

LA CONFRÉRIE

MENU DÉGUSTATION - 35 \$ / PERSONNE

(Taxes et service non-inclus)

Vivez l'expérience de La Confrérie avec nos plateaux dégustations à partager!

PLATEAU ENTRÉES

POGO MAISON

Recette secrète de notre food truck La Queue Du Diable

SALADE COMPOSÉE

Mozzarella fraîche, tomates de la Shop à Légumes, marinade d'oignons, de fenouil et d'edamame, rotello de betterave rouge, vinaigrette Dijon et parmesan

TATAKI DE THON

Servi sur légumes croquants, herbes fraîches et salines du Saint-Laurent

AILE DE POULET BBQ

ARANCINIS DU MOMENT

PLATEAU REPAS

CÔTES LEVÉES DE PORC DU QUÉBEC CUITES À L'ÉTOUFÉE

Mais soufflé et sauce BBQ maison

TARTARE DE CREVETTE

Chaire de crevette légèrement pochée, mayonnaise au vinaigre de calamansi, wakamé, concombre et caviar de poisson volant

FISH N' CHIPS

ONGLET DE VEAU DE GRAIN DU QUÉBEC

Cuit sous-vide avec aromatisant forestier, servi avec salsa de grillotte du Québec et fumé à point

PDT RATTE & LÉGUMES

PLATEAU DESSERT

LE TOUSKI GÉANT

Gâteau, coulis, chocolat, caramel et meringue

BIÈRES EN FÔT

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

BIÈRES EN BOUTEILLE

Beck's 0%.....	4.5\$
Beck's.....	7.5\$
Budweiser.....	6.5\$
Bud Light.....	6.5\$
Corona.....	7.5\$
Sceau de Corona (5).....	30\$
Cidre Smack.....	7\$

LE TROU DU DIABLE (600ml)

Le sang d'encre.....	12\$
La pitoune.....	
MacTavish In Memoriam.....	
La morsure.....	
La saison du tracteur.....	
Shawinigan handshake.....	

BRASSERIE MILLE-ÎLES

Blonde.....	11\$
IPA.....	
Rousse.....	
Demandez à notre serveur pour en savoir d'avantage sur nos bières saisonnières	

PAYEZ UNE BIÈRE AU CHEF ! 5 \$

CAFÉS

Bodum.....	5.5\$
Demi Bodum.....	3.5\$
Espresso.....	3\$
Cappuccino.....	4\$
Mocaccino.....	4.5\$
Latte.....	4.5\$
Café glacé.....	5\$
Café Brésilien.....	9\$
Café Irlandais.....	9\$
Café Baileys.....	9\$
Café Comique.....	9\$

« Quand l'appétit va, tout va. »

- Obélix