

L'Aperté

— Cuisine & Bar —

Toutes allergies ou intolérances doivent être mentionnées à votre serveur au moment de la commande. Aucun remboursement ou remplacement sans frais si l'allergie n'a pas été mentionnée au préalable.

ENTRÉES

Potage du moment

8 \$

Soupe à l'oignon

Porto, Mille îles rousse et fromage vacherin

14 \$

Verdurette

Salade mixte, tomates cerises, parmesan et vinaigrette au balsamique

9 \$

Frites à la truffe et parmesan

12 \$

Salade d'épinards

Épinards, tomates cerise, pacanes caramélisées à l'érable, prosciutto croustillant, chèvre et vinaigrette d'oignons caramélisés au vin rouge

15 \$ / 22 \$

Gnocchis de homard

Sauce crème, aneth et zeste de citron

16 \$

Tartare de saumon à l'asiatique

18\$

Tartare de bavette de bœuf César

19 \$

Carpaccio de filet mignon de bœuf

Rub aux 3 poivres, pesto d'ail noir et amandes, asperges, rabioles marinées, parmesan et chips de panais

22 \$

Pétoncles poêlés

Courges rôties au thym et à l'ail, beurre blanc, crème et prosciutto croustillant

22 \$

Pieuvre grillée

Demi-glace au vin rouge, aïoli au maté et roquette frite

22 \$

Assiette du Terroir (À partager)

Trois fromages du Québec, terrine, saucissons, oignons confits au vin rouge, moutarde à mamie, croûtons de la shop à pain, olives et noix

34 \$

PLATS

Fish & Chips

Pané à la bière rousse irlandaise de la brasserie Mille-Iles

24 \$

Sandwich à la Bavette de bœuf

Portobello, cheddar, oignons caramélisés, mayo épicée et notre sauce BBQ

26 \$

Poutine aux côtes levées BBQ

24 \$

Pennines Arrabiata

Sauce tomate épicée, ail, vin blanc

19 \$

Extra roquette 1.50 \$ / Extra crevettes 10 \$

Pennines L'Aperté

Sauce rosée, vin blanc, pancetta, champignons, parmesan

24 \$

Linguini aux 5 champignons

Sauté de portobellos – pleurotes – paris et bouillon de cèpes légèrement crémé. Garniture de roquette, parmesan et huile de Truffes.

25 \$ Extra bavette de bœuf 10 \$ / Extra filet mignon 12 \$

Linguini aux fruits de mer

Sauce rosée, vin blanc, pétoncles et crevettes

35 \$

Morue poêlée

Beurre noisette, oignons marinés et câpres, servie avec légumes du marché

28 \$

Risotto aux crevettes

Courges rôties, pesto de betterave et parmesan

34 \$

PLATS

Tartare de saumon à l'asiatique

Servi avec salade de bokchoy épicée

30 \$

Extra frites maison 3\$

Tartare de bavette de bœuf César

33 \$

Jarret d'agneau

Agneau braisé, sauce au jus, purée de Yukon gold aux oignons brûlés et broccolins

41 \$

Steak de thon mi-cuit

Thon Yellowfin en croûte de pistaches et panko, wafu maison. Servi avec tombée de bokchoy et pleurottes à l'ail confit

39 \$

Bavette de bœuf 8 oz certifiée Premium Black Angus AAA

Duxelles de champignons et frites maison

39 \$

Extra verdurette 3 \$

Extra sauce vin rouge 3 \$ / sauce aux poivres 4 \$

Extra foie gras au torchon 8 \$

Filet mignon certifié Premium Black Angus AAA

Fromage aux fines herbes et sauce au vin rouge. Servi avec légumes du marché.

6 oz 49 \$ / 9 oz 59 \$

Extra frites maison 3 \$

Extra foie gras au torchon 8 \$

Extra crevettes 10 \$

PIZZAS FINES

VÉGÉTARIENNE

Sauce au pesto, légumes du moment, mozzarella, fromage de chèvre, noix de Grenoble et basilic

21 \$

Extra crevettes 10 \$

PROSCIUTTO

Sauce tomate, mozzarella, prosciutto, olives noires, roquette, huile de truffe et parmesan

23 \$

LES 3 PETITS COCHONS

Sauce tomate, mozzarella, ail, basilic, prosciutto, saucisson, pancetta, oignons caramélisés, tomates séchées, fromage bleu, fromage de chèvre et l'huile épicée L'Aparté

24 \$

L'EXQUISE

Sauce tomate, mozzarella, bavette de bœuf, oignons, champignons, épices à steak, sauce BBQ maison

27 \$

LA MIGNONNE

Sauce tomate, mozzarella, filet mignon, oignons caramélisés, cheddar fort au porto fumé, roquette, réduction balsamique

29 \$

DESSERTS

Sorbet

7 \$

Gâteau vanille et rhum

9 \$

Gâteau au chocolat

10 \$

Mi-Cuit au chocolat noir Belge

11 \$

Crème brûlée du moment

12 \$

Afogato

Espresso, crème glacée à la vanille

7 \$

Afogato Saint-Crème

Espresso, crème glacée à la vanille, Saint-Crème

11 \$

Martini Tiramisu (Café alcoolisé glacé)

Espresso, Tia Maria, vodka, Coureur des bois, Frangelico et crème fouettée. Un pur délice !

14 \$

Vin de dessert :

Poirée de glace La Classe Neige L'École du 3^e rang Qc 3 oz 9.57 \$

Moscatel Oro Floralis Torres Espagne IP 3 oz 11.31 \$