

# 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.

*« Les notes sur Libro ne sont pas suffisantes »*

# ENTRÉES

## **Potage du moment**

8 \$

## **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 \$ / 24 \$

## **Soupe à l'oignon au porto et à la rousse des Mille Iles, Old Amsterdam**

15 \$

## **Gnocchi à l'ail noir frit, vichyssoise, huile de basilic, poireaux frits**

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**

Sauce coco citronnelle, huile de basilic, radis melon marinés, basilic thaï frit

22 \$

## **Pieuvre grillée**

Sauce romesco, chorizo, zeste de citron confit, courge marinée, 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

39 \$

# PLATS

## **Fish & Chips**

Pané à la bière rousse irlandaise de la brasserie Mille-Iles  
25 \$

## **Sandwich à la Bavette de bœuf**

Portobello, cheddar, oignons caramélisés, mayo épicée et notre sauce BBQ  
27 \$

## **Poutine L'Aparté**

Pancetta, champignons, oignons, sauce au vin rouge  
24 \$

## **Pennes Arrabiata** 🌶️ 🌶️ 🌶️

Sauce tomate épicée, ail, vin blanc  
19 \$

Extra roquette 1.50 \$ / Extra crevettes 10 \$

## **Pennes L'Aparté**

Sauce rosée, vin blanc, pancetta, champignons, roquette, 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.

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

## **Linguini aux fruits de mer**

Sauce rosée, vin blanc, pétoncles, crevettes, roquette et parmesan  
35 \$

## **Morue poêlée**

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

29 \$

# PLATS

### **Tartare de saumon à l'asiatique**

Servi avec salade de bokchoy épicée

31 \$

Extra frites maison 3\$

### **Tartare de bavette de bœuf César**

34 \$

### **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 \$

### **Risotto à la soupe à l'oignon**

Cuisse de canard confite, poireaux, carottes, Old Amsterdam, roquette frite

41 \$

### **Bavette de bœuf 8 oz certifiée Premium Black Angus AAA**

Duxelles de champignons et frites maison

44 \$

Extra verdurette 3 \$

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

Extra foie gras au torchon 10 \$

### **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 10 \$

Extra crevettes 10 \$

### **Ossobuco de veau à la Stout**

Purée de choux-fleur brûlé et chèvre, choux de Bruxelles rôtis au parmesan, prosciutto, étagé de pomme de terre croustillant

48 \$

# PIZZAS FINES

## VÉGÉTARIENNE

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

22 \$

Extra crevettes 10 \$

## PROSCIUTTO

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

24 \$

## 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

25 \$

## L'EXQUISE

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

28 \$

## LA MIGNONNE

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

29 \$

# DESSERTS

**Sorbet**

7 \$

**Tarte à la lime des Keys**

10 \$

**Mi-Cuit au chocolat noir Belge**

12 \$

**Crème brûlée du moment**

12 \$

**Profiterole choco-noisette**

13 \$

**Gâteau au fromage**

13 \$

**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 !

15 \$

**Vin de dessert :**

Vidal vendange tardive 2023 Gavin Domaine Bresee 3 oz 15 \$

Moscatel Oro Floralis Torres Espagne IP 3 oz 16 \$