



# MENU

# DE SAISON

## Huitres Du Moment

18 / 36

MIGNONETTE DE VINAIGRE DE FRAMBOISE, TABASCO ET CITRON

## Salade César Maison

22

VINAIGRETTE MAISON, FLANC DE PORC FRIT, CROÛTONS À L'AIL ET PARMESAN

## Burger Le Lounge

26

BOULETTE DE BOEUF AAA DE 8 OZ FUMÉ, FROMAGE CHEDDAR, SAUCE **LE LOUNGE**, TOMATE, OIGNONS CROUSTILLANTS ET FRITES

## Soupe à l'oignon gratinée

21

BOUILLON À LA BIÈRE NOIR DE CHARLEVOIX, OIGNONS CARAMÉLISÉS, PAIN FRAIS EN CROÛTONS ET FROMAGE CHEDDAR VIEILLI

## Pappardelle sauce demi glace

29

PÂTES AUX OEUFS, SAUCE DEMIE GLACE, BOEUF BRAISÉ ET FROMAGE TÊTE DE MOINE

## Milles Feuilles salée

17

PÂTE FEUILLETÉE, SAUCE AU FROMAGE BLEU ET RELISH À LA POIRE

## Pogos De Boudin & Sauce Foie Gras

24

BOUDIN AYANT REMPORTÉ LE MEILLEUR BOUDIN AU QUÉBEC DE LA MAISON DU ROTÏE ET SAUCE FOIE GRAS DU CHEF BALOU



## Tartare de boeuf fumé à la table!

31

BOEUF TARTARE 6OZ, MAYONNAISE À L'ÉCHALOTE GRILLÉE, MÉLANGE À TARTARE & FRITES

## Boulettes d'agneau

18

BOULETTES D'AGNEAU(3), SAUCE MENTHE/CORIANDRE, MOUSSE DE ZAAATAR, OIGNONS ROUGE MARINÉE ET NAAN

## Poutine Aux Homards

28

CHAIR DE HOMARD, SAUCE BISQUE, FROMAGE EN GRAINS, FRITES MAISON  
**EXTRA FOIS GRAS:12\$**

## Champignon King

19

CHAMPIGNONS OYSTER KING, PURÉE DE PETITS POIS AU BEURRE, AIL ET TOMATES CONFITS ET BALSAMIQUE FUMÉE

