

Menu

LA grange
AUX hiboux
AMBIANCE CULINAIRE

Gavoreusement
branché





Gastronomie
branchée

Entrées

FONDUE PARMESAN

16

parmesan grana padano & cheddar
Perron à la bière noire La Criminelle,
sauce puttanesca & olives castelvetro

CARPACCIO DE BOEUF VIEILLI 45 JOURS

20

mayo au miso, ail noir & gingembre,
copeaux de parmesan & noix de pin
grillées

GRAVLAX DE SAUMON FUME

18

saumon fumé au bois de pommier,
focaccia maison, yaourt à l'aneth,
échalotes et câpres frites

QUEUES DE HOMARD

24
th + 5

une queue de homard 4oz poêlées, salade
d'avocats, mangues, poivrons rouges,
jalapenos, ciboulette et lime, poireaux frits
& chips de manioc

Entrées ou plats

ENTRÉE PLAT

MOULES AUX SCOTCH

15/29

chorizo, échalotes, paprika fumé & crème

MOULES AU FROMAGE BLEU

15/29

porto, poireaux, graines de moutarde
& crème

MOULES À LA BIERE

15/29

carottes, céleri, oignons & crème

TARTARE DE BISON

18/42

mayo au raifort, citron, miel
& oignons croustillants

TARTARE DE SAUMON

17/40

sauce au lait de coco, curry, menthe
& pickels d'échalotes sucrées

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE

18/42

chorizo, tomates séchées, cornichons,
gruyère, marinade à la moutarde à
l'ancienne & sauce anglaise

TRILOGIE DE TARTARES

42





gourousement
branché

Plats principaux

FILET MIGNON CAB 6 OZ

58

sauce à la moelle, épices de La Grange, laitue, prunes, mûres, burrata, vinaigrette miel, basilic & frites juliennes

ONGLET FUMÉ 7 OZ

46

sauce Grand Marnier, épices du Guerrier, champignons poêlés truffés & frites pont-neuf bacon et poivre

BAVETTE DE WAGYU 6 OZ

66

sauce au poivre vert & Dijon, légumes à la grecque, menthe & pommes vertes, vinaigrette balsamique aux framboises & frites juliennes

CONTRE FILET VIEILLI 7OZ

58

vieilli à sec 45 jours, sauce à l'ail noir & morilles, carottes, raisins sultana, pistaches, vinaigrette au rhum Chic Choc, noix de coco & frites juliennes

BURGER INDOMPTABLE BRIE

36

6 oz de filet mignon haché ou beyond meat, fromage brie, chorizo, oignons confits, laitue, sauce tartare & frites juliennes

EXTRA

QUEUE DE HOMARD

24

PÉTONCLE U10 POËLÉ

15

CREVETTES PANÉES NOBASHI

7

CHANGEZ VOS FRITES EN
POUTINE AU WHISKY

7

DEMI-BAGUETTE BRETZEL

4

ESPADON GRILLÉ

44

sauce au lait de coco & cari rouge, poivrons confits, huile de tomates séchées salsa de fraises, concombres, basilic & quinoa

CARBONARA AUX ASPERGES

36

linguines, crème, vin blanc, asperges, épinards, menthe, échalotes, rubans d'asperges, bacon & parmesan

PÉTONCLE (4) U10 DES ILES

54

émulsion aux fines herbes, julienne de légumes vinaigrette au pamplemousse, languette de riz frite, & pancetta

KEBAB SHAWARMA VÉGÉ

34

yogourt citronné, salade de prunes, poivrons confits, & quinoa aux fraises & basilic

CRÉEZ VOTRE TABLE D'HÔTE

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

+ 26\$ AU PLAT

CHANGEZ VOTRE DESSERT POUR UN CAFÉ JOYEUX

