SAUMON CONCOMBRES, CÂPRES, SAUCE SRIRACHA, ASSAISONNEMENT MAISON, AVOCAT ET OIGNONS FRITS MAISON, CROSTINIS MAISON	ENTRÉE 18 PLAT 31
TARTARE AUX DEUX SAUMONS SAUMON FUMÉ À CHAUD À L'ÉRABLE, VINAIGRETTE CRÉMEUSE, CROUSTILLANTS DE WON TON, SERVI AVEC FRITES	32
TARTARE DE BOEUF CÂPRES, CORNICHONS À L'ANETH, MOUTARDE DE MEAUX, SAUCE PIQUANTE, ÉMULSION DE BEURRE ET JAUNE D'OEUF, CROSTINIS MAISON	ENTRÉE 18 PLAT 31
TARTARE DE BISON SAUCE CRÉMEUSE, CÂPRES, CORNICHONS À L'ANETH, GIN UNGAVA, SAUCE PIQUANTE, CROSTINIS DE FOCCACIA AU ROMARIN	33

## TOUT-PETITS

10 ANS ET MOINS

POUTINE SAUCE MAISON | MINI PIZZA SUR PAIN PLAT | SALADE CÉSAR | LINGUINI ALFREDO OU ROSÉ | DOIGTS DE POULET

## LES AJOUTS

PDT 422 - CHEDDAR, CRÈME SURE, BACON ET OIGNON VERT - 6  
FRITES MAISON ET AIOLI - 5  
LÉGUMES POÊLÉS - 6  
FRITES DE PATATES DOUCES, MAYO ÉPICÉE - 6

## LA DENT SUCRÉE

DEMANDEZ À VOIR NOTRE PLATEAU DE  
DESSERTS, DIFFICILE D'Y RÉSISTER!