

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

7 \$

Verdurette

Salade mixte, tomates cerises, parmesan et vinaigrette au balsamique

9 \$

Frites à la truffe et parmesan

12 \$

Soupe à l'oignon au porto et à la rousse des Mille-Iles gratinée au fromage Vacherin

14 \$

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 \$

Gnocchi de champignons

Sauce forestière, parmesan, huile de truffe, roquette frite

14 \$ Extra foie gras au torchon 8 \$

Raviolo de homard

Homard, mascarpone, zeste de citron, ail confit, fines herbes et sauce crème au cognac

16 \$

Tartare de saumon à l'asiatique

18\$

Tartare de bavette de bœuf

Shitakés et pleurotes grillés et marinés, ail confit, huile d'olive, échalotes françaises, Dijon, épices, noix de Grenoble et vacherin

19\$

Pétoncles poêlés

Juliennes de carotte confites à la vanille et à l'érable, chips de pancetta

21 \$

Pieuvre grillée

Sauce aux tomates confites et Gochujang

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

26 \$

Poutine à l'Agneau Braisé

Choux de bruxelles, bacon, oignons rouges

24\$

Pennines Arrabiata

Sauce tomate épicée, ail, vin blanc

18\$

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 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 \$

Poulet au beurre

Riz, pain naan, coriandre et noix de cajou

28 \$

PLATS (SUITE)

Tartare de saumon à l'asiatique

Servi avec salade de bokchoy épicée

30 \$

Extra frites maison 3\$

Tartare de bavette de bœuf

Shitakés et pleurotes grillés et marinés, ail confit, huile d'olive, échalotes françaises, Dijon, épices, noix de Grenoble et vacherin. Servi avec frites maison

33 \$

Bœuf braisé

Carottes et panais laqués, concassé de pommes de terre au bacon, cheddar et romarin, sauce au jus

39 \$

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\$

Assiette du Terroir

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

34 \$

PIZZAS FINES

VÉGÉTARIENNE

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

19 \$

PROSCIUTTO

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

21 \$

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.

23 \$

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 \$

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 \$

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 \$