

MENU DU MIDI

Disponible de 11h30 à 15h

Entrées

OLIVES MIXTES	4	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	10
POTAGE OU SALADE DU JOUR	5	Stout La Petite Mort	

Plats principaux

—Ajoutez 2\$ pour une soupe ou une salade du jour—

FISH' N' CHIPS	17	PIZZA AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES	19
à la bière Grisette de Dunham, crème sûre aux fines herbes		pesto de roquette, bacon et ricotta	
BURGER DE PLEUROTÉS ÉRIGÉES	18	PIZZA MARGHERITA	19
fumées et effilochés à la sauce BBQ, salade de chou kale, servi avec frites et mesclun		mozzarella di Bufala du Québec, sauce pomodoro, tomates cerises et basilic	
BURGER DES CANTONS	18.5	MORUE D'ISLANDE	19
sur pain au levain, bœuf haché maison (cuisson du chef), cornichon, bacon, cheddar vieilli, frites et salade de mesclun		servie sur pappardelles à la Puttanesca	
		BŒUF BOURGUIGNON	21
		champignons, lardons, purée de pommes de terre et fromage, betteraves marinées	

DESSERT DU JOUR 6

Nos plats sont élaborés ici même à partir de produits frais et/ou biologiques de nos fermes locales.

MENU DU SOIR

ENTRÉES

BETTERAVES FUMÉES vinaigrette à la menthe et carvi, fromage de chèvre la Beurrasse, graines de tournesol torréfiées	9	GRAVLAX DE TRUITE ARC-EN-CIEL pâte feuilletée à la lime, crème sûre fumée, salsa verte de pommes	11
BISQUE À LA COURGE BUTTERNUT croquettes de macquereau	10	RAVIOLIS À LA COURGE BUTTERNUT purée d'épinards, poivron rouge, croustilles de courge	11
		FLANC DE PORC CONFIT ET FUMÉ kimchi maison, sésame, chicharron	13

PLATS

RAVIOLIS AUX CÈPES champignons sauvages, sauce crémeuse au xérès, roquette	20	CASSOULET cuisse de pintade confite, saucisse de porc maison, bacon et haricots blancs onctueux	25
ROGNONS D'AGNEAU champignons sauvages, poireaux, sauce balsamique et moutarde, toast au levain	21	GIGOT D'AGNEAU DU QUÉBEC polenta aux champignons sauvages, chutney de menthe et moutarde	26
PAPPARDELLES À LA CARBONARA guanciale maison, pecorino romano, parmesan et poivre noir	23	PÉTONCLES SAISIS risotto de courge butternut, fromage bleu, noix de Grenoble torréfiées, épinards	30
		MENU DÉGUSTATION (4 SERVICES) demandez à votre serveur	48

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AU CAFÉ guimauve au Bailey's	7
PARIS BREST crème au beurre noisette, amandes caramélisées	9
BROWNIE ganache à la pétale de rose, glace aux prunes et chocolat blanc, crumble au levain	9
TARTE TATIN AUX POIRES pistaches épicées, caramel au cumin, chantilly	10

Classiques du pub

Olives mixtes	4
Poutine au porc effiloché à la sauce barbecue et poivre (base de fond de veau maison), fromage St-Guillaume	16
Burger des Cantons sur pain au levain, bœuf haché maison (cuisson du chef), cornichon, bacon, Cheddar Île-aux-Grues, servi avec frites et salade de mesclun	18.5
Pizza Margherita mozzarella di Bufala du Québec, sauce pomodoro, réduction balsamique	19

****Vous n'avez pas envie d'être raisonnable ce soir? Demandez à votre serveur pour de l'information concernant l'hébergement qui vous est offert à la Brasserie Dunham.****