



Menu de saison

ENTRÉES



Gravlax de saumon - 16

Préparé avec de l'argousier du Québec, de l'aneth et du gin à l'orange sanguine de la Distillerie 3 Lacs, servi avec une mousse à l'argousier, des câpres frits et une salade fraîche.

Mini burgers d'halloumi (2) - 14

Halloumi grillé, sauce au miel et aux figues, roquette, et pain brioché de la boulangerie artisanale eBou.

Planche de charcuteries et fromages du Québec - 32

Selon la sélection du chef, accompagnée de condiments et de pain artisanal. (à partager)

Salade César - 13

Vinaigrette César maison, croûtons à l'ail, parmesan râpé et bacon fumé

Tartare de saumon - 19

Saumon frais (3 oz), accompagné de clémentine, fraises, câpres, échalotes françaises et cornichons. Servi avec des chips de wonton frites.

Tartare de bœuf - 21

Bœuf frais AAA (3 oz), mayonnaise à l'échalote grillée, câpres, échalotes françaises et cornichons. Servi avec des croûtons maison.

Choux de Bruxelles frits - 16

Sauce César, oignons rouges marinés et parmesan



Sélection d'huîtres fait par Chef Balou!

6 huîtres pour 19

ou

12 huîtres pour 36

PENSEZ À NOS CUISINIERS, SI VOUS
SOUHAITEZ LES REMERCIER, UNE BONNE BIÈRE
FROIDE LEUR FERA GRAND PLAISIR - 5



LE LOUNGE EST FIER D'ENCOURAGER
NOS ENTREPRISES D'ICI

LA MAISON DU RÔTI
&
BOULANGERIE ARTISANALE EBOU



SIGNATURES

Burger Le Lounge - 26

Galette de porcelet de lait de la ferme GASPOR de 6 oz, mayonnaise à l'échalote grillée, tomate, salade Servi avec des frites.

Ailes de poulet (12) - 24

Ailes de poulet croustillantes, servies avec une sauce thaï

Poutine - 24

Servie avec sauce au poivre et onglet de bœuf AAA

Pétoncles à l'unilatéral - 26

Pétoncles saisis au beurre, crumble de pistache, purée de courge butternut et framboises confites

Viande du moment - PM

Servie avec purée de pommes de terre au beurre et légumes du moment

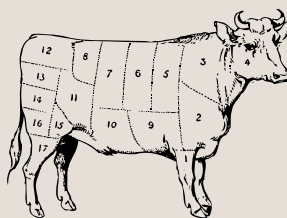
SECTION FUMOIR

Brie fondant fumé - 19

Brie fumé, compotée de petits fruits à l'érable et petits pains aux raisins.

Assiette de jambon picnic fumé- 29

Servie avec purée de pommes de terre, sauce au poivre et petits pois



PLATS FRAÎCHEURS

Burrata - 31

Burrata 250g, betteraves , pêches, tomates cerises, pêches truffées, choux de Bruxelles frits et réduction de balsamique

Tartare de saumon - 32

Saumon frais (6 oz), accompagné de clémentines, fraises, câpres, échalotes françaises et cornichons. Servi avec chips de wonton frits et frites.

Tartare de bœuf - 34

Bœuf tartare (6 oz), mayonnaise à l'échalote grillée, câpres, échalotes françaises et cornichons. Accompagné de croûtons maison et frites

Salade fraîcheur - 23

Mélange de laitues, concombres, tomates cerises et edamames, accompagné de pain aux raisins de La boulangerie artisanale eBou et d'une vinaigrette balsamique fumée à la fraise maison

Salade César - 22

Vinaigrette césar maison, croûtons à l'ail et parmesan

REMPLEZ VOS FRITES

SALADE CÉSAR - 6.50

SALADE MAISON - 4.50

POUTINE - 6.50

AJOUTEZ UNE PROTÉINE

ONGLET DE BOEUF - 8
HALLOUMI - 6
JAMBON PICNIC - 12

cocktails

SIGNATURES

LE NAUFRAGÉ - 15

Rhum ambré Brugal, Rhum coco, jus de fruit de passion, sirop miel&gingembre, jus de lime

LE SPICY MYSTIC - 15

Tequila Plata Hornitos, Mezcal, jus d'ananas, sirop d'agave

BANANA CIGAR - 15

Canadian club RYE 100%, liqueur de banane, jus de lime, petite touche de fumée

OLD FASHIONNED LE LOUNGE - 15

Canadian club 12 ans, fumé au bois de cerisier, orange

MOJITO MELON D'EAU- 14

Rhum ambré Brugal, menthe, melon d'eau

SOLEIL DU NORD - 15

Vodka Dirty Devil, liqueur de bleuets Rosemont, Basilic

RED PASSION - 15

Vodka Dirty Devil, Chambort, Red bull Red edition



NOTRE SÉLECTION DE GINS

- 3 LACS ORANGE SANGUINE-3 LACS PAMPLEMOUSSE-ROSEMONT
- HENDRICKS-HENDRICKS GRAND CABARET
- BROCKMANS ORANGE KISS-BLEU ROYAL-BLEU ROYAL PÊCHE
- MALFY PAMPLEMOUSSE

NOTRE SÉLECTION DE SCOTCH&WHISKEY

- JOHNNIE WALKER RED-JOHNNIE WALKER BLACK-CHIVAS 12 ANS
- BOWMORE 12 ANS -CANADIAN CLUB RYE 100%
- CANADIAN CLUB 12 ANS
- JAMESON

FIER D'ENCOURAGER NOS PRODUITS QUÉBÉCOIS



ROSEMONT

SPIRITUEUX DE MONTRÉAL



Bleu
Royal

cocktails classiques

COCKTAILS

BLOODY CEASAR-13

AMARETTO SOUR-13

OLD FASHIONED-14

MARGARITA-13

LONG ISLAND ICED TEA-14

COSMOPOLITAN-13

PALOMA-13

WHISKEY SOUR-13

MARTINI VODKA-13

PAPER PLANE-14

MARTINI GIN-13

TOM COLLINS-13

MARTINI ESPRESSO-13

MOJITO CLASSIQUE-13

APEROL SPRITZ-13

NEGRONI-13



SECTION ÉNERGIE

- REDBULL ORIGINAL -5.50
- REDBULL SANS SUCRE- 5.50
- REDBULL RED EDITION-5.50
- REDBULL YELLOW EDITION-5.50
- REDBULL VODKA- 12



bières



BIÈRES EN FÛT 20 OZ/PICHET

LA MATANTE-9.75 / 28

LA CHIPIE ROUSSE-9.75 / 28

GOOSE ISLAND IPA- 9.75 / 28

STELLA ARTOIS-11.75 / 32

HOEGAARDEN-11.75 / 32

MICHELOB ULTRA-9.50 / 27



BIÈRES EN BOUTEILLE/CANETTE

CORONA-9.75

CORONA 0% -9

BELLE-MÈRE (WEST COAST
IPA)-9.75

LABATT 50 (710 ML)-12

CIDRE LACROIX -9.50





Carte des vins



ROUGES

*Padrillos (par ernesto catena)-Argentine
Pinot noir 2021
55/14*

*San Felice- Italie
Chianti Classico 2022
57/14*

*Xavier-France
Côte Du Rhône Cuvée Vieilles Vignes 2022,
65*

*Condado De Haza - Familia hernandez Rivera
Ribera Del duero 2020 Tempranillo- Espagne
78*

NOS IMPORTATIONS PRIVÉES



*Complice de Loire-France
Chinon les Graviers
Cabernet Franc 2023
- Arômes de fruits mûrs,
notamment de framboise et
de cassis, avec une touche
de poivre.
78*

*La passion des terroirs-
France
Château Macquin, Saint-
Georges-Saint-Emilion 2022
-Ce vin présente des notes
de fruits rouges et de mûre,
accompagnées de touches
épicées de cannelle et de
poivre
90*



Carte des vins



BLANCS

Domaine Bonfils - France
Chardonnay, Domaine Cibadiès 2022
48/12

Complice de loire - France
Touraine Pointe d'agrumes 2023 sauvignon
blanc
54

Blanc de Pacs (bio) - Espagne
Pares Balta, Parellada, Macabeo, 2023
55

NOS IMPORTATIONS PRIVÉES

Kris wines
Pinot Grigio Delle Venezie
2023
-arômes envoûtants de-
fleurs d'acacia, de lime, de
mandarine, avec des nuances
d'abricot et d'amande
55/14

Matchbook wine
Chardonnay 2021
-Ce vin offre une expérience-
riche et équilibrée, typique
des Chardonnays de
Californie, avec une belle
intégration des saveurs
fruitées et des notes boisées.
68





FILM NEGATIVE



FILM NEGATIVE



FILM NEGATIVE



FILM NEGATIVE

CHANSONNIER EN LIVE

ARTISTES

Luc juteau-10 avril

JF prud'homme-17 avril

J.B jo-24 avri

