

200 BROCK



MENU

ENTRÉES

PETITES BOUCHÉES
DÉLECTABLES EN BOUCHE



LA CAROTTE

CAROTTES DE LA CACHE VERTE BLANCHIES AU BOUILLON DE LÉGUMES, GLACÉES AU MIEL & AU BEURRE, FROMAGE DE CHÈVRE TORCHÉ & HERBES FRAÎCHES.

CREVETTES POP

CREVETTES JALAPEÑOS PANÉES, MAYO SPICY MAISON.

HONEY RINGS

AN UNTOUCHABLE

TRANCHES D'OIGNONS, PANURE À LA BIÈRE, MIEL & MAYO SPICY MAISON.

FLANC DE SANGLIER

FLANC 3 CUISSONS, PURÉE DE COURGE, MÉLANGE DE PETITS FRUITS & GINGEMBRE FRAIS AU GRAS DE CANARD & GASTRIQUE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE.

LE FABERGÉ

SCOTCH EGG RÉINVENTÉ À LA MAGHRÉBINE, CHAIR DE SAUCISSE MERGUEZ, OEUF COULANT, FRIT DANS LA PANKO, LIT DE POMMES PAILLE, OIGNONS FRITS, HERBES FRAÎCHES, CRÈME SURE À LA LIME & CRÈME SURE BRUTE.

EL NACHOS

CHIPS DE MAÏS, GARNITURE DE TOMATES SÉCHÉES, OLIVES NOIRES, OIGNONS ET HERBES HACHÉES, FROMAGE CHEDDAR MARBRÉ GRATINÉ, SERVI AVEC SALSA ET CRÈME SÛRE HALLAH LIME. EXTRA POULET CROUSTILLANT + 6\$ OU BAVETTE DE BŒUF ÉMINCÉE +11\$

CARPACCIO DE WAPITI

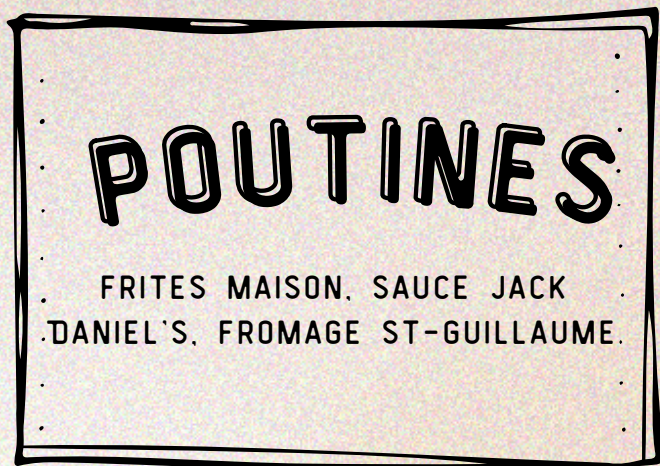
MÉDAILLON WAPITI EN FINES TRANCHES, HERBALICIOUS, SEL DE SAPIN, GRAINES DE TOURNOL GRILLÉES, CRÈME FOUETTÉE AU CITRON, POMMES AU GRAS DE CANARD, NAVETS MARINÉS & JEUNES POUSSÉS.

GRAVLAX VICTORIOUS

GRAVLAX DE SAUMON AUX BETTERAVES ROUGES, RADIS MELON, CRÈME MONTÉE AU CITRON, PURÉE DE BETTERAVE, POIREAUX FRITS & GRAINES DE SÉSAMES.

L'ESCARGOT

ESCARGOTS SAUTÉS AUX ÉCHALOTES FRANÇAISES, HERBALICIOUS, DUXELLES DE CHAMPIGNONS AUX PORTO, PÂTE FEUILLETÉE À LA MOELLE & CITRON CONFIT.



LA DRUMMOND

LA CLASSIQUE DES CLASSIQUES.

LA BUFFALO

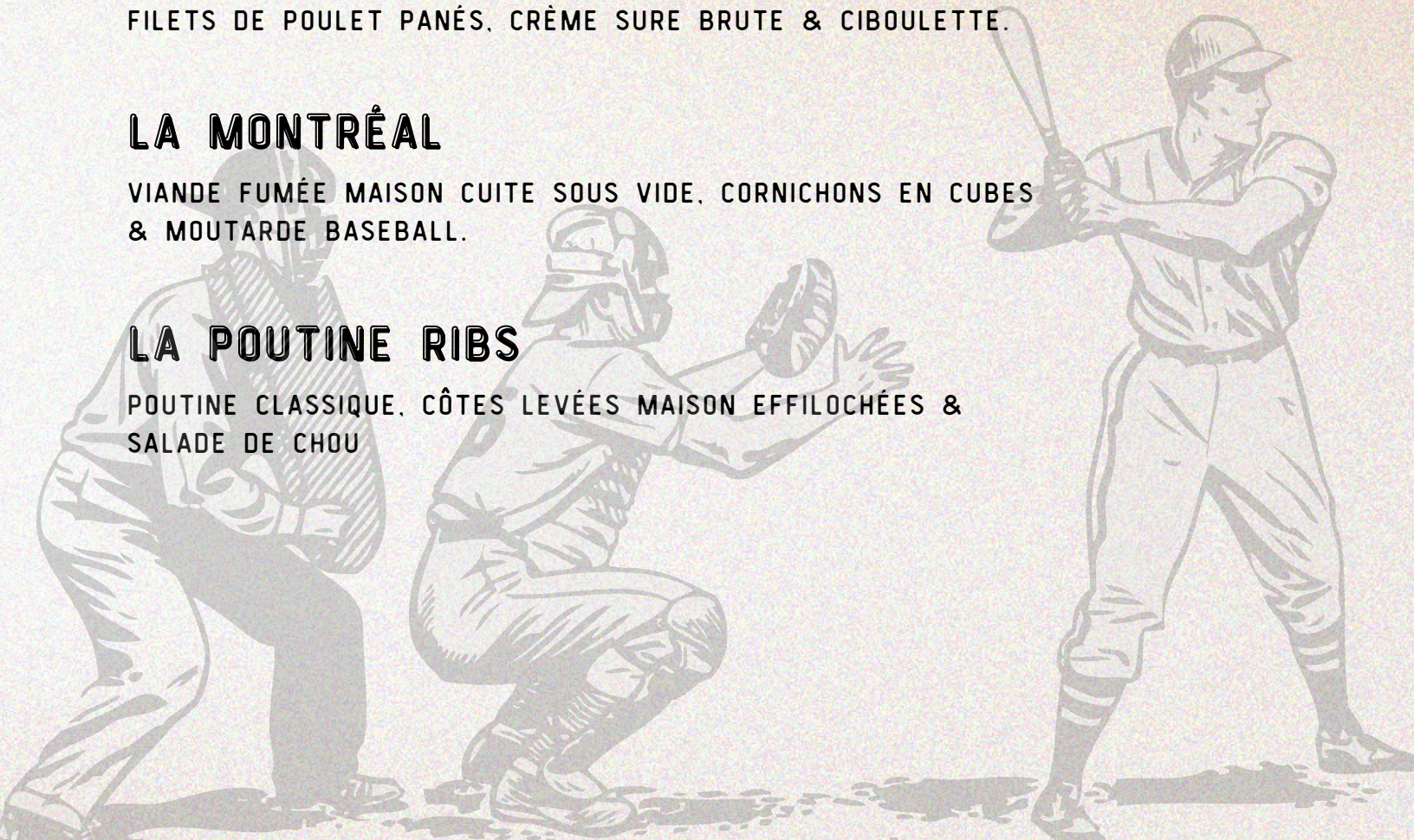
FILETS DE POULET PANÉS. CRÈME SURE BRUTE & CIBOULETTE.

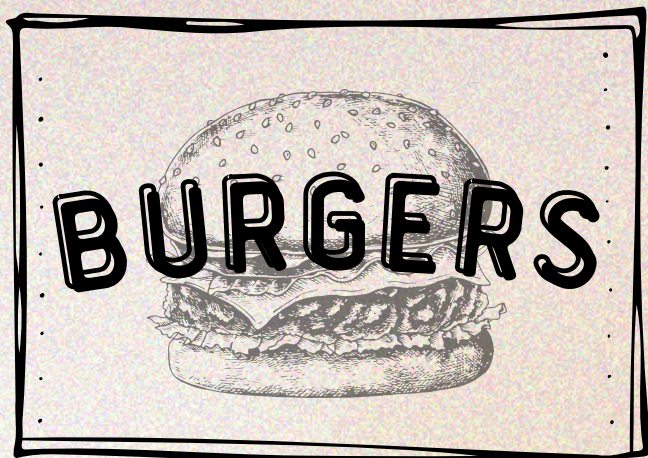
LA MONTRÉAL

VIANDE FUMÉE MAISON CUITE SOUS VIDE. CORNICHONS EN CUBES & MOUTARDE BASEBALL.

LA POUTINE RIBS

POUTINE CLASSIQUE. CÔTES LEVÉES MAISON EFFILOCHÉES & SALADE DE CHOU





ACCOMPAGNEMENTS

FRITES

SALADE

FRITES & SALADE

FRITES PARMESAN

POUTINE

LE BROCK

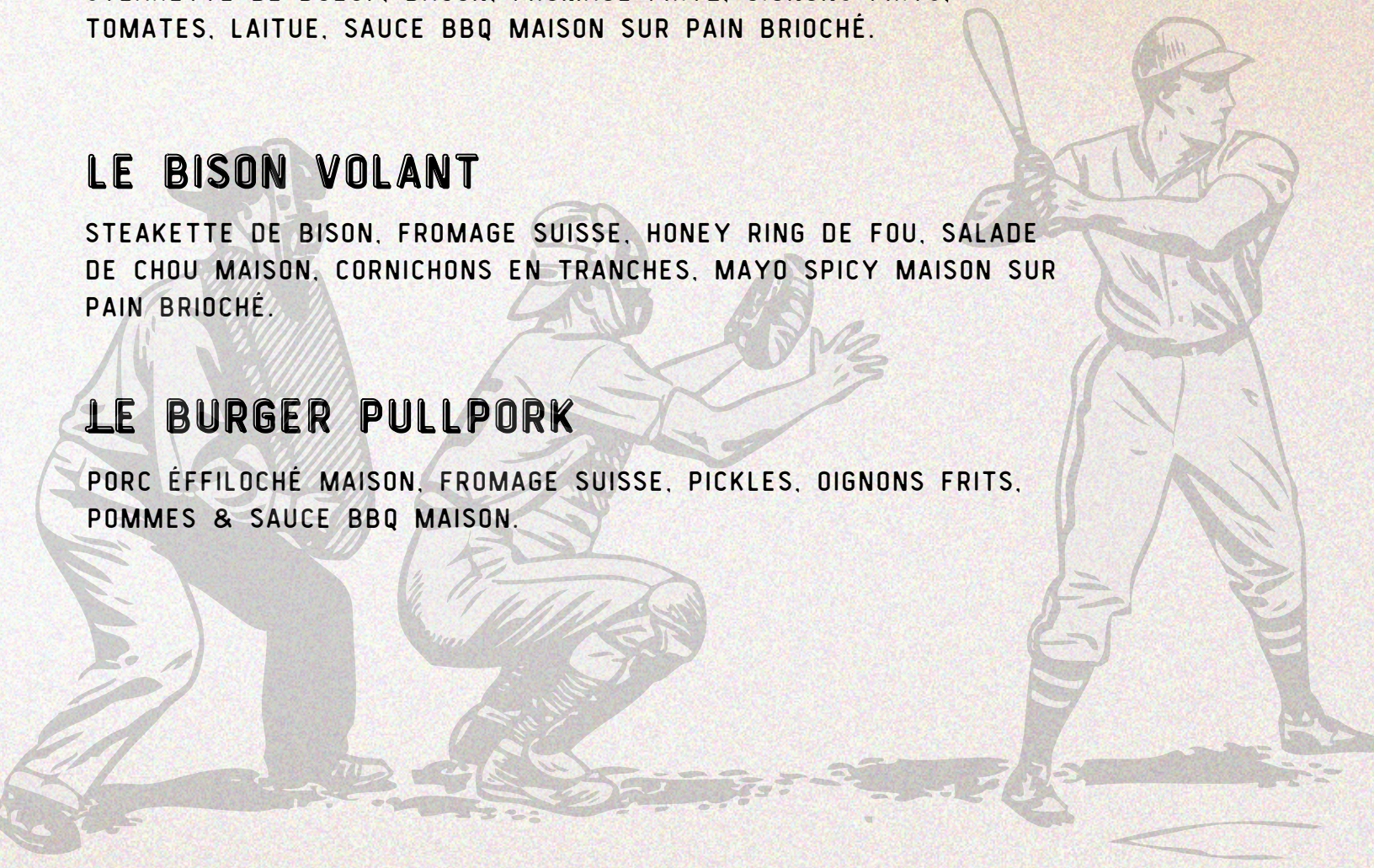
STEAKETTE DE BOEUF, BACON, FROMAGE FRITZ, OIGNONS FRITS, TOMATES, LAITUE, SAUCE BBQ MAISON SUR PAIN BRIOCHÉ.

LE BISON VOLANT

STEAKETTE DE BISON, FROMAGE SUISSE, HONEY RING DE FOU, SALADE DE CHOU MAISON, CORNICHONS EN TRANCHES, MAYO SPICY MAISON SUR PAIN BRIOCHÉ.

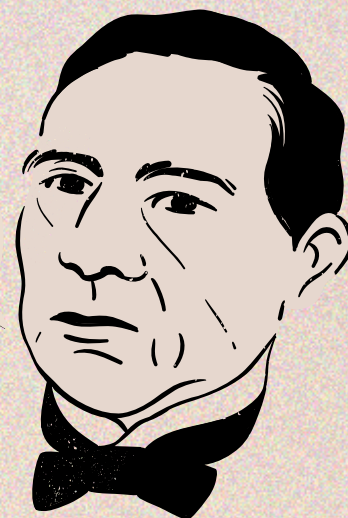
LE BURGER PULLPORK

PORC ÉFFILOCHÉ MAISON, FROMAGE SUISSE, PICKLES, OIGNONS FRITS, POMMES & SAUCE BBQ MAISON.





FORMULE ENTRÉE OU
REPAS



SAUMON CLASSIQUE

SAUMON RÉGULIER ET FUMÉ TRANCHÉ AU COUTEAU, CIBOULETTE, ÉCHALOTES, CÂPRES & ASSAISONNEMENT CLASSIQUE

SAUMON CAN&CHÈVRE

SAUMON TRANCHÉ AU COUTEAU, CIBOULETTE, ÉCHALOTES, CÂPRES, NOIX À L'ÉRABLE, PURÉE DE CANNEBERGES & FROMAGE DE CHÈVRE.

SAUMON ASIATIQUE

SAUMON TRANCHÉ AU COUTEAU, CIBOULETTE, ÉCHALOTES, CÂPRES, GLAZE ASIATIQUE MAISON, SÉSAME TORRÉFIÉ & OIGNONS VERTS BISEAUX.

BOEUF CLASSIQUE

BAVETTE DE BŒUF ANGUS 1855 TRANCHÉE AU COUTEAU, CIBOULETTE, ÉCHALOTES, CÂPRES, FROMAGE PARMESAN & ASSAISONNEMENT CLASSIQUE.

BOEUF CORNICHONS

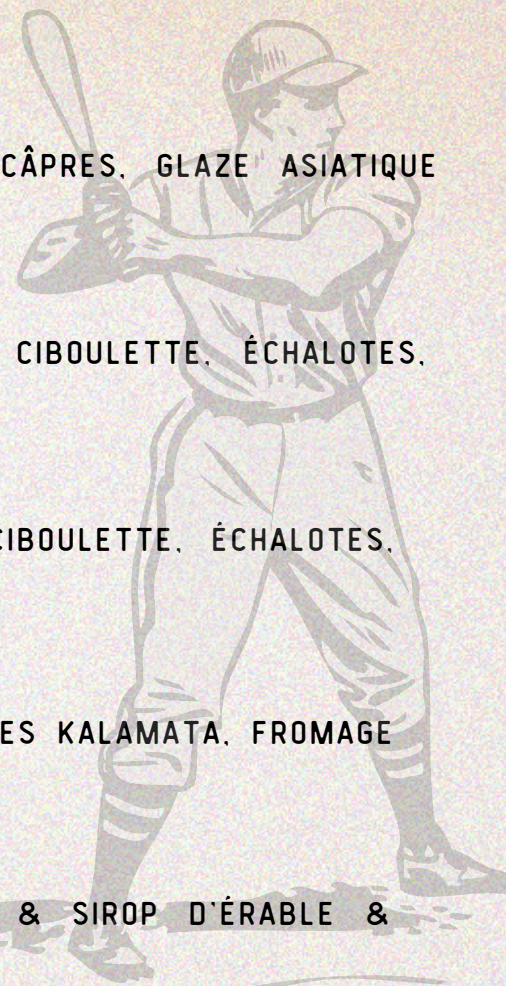
BAVETTE DE BŒUF ANGUS 1855 TRANCHÉE AU COUTEAU, CIBOULETTE, ÉCHALOTES, CÂPRES, CORNICHONS EN DÉS & DIJONNAISE MAISON.

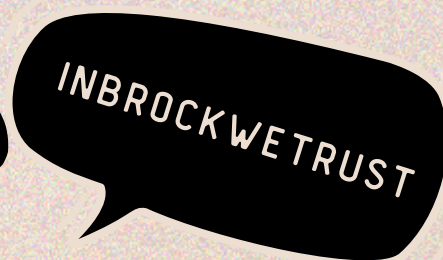
BOEUF MÉDITERRANÉEN

BAVETTE DE BŒUF ANGUS 1855 TRANCHÉE AU COUTEAU, OLIVES KALAMATA, FROMAGE FETA, TOMATES SÉCHÉES & HUILE DE TRUFFLE.

BISON POMMES & ROMARIN

BISON TRANCHÉ AU COUTEAU, NOIX DE GRENOBLE BEURRE & SIROP D'ÉRABLE & POMMES AU ROMARIN.





FISH N CHIPS O.G

DEUX LONGES DE MORUE PANNÉES, SALADE DE CHOU MAISON, SAUCE TARTARE MAISON & CITRON, SERVI AVEC FRITE PARCE QUE.. C'EST PAS FISH N GREEN!

MAC AND CHEESE

NOUILLES COUPÉES, SAUCE CRÊMEUSE AUX FROMAGES, OIGNONS & LARDONS SAUTÉS, LE TOUT, GRATINÉ AU FROMAGE TEX-MEX.

MAC AND CHEESE PULLPORK

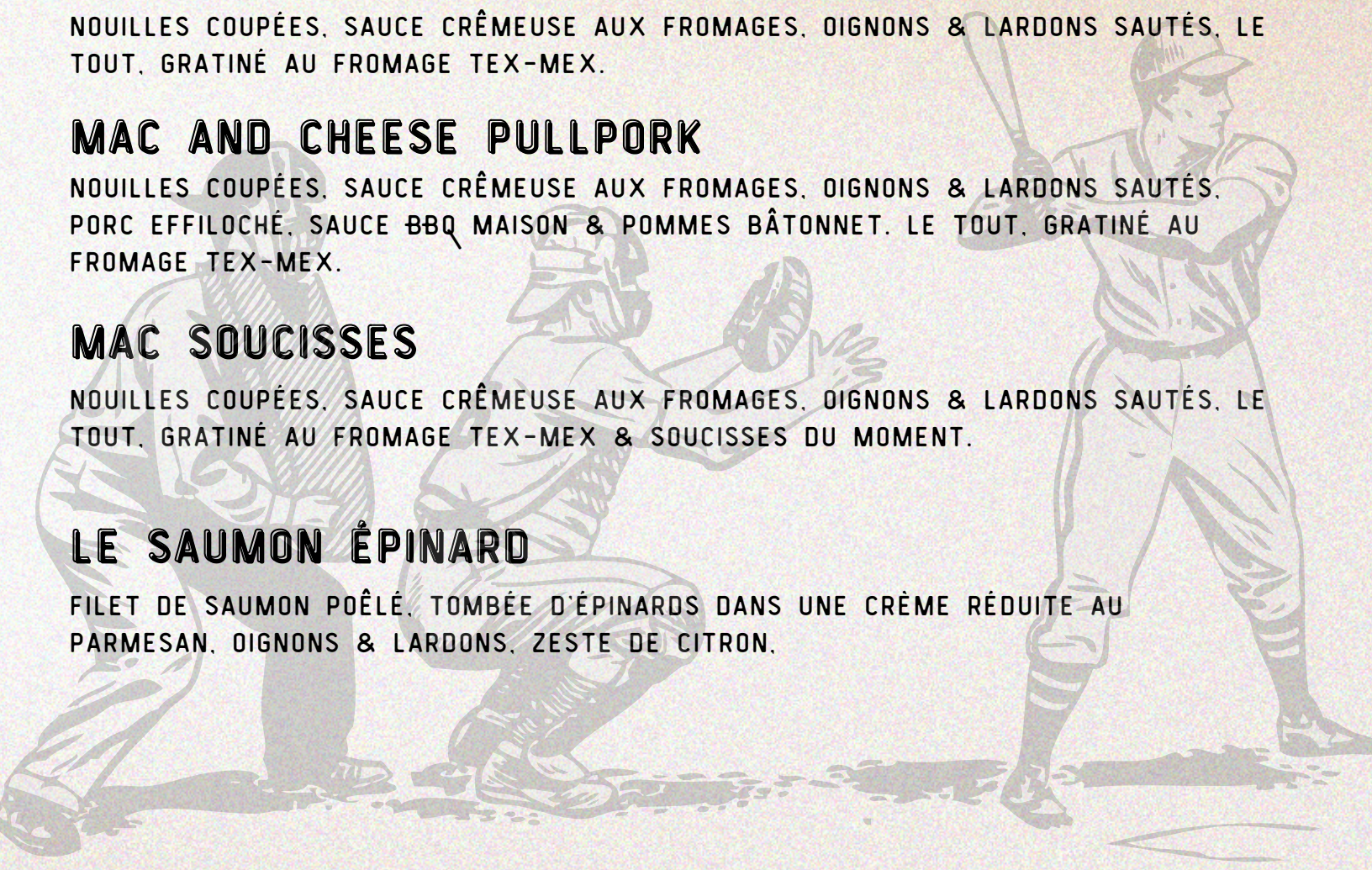
NOUILLES COUPÉES, SAUCE CRÊMEUSE AUX FROMAGES, OIGNONS & LARDONS SAUTÉS, PORC EFFILOCHÉ, SAUCE BBQ MAISON & POMMES BÂTONNET. LE TOUT, GRATINÉ AU FROMAGE TEX-MEX.

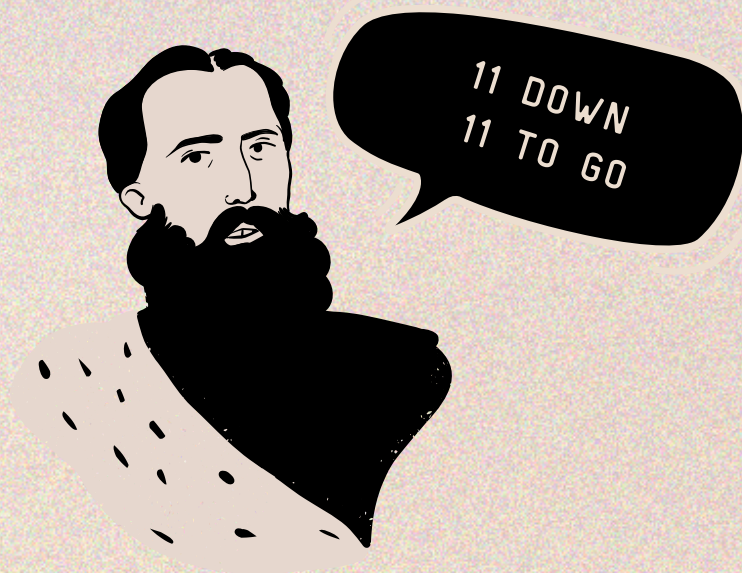
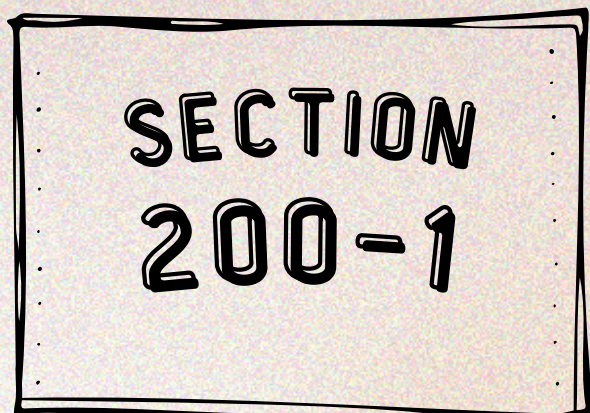
MAC SOUCISSES

NOUILLES COUPÉES, SAUCE CRÊMEUSE AUX FROMAGES, OIGNONS & LARDONS SAUTÉS, LE TOUT, GRATINÉ AU FROMAGE TEX-MEX & SOUCISSES DU MOMENT.

LE SAUMON ÉPINARD

FILET DE SAUMON POÊLÉ, TOMBÉE D'ÉPINARDS DANS UNE CRÈME RÉDUITE AU PARMESAN, OIGNONS & LARDONS, ZESTE DE CITRON.





MASSIDBUL POULET

CLASSIQUE DU JOUR 1 REVISITÉ! POITRINE DE POULET DE LA FERME DES VOLTIGEURS CONFITE AU GRAS DE CANARD CUITE SOUS-VIDE, ÉPICES CAJUNS, SAUCE CRÈME & MIEL SERVIE SUR LÉGUMES.

SALADE BAVETTE

SALADE MIXTE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE & ÉRABLE, BAVETTE DE BOEUF ANGUS 1855 DANS UNE MARINADE ASIATIQUE, VERMICELLES DE RIZ FRITS, GRAINES DE SÉSAME TORRIFIÉES, TOMATES, CAROTTES, OIGNONS.

BAVETTE DE BOEUF

BŒUF ANGUS 1855 AVEC SAUCE AU JUS DE BŒUF & CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT.

BAVETTE MAC

BŒUF ANGUS 1855, MOUTARDE DE DIJON, CORNICHONS TRANCHÉS, FROMAGE À RACLETTE & CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT.

BAVETTE SUISSE

BŒUF ANGUS 1855, OIGNONS & CHAMPIGNONS, FROMAGE SUISSE & CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT.

