

# BOISSON

## BIÈRES SANS ALCOOL

Carlsberg 0.0	10
Kronenbourg 1664, Blanche 0.0	10
Guinness 0.0	11

## BIÈRES EN FÛT

Carlsberg, Blonde	11
Unibroue, EPA rousse	11
Unibroue, NEIPA	11
Kronenbourg 1664, Blanche	11

## BIÈRE CANETTES ET BOUTEILLES

Lager 350E, Milles Îles, blonde	12
Juicy Sabro, IPA	12
Guinness, Stout	13
Landshark, lager	10

## SANGRIA

### ROUGE, BLANCHE ou ROSÉ

Verre	14
Demi-litre	29
Litre	39

### AU CAVA

Verre	16
Demi-litre	31
Litre	41

## MOCKTAIL

Atypique spritz	11
Atypique sangria rouge	11
Atypique amaretto Sour	11
Virgin ceasar	10
Virgin mojito	11
Virgin moscow mule	11
Virgin The Basil Lavender	12

## COCKTAIL FABIEN

Cidre de glace neige, triple sec, vodka, jus de canneberge	15
--	----

## COCKTAIL

Spritz	14
Spritz St-Germain	15
Spritz Lucky Hugo Tonic	17
Spritz Fabien	16
Amaretto Sour	14
Whisky Sour	15
Paloma	15
Moscow mule	15
Mojito classique (Framboise & Mango)	15
Long island iced Tea	16
Negroni	16
Negroni Fabien	17
Basil Smash	16
Old Fashion	16
Bloody ceasar	16
Tequila sunrise	15
Spicy Margarita	15
Berny	12

# BOISSON

## MARTINIS

Espresso Martini	16
Litchi Martini	15
Joes Martini	17
Rockstars Martini	16
Dry Martini	15
Dirty Martini	15

## DIGESTIFS

Baileys'	12
Belle de brillet	14
Grand marnier	14
Poli Prugna	12
Cognac VS	14
Cognac vsop	19
cognac xo	30
Glenfiddich 12 ans	17
Macallan 12 ans	22
Oban	22
Lagavulin	25
Porto 20 ans	20
Louis XIII	0,5 oz 175 1 oz 350

# CAFÉS OLÉ OLÉ

Hot shots	8
Brésilien	14
Espagnol	14
Baileys'	13

# DESSERTS

DEMANDEZ À VOIR NOTRE ASSORTIMENT  
DE DESSERTS MAISON, TOUS PLUS  
SUCCULENTS LES UNS QUE LES AUTRES!

## VERRE DE CHAMPAGNE & BULLES

Cava	15
Baudry	19
Henriot	22



*Il n'y a pas de belle journée sans bulles!*



## ENTRÉES

HÛÎTRES....6/20\$....12/39\$  
ROCKEFELLER....6/24\$....12/44\$

	<b>PLANCHA DE PROSCIUTTO SAN DANIELE</b> .....23	
	authentique jambon de la ville de San Daniele, vieilli 18 mois et tranché par notre belle italienne!	
	<b>BURRATA ET PAIN AU LEVAIN GRILLÉ</b> .....25	
	<b>CREVETTES TEMPURA À LA NOIX DE COCO</b> .....23	
	<b>FONDANTS PARMESAN MAISON</b> .....21	
	fromage parmesan et pancetta grillée en croûte de sésame	
	<b>PANIER DE PIZZA À L'AIL</b> .....14	
	huile d'olive, origan, parmesan et sauce marinara extra gratiné	5
	<b>ROULEAUX DE CANARD CONFIT</b> .....25	
	<b>SAISIE DE PÉTONCLES AU MIEL</b> .....31	
	Essayez-les avec un verre de Louis XIII	
	<b>PIEVRE ET CHORIZO GRILLÉS</b> .....31	
	pieuvre grillée, sauce romesco, chorizo grillé, salsa de tomate séchée, poivron rouge, noix de pin, oignon rouge mariné	
	<b>CHOU-FLEUR RÔTI AU FOUR À BOIS</b> .....19	
	yogourt au curcuma et pesto d'herbes à l'indienne, noix de pin et édamames	
	<b>ESCARGOTS AUX CHAMPIGNONS</b> .....22	
	sauce à la crème, cheddar vieilli et brioche maison au fromage	
	<b>ENTRÉE DU CHEF</b>	
	prix du marché	3 oz 6 oz
	<b>TARTARE DE SAUMON</b> .....26 39	
	purée de fraise, melon d'eau compressé, tobiko, menthe et jus de lime et wonton frits,	
	<b>TARTARE DE BŒUF AU PARMESAN</b> .....27 40	
	jaune d'œuf, échalotes, brunoise de cornichon, tempura frit, parmesan râpé et oignon frit,	

## SALADES

		PETITE	GRANDE
	<b>SALADE CESAR</b> .....	16	23
	avec poitrine de poulet grillée, supplément de.....	13	
	<b>SALADE DE CHÈVRE CHAUD AUX PÊCHES CARAMÉLISÉES ET AUX PACANES ÉPICÉES</b> .....	21	27
	<b>SALADE DE BETTERAVE</b> .....	18	25
	édamame, chèvre et roquette, vinaigrette au miel et à l'estragon		
	<b>SALADE DE TOMATES HEIRLOOM ET BURRATA</b> .....	29	
	Tomates cerises, gremolata, oignon rouge mariné, croûtons, chips de prosciutto, réduction balsamique et vinaigrette au vin blanc		

## SOUPES

<b>SOUPE DU JOUR</b> .....	12
<b>SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À LA BIÈRE ROUSSE</b> .....	15
fromage suisse gratiné	

 SANS GLUTEN

Certains produits de notre cuisine contiennent du gluten, une contamination par contact pourrait survenir malgré notre vigilance.

**Merci d'aviser votre serveur en cas d'allergie.**

## PÂTES

		ENTRÉE	PLAT
	<b>CANNELLONIS AU GRATIN</b> .....	24	30
	farcis de veau, chorizo, épinards, ricotta, sauce rosée et gratiné		
	<b>LASAGNE</b> .....		34
	poivrons rouge rôties, chorizos, cheddar, fromage en grains et béchamel au miel, gratiné à la mozzarella		
	<b>TORTELLINIS ALLA FABIEN</b> .....	24	29
	pâtes farcies au fromage, sauce à la crème et au poivre concassé, pancetta, champignons, basilic et vin blanc. Les préférées de Ti-loup!		
	<b>SPAGHETTIS BOLOGNAISE</b> .....	19	23
	l'incontournable spaghetti et sa sauce à la viande!		
	<b>PAPPARDELLES AUX CREVETTES</b> .....	29	35
	sautées au Limoncello, sauce crémeuse citronnée, épinards frits		
	<b>DUO DE PÂTES</b> .....		35
	Pennine alla Gigi, linguini, sauce alla Fabien		
	<b>FUSILLIS AU RAGOÛT DE LAPIN</b> .....	29	36
	en crème et à la moutarde à l'ancienne		
	<b>LINGUINE À LA BURRATA</b> .....		29
	poireaux, tomates séchées, noix de pin, basilic et burrata		
	<b>PÂTES SANS GLUTEN</b>		
	sur demande, comptez 15 minutes de plus		

## PIZZAS

<b>NAPOLITAINE</b> .....	19
sauce tomate et mozzarella	
<b>BOLOGNAISE</b> .....	22
sauce tomate, champignons, pepperoni, poivron et mozzarella	
<b>MÉDITERRANÉENNE</b> .....	23
sauce tomate, prosciutto, champignons sautés, poivrons rôtis, mozzarella et parmesan avec prosciutto San Daniele, supplément de.....	6
<b>BASILICA</b> .....	25
sauce tomate, mozzarella, fior di latte, tomates confites et basilic frais	
<b>CARNE PIENA</b> .....	27
sauce tomate, chair de saucisses, pancetta, bacon prosciutto, chorizo et mozzarella	
<b>CÉSAR</b> .....	26
sauce alfredo, mozzarella, bacon, poulet, laitue romaine et sauce César	
<b>BURRATA</b> .....	31
sauce tomate, ail, origan, basilic, burrata, réduction balsamique et roquette avec prosciutto San Daniele, supplément de.....	6
<b>PIZZA ALLA PUTTANESCA</b> .....	28
mozzarella, olive noire, oignon frit et épinard frit	

 PÂTES À PIZZA SANS GLUTEN..... 3

**DISPONIBLE**  
Mozzarella sans lactose

## VIANDES ET POISSONS

<b>SAUTÉ DE CREVETTES AU POIVRON GRILLÉ</b> .....	39
déglacées au vin blanc, le tout généreusement crémé, accompagné de linguines au beurre et légumes du jour	
 <b>MORUE NOIRE CONFITE À L'HUILE D'OLIVE AU CITRON</b> .....	47
riz basmati au thym, purée de carotte au beurre noisette et légumes du jour	
<b>ESCALOPE DE VEAU EN CROÛTE DE NOIX</b> .....	40
servie avec une sauce au fromage bleu Ermite, garniture aux pommes et orzo au bacon et légumes du jour	
<b>FILET MIGNON DE BŒUF (7 oz) AL PEPE VERDE</b> .....	64
servi avec une sauce au poivre, accompagné de pommes de terre grelots rôties et légumes du jour	
 <b>CARRÉ D'AGNEAU AU CUMIN ET À LA FLEUR DE SEL</b> .....	62
enrobé de cumin, accompagné de purée de patates douces et légumes du jour	
<b>ESCALOPE DE VEAU PARMIGIANA</b> .....	37
panée et gratinée, servie sur sauce tomate, accompagnée de spaghetti bolognaise et légumes du jour	
 <b>BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE</b> .....	53
marinée au gingembre et au porto, Oka fondant, réduction de porto, frites et légumes du jour	
 <b>STEAK COWBOY 35 oz POÊLÉ AU BEURRE</b> .....	165
sauce au poivre, sauce au fromage bleu, orzo crémé au bacon, pomme de terre grelot rôtie et légumes	
<b>TAKI DE THON ALBACORE</b> .....	45
en croûte d'échalote, yougourt ponzu citronné, riz sauvage à la lime, légumes du jour, sauce ponzu à l'érable, salade de roquette et fenouil à la vinaigrette au citron	
 <b>MAGRET DE CANARD POÊLÉ</b> .....	50
écrasé de pomme de terre aux poireaux, sauce aux cerises porto et à l'érable et légumes du jour	
<b>PIÈCE DU BOUCHER</b>	
prix du marché	
<b>PRISE DU JOUR</b>	
prix du marché	

## EXTRA

<b>PETITE FRITE</b> .....	6
<b>GRANDE FRITE</b> .....	12
<b>CREVETTE GRILLÉE</b> .....	4
à l'unité	
<b>CHAMPIGNONS SAUTÉS</b> .....	6

 SANS GLUTEN

NOUS POUVONS METTRE À VOTRE DISPOSITION UNE SALLE D'UNE CAPACITÉ DE 40 PERSONNES. INFORMEZ-VOUS!

DANICK ROYER, chef de cuisine  
SERGIO DUQUE, sous-chef  
MATTHEW OLIVER, sous-chef