

## MENU DU MIDI

Disponible de 11h30 à 15h

### Entrées

OLIVES MIXTES	4	SOUPE À L'OIGNON À LA STOUT	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	BURGER DES CANTONS	18.5
à la bière Grisette de Dunham, crème sûre aux fines herbes		sur pain au levain, bœuf haché maison (cuisson du chef), cornichon, bacon, cheddar vieilli, frites et salade de chou	
BURGER DE PLEUROTES ÉRIGÉES	18	PIZZA AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES	19
fumées et effilochés à la sauce BBQ, chou kale, servi avec frites et salade de chou		pesto de roquette, bacon et ricotta	
BLANQUETTE DE POULET	18	PIZZA MARGHERITA	19
purée de panais, pleurotes, chou-fleur rôti		mozzarella di Bufala du Québec, sauce pomodoro, tomates cerises et basilic	

MORUE D'ISLANDE 19  
servie sur pappardelles à la Puttanesca

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 poisson	10	FLANC DE PORC CONFIT ET FUMÉ kimchi maison, sésame, chicharron	12
		GNOCCHIS À LA COURGE BUTTERNUT paprika fumé, chou rouge mariné, amandes, porc effiloché, beurre blanc	14

### 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
PAPPARDELLES À LA CARBONARA guanciaie maison, pecorino romano, parmesan et poivre noir	23	GIGOT D'AGNEAU DU QUÉBEC purée de panais et chocolat, morille noire, chou-fleur rôti, chimichurri menthe et coriandre	28
RIS DE VEAU CROUSTILLANT betteraves et carottes glacées, sauce à l'argousier, mizuna, purée d'épinards	25	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
SORBET AUX POIRES granola au cari, poudre de beurre d'arachide, gelée à la lime	10

### Classiques du pub

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

**\*\*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.\*\***