

MENU À LA CARTE



ENTRÉES | APPETIZERS

PÂTES | PASTA

SOUPE DU JOUR 7

SOUPE À L'OIGNON 10
crostinis | gruyère | cheddar

SALADE D'ÉPINARDS 8 | 12
olives Kalamata | fromage de chèvre
oeuf | moutarde et érable
Kalamata olives | goat cheese | egg
maple mustard

SALADE CÉSAR 8 | 12
croûtons | bacon | parmesan

poulet 6oz+9 / saumon 7oz+13
chicken 6oz+9 / salmon 7oz +13

CREVETTES ET TOMATES 18
crevettes tigrées noires | tomates |
cresson | vinaigrette tomate & chili | wakame
black tiger shrimp | tomatoes | watercress
tomato & chili vinaigrette | wakame

CAMEMBERT 16
cuit au four | glaçure d'érable | confiture de figues
& chili | coulis framboises & chipotle | crostinis
baked | maple glaze | figs & chili jam
raspberry & chipotle coulis | crostini

MOULES 14
ail, vin blanc & beurre | tomates épicées &
Pernod | jalapeno & crème

garlic white wine & butter | spicy tomato &
Pernod | creamy jalapenos

fries/frites +3

TARTARE DE SAUMON 17
saumon biologique | saumon fumé | ikura |
avocats | aïoli au citron et wasabi
organic salmon | smoked salmon | ikura
avocado | lemon-wasabi aioli

TARTARE DE QUINOA 14
quinoa rouge biologique | avocats | wakame
crostini | mascarpone-crème
organic red quinoa | avocado | wakame
crostini | mascarpone-cream

TARTARE DE BOEUF 16
échalotes | moutarde de Dijon | câpres |
cornichons | crostini | œuf de caille |
aïoli à l'ail vieilli
shallots | Dijon mustard | capers | gherkins
crostini | quail egg | aged garlic aioli

TARTARE DU JOUR M/P
création du chef
chef's daily creation

FUSILLI AU FROMAGE 22
ail rôti | oignons perlés | cheddar | gruyère | parmesan | sauce à la crème
roasted garlic | pearl onions | cheddar | gruyère | parmesan | cream sauce

PENNE AU POULET 24
poulet | poivrons rôtis & ail | tomates séchées | noix de pin | crème pesto
chicken | roasted red peppers & garlic | sundried tomatoes | pine nuts | creamy pesto

PENNE AU CREVETTES 29
crevettes tigrées | sauce tomate-pesto | chili
black tiger shrimps | tomato-pesto sauce | chili

LINGUINE AUX FRUITS DE MER 32
moules | palourdes | crevettes | pétoncles | homard | sauce tomate & basilic
mussels | clams | shrimp | scallops | lobster | tomato & basil sauce

penne sans gluten disponibles | gluten-free penne available

RISOTTO ÉPINARDS CHAMPIGNONS 25
champignons assortis | épinards | parmesan | choux de roquette | crème
assorted mushrooms | spinach | parmesan | arugula sprouts | cream

RISOTTO AU COUSCOUS 24
couscous israélien | cari | légumes rôtis | ail rôti | parmesan
Israeli couscous | curry | roasted vegetables | roasted garlic | parmesan

RISOTTO AUX FRUITS DE MER 28
palourdes | moules | crabe | parmesan | h.o.e.v.
clams | mussels | crab | parmesan | e.v.o.o.

poulet +6 crevettes tigrées (3) +10
chicken +6 / shrimp (3) +10

SANDWICHES

HAMBOURGEOIS

7oz boeuf angus | onions marinés | laitue | tomates
7oz angus beef | pickled onions | lettuce | tomato

L'ORIGINAL 16

LE FROMAGÉ cheddar or gruyère 17

LE BANQUET bacon | cheddar 18

LE SWISS champignons | gruyère 18

SANDWICH AU POULET 17

poulet grillé | bacon | cheddar | BBQ épicé | laitue | ciabatta
grilled chicken | bacon | cheddar | spicy BBQ | lettuce | ciabatta

VEGETARIAN 15

pois chiches | légumes rôtis
laitue | tomate | oignons marinés
garbanzo beans | roasted vegetables
lettuce | tomato | pickled onions

Tous les sandwiches sont servis avec des frites ou une soupe
salade ou poutine +3

All sandwiches are served with fries or soup
salad or poutine +3

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSE

HALLOUMI POÊLÉ 24

fromage Halloumi poêlé | tofu | hummus | purée de pommes de terre bleues | légumes
seared Halloumi cheese | tofu | hummus | blue potatoe puree | vegetables

TARTARE DE SAUMON 26

saumon biologique | saumon fumé | ikura | avocats | aïoli au citron et wasabi | frites & salade de cressons
organic salmon | smoked salmon | ikura | avocado | lemon-wasabiaïoli | crostini | fries & watercress salad

GREVETTES TIGRÉES NOIRES 28

légumes rôtis | cari | riz basmati
roasted vegetables | curry | basmati rice

SAUMON ROYAL BIOLOGIQUE 29

crème citron | oignons marinés | purée de patates douces & céleri rave | légumes
lemon cream | pickled onions | celeriac & yam puree | vegetables

BABY BACK RIBS 28

pomme de terre au four | salade de chou | haricots fumés | crème sûre ciboulette
baked potato | coleslaw | smoked beans | chive sour cream

CÔTES DE BŒUF BRAISÉS 29

purée de pommes de terre & cheddar | légumes | réduction de Porto
potato-cheddar puree | vegetables | Porto reduction

MACREUSE DE BŒUF 34

8oz bœuf angus | chimichurri | couscous israélien | légumes
8oz angus | chimichurri | Israeli couscous | vegetables

FILET MIGNON 42

8oz AAA | poivre de Madagascar | légumes | pomme de terre
8oz AAA | Madagascar peppercorn | vegetables | potato

crevettes tigrées noires grillées +14 / pétoncles poêlés +14
grilled black tiger shrimp +14 / seared scallops +14

3\$ seront chargés pour toutes substitutions
3\$ fee will be added for any substitution

RESTAURANT
FERME ROUGE

TERRASSE | BAR | SPECTACLE