

# ARDO[SE

# Salade de Courge

Courge délicata rôtie, roquette, canneberge, vinaigrette ranch, graines de citrouille caramélisées.

\*Accord suggéré : La Golden Sauvage, notre Hybride bière et cidre



12



## MENUMIDI

\*Jusqu'a 14h30

### Menu Enfant

<b>Entrées</b>		PETITE POUTINE	9\$
		HAMBURGER ET FRITES	11\$
SOUPE À L'OIGNON	13\$	CROQUETTES DE POULET	10\$
ACCRAS DE SAUMON	12\$	0.000011120 021100221	•
Beignets moelleux de poisson frit, servis avec aïoli à la lime			
OLIVES MIXTES	5\$	Dessert	
FRITES MAISONS	6\$	CHURROS & DULCE DE LECHE	7\$
CORNICHONS FRITS	8 <b>\$</b>	CRÈME BRULÉE GINGEMBRE ET LIME	9\$
Servi avec mayonnaise épicée maison NACHOS MAISON	16\$		
	105		
Pico de Gallo, jalapenos marinés,crème sûre assaisonnée et aji verde. *Ajout de bacon 4\$			

#### PLATS PRINCIPAUX

TACOS DE BOEUF (3)	17\$	ONGLET DE BOEUF 60Z AAA	32\$
Brisket angus AAA, style barbacoa, oignons, coriandre, jalapeños marinés, sauce consommé de boeuf épicée. Servis avec frites		Onglet cuisson du chef, sauce aux poivres, légumes du moment, puréee de carotte.	
		AUBERGINES PARMIGIANA	20\$
TACOS AUX CREVETTES (3) Aji verde, pico de gallo, laitue, jalapeños marinés, oignons marinés. Servis avec frites et mayonnaise épicée maison.	17\$	Aubergines frite, sauce rosée, parmesan, sauce	
		â l'ail, servi avec salade et pain a l'ail maison.	
	27\$	POULET FRIT A LA PÉRUVIENNE Salade roquette et fenouil, sauce huancaina légèrement épicée, pico de gallo, jalapeños.	22\$
TARTARE DE SAUMON (5OZ)		BURGER LES INSULAIRES	215
Chimichurrià l'aneth,caviardemoutarde, oignons rouge, mousse d'avocat. Servi avec frites.		Deux boulettesde 3ozsurpainbrioché, cheddar vielli, bacon fumé, tomates, mayonnaise dijonnaise. Servi avec frites.	
TARTARE DE BOEUF (5OZ)	27\$		
Mayo à l'ail noire, huile de truffe échalottes française, persil, cornichons, câpres et parmesan		FISH N CHIPS	21\$
COUSCOUS ET LENTILLES Salade de couscous israélien fraîche aux amandes grillées, menthe, canneberges séchées et échalotes. Servie avec boulettes de lentilles et légumes sur purée de petits pois et menthe, accompagnées de légumes rôties. (plat végane)	24\$	Aiglefin frais du Canada, panure à la bière maison, salade de choux. Servi avec frites et mayonnaise épicée maison.	
POUTINE LES INSULAIRES Macreuse de boeuf cuite à basse température dans la bière, sauce à la bière et fromage frais.	20\$		