

# 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**

6 \$

## **Verdurette**

Salade mixte, tomates cerises, parmesan et vinaigrette au balsamique

9 \$

## **Frites à la truffe et parmesan**

12 \$

## **Pieuvre grillée**

Ricotta aux fines herbes et citron

21 \$

## **Salade de saumon fumé à froid**

Mesclun, concombres, radis, pommes Granny Smith, noix de Grenobles et vinaigrette crémeuse à l'estragon

17 \$ / 26 \$

## **Salade d'épinards**

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

15 \$ / 22 \$

## **Guédille de crevettes**

14 \$ / 24 \$

## **Ceviche**

Turbot du Québec, mangue et menthe

14\$

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

18\$

## **Tartare de bavette de bœuf**

19\$

## **Pétoncles poêlés**

Purée de petits pois verts au miso et menthe, coulis de courge, amandes et prosciutto

21 \$

# 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  
25 \$

## **Burger d'Agneau**

Épices merguez, fromage suisse, aubergines marinées, roquette et mayo à l'échalotte brûlée  
25\$

## **Poutine à l'Agneau Braisé**

Choux de bruxelles, bacon, oignons rouges  
23\$

## **Pennines Arrabiata**

Sauce tomate épicée, ail, vin blanc  
18\$ (Extra roquette 1.50\$)

## **Pennines L'Aparté**

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 9\$ / Extra filet mignon 12\$)

## **Linguini aux fruits de mer**

Sauce rosée, vin blanc, pétoncles et crevettes  
34 \$

## **Morue poêlée**

Beurre noisette, oignons marinés et câpres, servie avec légumes du marché  
28 \$

## PLATS (SUITE)

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

Servi avec salade de bokchoy épicée  
29 \$ (Extra frites maison 3\$)

### **Tartare de bavette de bœuf**

Servi avec frites maison  
32 \$

### **Steak de thon mi-cuit**

Thon Yellowfin en croûte de pistaches, wafu maison servi avec tombée de bokchoy et pleurottes à l'ail confit  
38 \$

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

Pleurotes et portobellos déglacés à la Bière rousse des Mille-Iles, servie avec nos frites maison  
39 \$ (Extra verdurette 3\$)

### **Filet mignon certifié Premium Black Angus AAA**

Cheddar fort au porto fumé, oignons caramélisés, 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 \$

### **Assiette du Terroir**

Trois fromages du Québec, terrine, saucissons, oignons confits au vin rouge, moutarde à mamie, olives et noix assorties.

34 \$

## « PIZZAS FINES »

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

19 \$

**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.

22 \$

**L'EXQUISE** – Sauce tomate, mozzarella, bavette de bœuf, oignons, champignons, épices à steak, sauce BBQ maison

24 \$

**LA MIGNONNE** – Sauce tomate, mozzarella, filet mignon, oignons caramélisés, cheddar fort au porto fumé, roquette, réduction balsamique.

29 \$

# DESSERTS

## **Gâteau vanille et rhum**

9 \$

## **Reine Élisabeth**

10 \$

## **Gâteau au chocolat**

10\$

## **Mi-Cuit au chocolat noir Belge**

11 \$

## **Tiramisu**

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 \$

## **Sorbet**

7 \$

## **Vin de dessert :**

Poirée de glace La Classe Neige L'École du 3<sup>e</sup> rang Qc

3 oz 9.57 \$

Moscatel Oro Floralis Torres Espagne IP

3 oz 11.31 \$