

CLASSIQUES

MAC AND CHEETOS

Maïs, oignon rouge, concassé de cheetos flambé, sauce aux fromages et gratin de Monterey jack
Poulet frit +6\$ | Porc effiloché +6\$

CARBONARA

Linguine, parmesan, pecorino, pancetta, jaune d'œuf, échalote grise et fleur d'ail

RIGATONI ^[v]

Burrata, champignons sauvages, oignons caramélisés, poireaux confits et tomates cerises

BAVETTE AAA ^[ö]

Purée de pommes de terre à l'ail et fromage en grains, légumes et sauce au bourbon Rabbit Hole

1/2 CÔTE LEVÉE ^[ö]

Aux épices des Caraïbes et sauce BBQ, poêlée de grelots multicolores et légumes de saison au beurre à l'ail

TARTARE DE SAUMON

Gelée d'ananas, menthe, fraise, oignon rouge, câpres, moutarde de Meaux et mayo épicée. Servi en repas avec frites et salade de saison

TARTARE DE BŒUF AAA

Calabrese, basilic, oignon rouge, maïs croustillant, cornichon, moutarde et mayo à l'érable. Servi en repas avec frites et salade de saison

CANTINE ST-ROCH

POUTINE

Poulet frit +6\$

NACHOS ^[v]

Salsa, pico de gallo, piments forts, olives, monterey jack, guacamole et crème sure
Boeuf haché +4\$ | Poulet frit +6\$ | Mac & cheese +7\$

POULET FRIT

Filets de poulet panés aux Doritos et miel épicé. Sauce miel et ail, frites et salade de chou

SMASH BURGERS

Servi avec frites ou salade verte +2\$, salade César +4\$, poutine +6\$
Extra boulette +4\$ | œuf miroir +2\$

SLAM

Bœuf, bacon, cornichons, cheddar orange, oignons caramélisés, iceberg, tomate et sauce maison

CHAMPI-BRIE

Bœuf, fromage Brie, montagne de champignons, iceberg et mayo

CR EE CO NA MA NA

PLATS

Signatures

HUÎTRES

1	6	12	24
4	20	34	60

Mignonette classique, mignonette aux herbes du bas du fleuve, légumes marinés et sauce Buffalo maison. **Huîtres cinéplex + 1\$**

ARANCINI [v]

12

[2] Au pesto de rapini, mozzarella fraîche, pois verts, piment banane, oignon caramélisé, parmesan frais et sauce marinara à l'ail confit

POGOS DISTRICT [ö]

13

[2] Gouda fumé enrobé de porc effiloché, frit en pâte à beigne, sauce ranch au miel épicé

DUMPLINGS POULET & CREVETTES

14

[3] Bouillon de cochon à la Petite-Bourgogne, lime, sésame et échalote. **Extra dumpling + 4\$**

TREMPETTE PIS RÉPÊTE [ö]

15

Tortillas de maïs, chips de chorizo, salsa verde au yogourt, feta, coriandre, concombre et tomates cerises

DWING JOHNSON [ö]

16

[4] Ailes de poulet entières, sauce BBQ et beurre d'arachide, mayo miel et ail confit, concassé d'arachides grillées et chili

FLANC DE COCHON

17

Espuma au popcorn et épices cajun, sauce BBQ, mayo Firecracker et sésame

MINI-BURGERS DE CANARD

17

[2] Canard haché, pancetta croustillante, Migneron, roquette, pickles d'oignon rouge et mayo bleuets et romarin

BRUXELLES SAUTĖS [ö]

17

Au soya et érable, lardons, canneberges séchées, copeaux de cheddar Perron, noix de cajou et ricotta à l'ail rôti et aux herbes

TATAKI DE THON

22

À l'ail noir et croûte de sésame. Salade croquante de céleri-rave, pomme verte et fenouil

BURRATA DEL FRUTTETO [v]

26

Pêches, pistaches, cerises, tomates ancestrales, sirop balsamique et foccacia **Prosciutto +5\$**

PIEUVRE À LA PLANCHA [ö]

26

Chimichurri, citron grillé, salade de concombre, chorizo, tomate confite, maïs, grelots, oignon rouge et sauce au safran

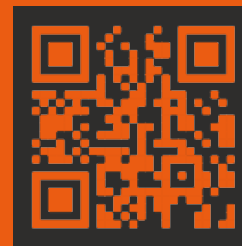
DESSERTS

Entièrement faits maison



ENGLISH

version of the menu



« Le meilleur moment au restaurant est la discussion qui suit : Woah! Faut que tu goûtes à ça! »

Notre chef Phil Sundström propose une cuisine réconfortante sans prétention, ni compromis. Il vous invite à partager ses plats signatures ou encore vous gâter avec un bon burger ou un classique revisité!

JEUDIS 666

6 TAPAS TOD EN FÛT 6\$ / CHQ

[ö] Coup de cœur du chef

[v] Végétarien