

- 753 -

# LA CONFRÉRIÉ

- du bon manger -

<b>ARANCINIS DU MOMENT</b> .....	9 \$	<b>FISH N' CHIPS</b> .....	21 \$
<b>NACHOS DE COURSE</b> .....	24 \$	Bâtonnets de morue et panure à la bière, servis avec frites	
Option mini.....	10 \$	Extra poisson.....	4 \$
Piments forts, fromage cheddar, poivrons, crème sure, oignons, bacon		<b>POISSON DU JOUR</b> .....	PDM
Extra poulet.....	5 \$	<b>BURGER AU POULET</b> .....	18 \$
Extra guacamole.....	4 \$	Poulet mariné au Chipotle, fromage suisse, tomate, bacon, piments bananes, luzerne et mayo aux herbes	
<b>Frites</b> .....	4 \$	<b>MAC'N'CHEESE</b> .....	19 \$
Option épicée.....	4.5 \$	Au pilon du Canard du Village, servi avec légumes	
Choix d'une mayonnaise		<b>POUTINE DES FRÈRES CONS</b> .....	16 \$
<b>POTAGE DU JOUR</b> .....	6 \$	Poutine à l'agneau braisé composée d'oignons Tobago, de figues et de fromage de chèvre en grains de la Fromagerie St-François. Le tout recouvert de notre sauce au Jägermeister et garnis d'oignons verts	
<b>DUO DE POGOS</b> .....	8 \$	<b>HALLOUMI FRIT</b> .....	9 \$
Recette secrète de notre <i>foodtruck</i> La Queue du Diable		<b>NOS MAYOS MAISON</b> .....	1 \$
<b>AILES DE POULET</b> .....		Épicée, Herbes fraîches, Dijonnaise au miel	
1 pour.....	1.5 \$	<b>EXTRA VIANDES</b>	
10 pour.....	12 \$	<b>Ajoutez des protéines à votre plats !</b>	
20 pour.....	20 \$	Bacon.....	3 \$
Choix de sauces :		Pilon de canard.....	5 \$
BBQ, piquante ou C.C.C		Tataki de thon.....	6 \$
<b>SALADE COMPOSÉE</b> .....	11 \$	Brisures de crevettes.....	5 \$
Option plat.....	16 \$	Agneau.....	6 \$
Mozzarella fraîche, tomates de la Shop à Légumes, marinade d'oignons, de fenouil et d'edamame, rotello de betterave rouge, vinaigrette Dijon et parmesan		Poitrine de poulet cajun.....	6 \$
<b>Ajoutez-y des protéines !</b>		<b>CHANGEZ VOS FRITES POUR</b>	
<b>DOIGTS DE POULET MAISON</b> .....	12 \$	Frites & légumes.....	1 \$
En croûte de quinoa (3)		Légumes.....	2 \$
<b>CÔTES LEVÉES DE PORC DU QUÉBEC</b> <b>CUITES À L'ÉTOUFFÉE</b> .....	17/24 \$	Poutine.....	4 \$
Maïs soufflé, sauce BBQ et frites		Salade du chef.....	2 \$
<b>TATAKI DE THON WAFU</b> .....	12 \$	Salade César.....	3 \$
Servi sur légumes croquants, herbes fraîches et salines du Saint-Laurent		Salade composée.....	4 \$

PAYEZ UNE BIÈRE AU CHEF! 5 \$

45 \$ / PERSONNE - POUR DEUX PERSONNES ET PLUS

## FAITES BOMBANCE

Vivez expérience de La Confrérie par la dégustation  
de 3 plateaux d'inspirations du moment

*Faire bombance est une expression signifiant festoyer tout en mangeant abondamment. En bon français, ça veut dire faire le party en mangeant une bonne bouffe et en s'éclatant en bonne compagnie !*

**HALLOUMI FRIT** ..... 9\$  
De la Fromagerie Bédouin,  
servi avec sauce piquante sucrée

**RIBLETTES D'AGNEAU  
DE LANAUDIÈRE** ..... 26\$  
Enrobées de notre marinade forestière  
de lanaudière, servies avec maïs concassé  
crémeux, champignons sauvages et  
recouverts d'une sauce amélanchier et érable

**TARTARE D'AGNEAU** ..... 26\$  
Option entrée..... 14\$  
Agneau, cerise de terre du Québec  
et amandes grillées

**TARTARE DE CREVETTE** ..... 25\$  
Option entrée..... 13\$  
Chaire de crevette légèrement pochée,  
mayonnaise au vinaigre de calamansi, wakamé,  
concombre et caviar de poisson volant

**TARTARE DE BŒUF** ..... 25\$  
Option entrée..... 13\$  
Inspiration du moment

**DUO DE TARTARES** ..... 28\$  
Crevette et boeuf, servi avec frites

**LÉGUMES VEDETTES** ..... PDM  
Récolte de la semaine, travailler avec soin

**BOL DE CRUE** ..... PDM  
Notre version du Poké

**ONGLET DE VEAU DE GRAIN  
DU QUÉBEC** ..... 27\$  
Cuit au thermot circulateur, servi avec  
salsa de grillotte du Québec et fumée  
à votre goût

**LA PIEUVRE** ..... 13\$  
Pieuvre froide assaisonnée au paprika  
fumé et servi avec feuille de laitue boston de  
Mirabel et accompagnée d'une trempette à  
l'avocat

**SAC DU BAYOU** ..... 36\$  
Écrevisses, crevettes, palourdes, moules,  
saucisson de la boucherie Porc Chop, PDT,  
maïs, et bouillon au safran américain style  
Louisianne

**LE BAO** ..... 14\$  
Petits pains vapeurs et flanc de porc  
braisé maison, servi avec légumes croquants  
vinaigrés et sauce sucrée collante

**LA PÂTE FEUILLETÉE** ..... PDM  
À saveur traditionnelle du Monde

**TARTIFLETTE QUÉBÉCOISE** ..... PDM  
Base de pomme de terre, crème, fromage  
québécois et sa garniture du moment

## DESSERTS

**WHIPPETS** ..... 9\$  
Faits maison !!!

**LE MI-CUIT AU CHOCOLAT** ..... 8\$

**LE TOUSKI** ..... 9\$  
Génoise et garniture du moment

**BEIGNES ET CRÈME GLACÉE** ..... 8\$  
Crème glacée et garniture du moment

## CAFÉS

Bodum..... 5.5\$	Café glacé..... 5\$
Demi Bodum... 3.5\$	Café Brésilien... 9\$
Espresso..... 3\$	Café Irlandais... 9\$
Cappuccino... 4.5\$	Café Baileys... 9\$
Mocaccino... 4.5\$	Café Comique... 9\$
Latte..... 4.5\$	

« Quand l'appétit va, tout va ! »

- Obélix

## BIÈRES EN BOUTEILLE

Beck's 0%	6\$
Beck's	7.5\$
Budweiser	7.5\$
Bud Light	7.5\$
Corona	7.5\$
Sceau de Corona (5)	30\$
Cidre Smack	7\$

## TROU DU DIABLE (600ml) 12\$

Le sang d'encre  
La pitoune  
MacTavish In Memoriam  
La morsure  
La saison du tracteur  
Shawinigan handshake

## BIÈRES EN FÔT

Shocktop	9\$
Goose Island IPA	9\$
Cobblestone Stout	9\$
Chipie rousse	9\$
Stella Artois	9\$
Labatt 50	9\$

## BRASSERIE MILLE-ÎLES 11\$

Blonde  
IPA  
Rousse

Demandez à votre serveur pour en savoir  
d'avantage sur nos bières saisonnières

## ROUGE

<b>Au verre</b> Demandez à votre serveur	8\$ / 10\$ / 12\$ / 14\$
Argentine, Mendoza, Familia Cassone, Finca La Florencia, Malbec, 2016	45\$
Australie, Byrne Vineyard, Byrne Estate Series shiraz, 2015	45\$
Espagne, Rioja, Bodegas Antonio Arraez, Plaza de la Reina, 2016	35\$
Espagne, Valencia, Bodegas Antonio Arraez, Bala Perdida, Grenache, 2014	51\$
Espagne, Rioja, Bodegas Muriel, Vina Muriel Reserva, 2011	72\$
États-Unis, Californie, Terre Rouge, Les Côtes de l'Ouest, Syrah, 2012	55\$
États-Unis, Santa Barbara, Lucas & Lewellen, Queen of Hearts, Cabernet Sauvignon, 2014	53\$
États-Unis, Californie, Bliss Family Vineyard, Cabernet Sauvignon, 2014	55\$
États-Unis, Californie, Dry Creek Vineyard, Zinfandel, 2015	71\$
États-Unis, Sonoma, Dry Creek Vineyard, Cabernet Sauvignon, 2012	80\$
États-Unis, Sonoma, Dutcher Crossing, Proprietor's Reserve, Syrah, 2014	95\$
États-Unis, Californie, Alpha Omega Winery, Cabernet Sauvignon, 2012	143\$
France, Bordeaux, Vignoble Magnaudeix, Tertre de Sarpe, St-Émilion, 2014	65\$
France, Côte du Rhône, Domaine Beau Mistral, Grand Réserve, 2015	55\$
Italie, Abruzzes, Caldora, Terre di Chieti, Sangiovese, 2016	43\$
Italie, Canneta Brunello, I Mori, Sangiovese, 2012	116\$
Portugal, Douro, Quinta Vale d'Aldeja, Infiel, Touriga National, 2015	48\$

## BLANC

<b>Au verre</b> Demandez à votre serveur	8\$ / 10\$ / 12\$ / 14\$
Argentine, Mendoza, Familia Cassone, Finca La Florencia, Torrontes, 2016	45\$
Espagne, Rioja, Bodegas Antonio Arraez, Plaza de la Reina, Macabeo, 2016	35\$
États-Unis, Californie, Marc Cellar, Chardonnay, 2013	43\$
États-Unis, Californie, Bliss Family Vineyard, Chardonnay, 2015	53\$
États-Unis, Sonoma, Dry Creek Vineyard, Chenin blanc, 2016	55\$
France, Bourgogne, Domaine Fribourg, Aligoté, 2015	54\$
France, Viré-clessé, Maison Stéphane Brocard, Chardonnay, 2015	60\$
Italie, Abruzzes, Caldora, Terre di Chieti, Chardonnay, 2016	42\$
Portugal, Douro, Quinta Vale d'Aldeja, Infiel, Assemblage, 2015	45\$

## BULLES

Italie, Zonin, Prosecco	35\$
Italie, Cava Sutra, Bodegas Antonio Arraez, Macabeo/Chardonnay	61\$
France, Champagne, Bellanger-Devaugeois	95\$

«Mieux vaut boire trop de bon vin qu'un petit peu de mauvais.»

-Georges Courteline

## COCKTAILS

<b>GIN TONIC</b> .....12\$	<b>CROSS SIDE</b> .....14\$
Gin Québécois Saint-Laurent, bitter de celeri et de citron, concombre, caperon, tonic Fentiman's	Canadian Club, Liqueur québécoise Amermelade, citron, sirop de thym, marmelade d'orange
<b>RED SUN</b> .....12\$	<b>CHAUD LAPIN</b> .....14\$
Whisky Toki Suntory, Liqueur de framboise Sivo, basilic, purée de framboise, jus de pomme, bulles, poivre	Whisky Auchentoshan American Oak, miel, jus de pomme, Angostura, poivre rose, zeste de citron
<b>AAARRGG</b> .....12\$	<b>CHOIX DU BARMAN</b> .....12\$
Rhum épicé Québécois Morbleu, Liqueur de melon midori, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de thym, sirop de gingembre	Laissez l'inspiration du barman vous mixer un cocktail
<b>T'ES QUI TOI ?</b> .....14\$	<b>N'hésiter pas à nous demander nos anciens cocktails!</b>
Tequila Hornitos, Liqueur Saint-Germain, Chartreuse verte, jus de pomme frais, jus de lime, sel	

### GIN

<b>CANOPE</b> , Québec, forestier.....9\$
<b>CIRKA</b> , Québec, forestier.....9\$
<b>DANDY</b> , Québec.....9\$
Fleur de pommier, eau de vie de pomme, raisin et poire
<b>UNFILTERED GIN 22, DILON</b> Ontario.....9\$
aux 22 herbes
<b>ROSE, DILON</b> Ontario, .....9\$
Fruit de l'églantier et pétale de rose
<b>NEIGE</b> , Québec, eau de vie de pomme.....9\$
<b>ROMÉO</b> , Québec, genévrier, concombre, aneth, lavande, amande et citron.....9\$
<b>MONKEY 47</b> , Allemagne.....13\$
Allemagne, 47 herbes et épices
<b>PANAMERA</b> , Italie, .....9\$
Petites baies, citron et secret botanique
<b>HENDRICK'S</b> , Écosse.....9\$
concombre et pétale de rose
<b>PIGER HENRICUS</b> , Québec.....9\$
Baie de genièvre, coriandre angélique, écorce de citron, cardamome, panais
<b>UNGAVA</b> , Québec.....9\$
aux herbes indigène québécoises
<b>ST-LAURENT</b> , Québec.....9\$
infusion d'aromates exotiques
<b>BROOKMANS</b> Angleterre.....9\$
bleuet, mûre, réglisse et écorces d'orange et citron
<b>SEVENTH HEAVEN</b> , Québec.....9\$
<b>12KM</b> , Québec, Boréal.....9\$

### TEQUILA

<b>PATRON SILVER</b> , Mexique, 100% Agave....10\$
<b>PATRON ANEJO</b> , Mexique, 100 % Agave....11\$
<b>PASOTE ANEJO</b> , Mexique, 100 % Agave....10\$
<b>CASAMIGOS</b> , Mexique.....9\$
Reposado, 100 % Agave
<b>HORNITOS</b> , Mexique.....7\$
Reposado, 100 % Agave

### VODKA

<b>REYKA</b> , Islande.....9\$
Fabrication artisanale, eau de source de l'arctique filtrée à travers des roches de laves
<b>CIRKA</b> , Québec, du terroir.....9\$
<b>QUARTZ</b> , Québec.....9\$
eau de source Eska filtrée naturellement par le quartz
<b>MAGIC CRYSTAL</b> , Allemagne.....7\$
distillée 5 fois
<b>CRYSTLA HEAD</b> , Terre-Neuve et Labrador...9\$
distillée 7 fois
<b>GREYGOOSE</b> , France.....9\$
<b>ZUBROWKA</b> , Pologne.....7\$
aromatisée à l'herbe de bison

### MEZCAL

<b>MARCANEGRA</b> , Mexique.....13\$
100 % Agave total

### RHUM

<b>PLANTATION</b> , Barbades.....10\$
Old Reserve, Rhum brun
<b>CHIC CHOC</b> , Québec, Rhum épicé.....9\$
<b>MORBLEU</b> , Québec.....9\$
Distillerie Mariana, rhum épicé
<b>BRUGAL ANEJO</b> , République Dominicaine...9\$
rhum brun
<b>DIPLOMATICO RESERVA</b> , Venezuela.....9\$
rhum brun
<b>ZACAPA</b> 23 ans, Guatemala, rhum brun.....9\$
<b>INFIEL</b> , 3 ans, Portugal, rhum brun.....8\$
<b>HAVANA CLUB</b> , Cuba, rhum brun.....7\$
<b>SAILOR JERRY</b> , États-Unis, rhum épicé.....7\$