

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 \$