

APÉRITIFS

PERNOD, RICARD – 8
LILLET, DUBONNET – 8
CAMPARI, APEROL, AVERNA – 8

COCKTAILS

BAISER TONIQUE – 10
Ciroc aux pêches et tonic
LADY GINGER – 10
Ciroc aux baies rouges, canneberges et Ginger Ale
CUBA LIBRE – 9
Rhum, coke, lime
SMOKING MARTINI – 11
Vodka, Scotch, Pernod
ESPRESSO MARTINI – 9
Kahlua, vodka, espresso
NEGRONI – 10
Gin, Campari, vermouth rouge
AMERICANO – 9
Campari, vermouth rouge, soda
FRENCH MOJITO – 11
Raspberry mojito avec Chambord

BULLES

VERRE DE PROSECCO – 10
APEROL SPRITZ – 11
KIR ROYAL – 13

JAZZ

LIVE TOUS LES SOIRS

DIMANCHE

~ Kenny Bibace et Catherine Alix ~

LUNDI

~ Stephanie Laliberté ~

MARDI

~ Sam Orsini ~

MERCREDI

~ Greg Clayton ~

JEUDI

~ Greg Clayton ~

VENDREDI

~ Sara Latendresse R&B ~
~ ou Drey Wood Blues Band ~

SAMEDI

~ Sara Latendresse R&B ~
~ ou Drey Wood Blues Band ~

SALADES

PETITES LAITUES DU MARCHÉ – 6 | 11
avec fromage de chèvre – 7 | 13

SALADE AUX LARDONS
ET ŒUF POCHÉ – 9 | 14
vinaigrette aux échalotes

SALADE CÉSAR AVEC BACON – 6 | 10
avec poulet – 9 | 14

SALADE D'ENDIVES ET NOIX – 9 | 14
vinaigrette au fromage bleu

SALADE AUX BETTERAVES RÔTIES,
FETA ET MENTHE – 9 | 14

SALADE PARISIENNE AU JAMBON DE
BAYONNE ET EMMENTAL – 9 | 14

MODAVIE

BAR À VIN
DEPUIS 1997

HORS D'OEUVRES

SOUPE DU JOUR – 5
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE – 8
SAUMON FUMÉ SUR BLINIS – 14
crème fraîche et ciboulette
CALMARS FRITS – 12
PÉTONCLES À LA PROVENÇALE – 14
RILLETES – 10
cornichons et croûtons
TARTARE DE BŒUF – 16 | 32
SALADE DE PIEUVRES
ET HARICOTS BLANCS – 14
SAUCISSE DE TOULOUSE – 11
avec choucroute et dijonnaise
FOIE GRAS AU TORCHON – 15
chutney de poires et porto

Happening
Gourmand.com
VIEUX-MONTRÉAL

25⁺

CHOIX DE ENTRÉES

- Salade mixte et fromage de chèvre
- Rillettes de canard sur croûtons

CHOIX DE PLATS

- Jarret d'agneau au jus, sauce au thym
- Penne au pesto
- Merlin bleu, salsa de tomates et oignons verts

AJOUTS

- Confit de canard et oignons caramélisés — + 4
- Côtelettes d'agneau sauce méditerranéenne — + 8

CHOIX DE DESSERTS

- Fondant au chocolat
- Tiramisu

NOTRE COCKTAIL VEDETTE

- RED SNAPPER – 10
Tanqueray, Mélange « Bloody Mary »

NOS VINS VEDETTES

VIN BLANC

- WILLIAM HILL CENTRAL COAST
Chardonnay, California

VIN ROUGE

- ALAMOS SELECTION
Malbec, Mendoza, Argentina

– VERRE - 9 BOUTEILLE - 39

PLATS

POISSON FRAIS DU JOUR – 29
Risotto et légumes

MOULE AU PERNOD AVEC
FRITES – 22

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ – 22
sauce à la menthe et crème sure

CONFIT DE CANARD – 21
Oignons caramélisés

POULET MANCHON – 24
nappé de sauce citronnée miel
et moutarde

STEAK FRITES – 23
sauce à l'échalote

CONTRE FILET DE BŒUF, SAUCE
AUX POIVRES – 30
Pommes de terre et légumes

FILET MIGNON – 36
Sauce au cabernet sauvignon,
pommes de terre et légumes

AGNEAU

MILLE-FEUILLES À L'AGNEAU
BRAISÉ – 29
Pommes de terre et légumes

CÔTELETTES D'AGNEAU
À L'ORIGAN – 30
Pommes de terre et légumes

CARRÉ D'AGNEAU AU FROMAGE DE
CHÈVRE – 38
Sauce aux fines herbes, pommes
de terre et légumes

HAMBURGER À L'AGNEAU – 19
Frites avec sauce aioli épicée et
fromage feta

PÂTES

CAVATELLI À L'AGNEAU, TOMATES,
FENOUIL, PARMESAN – 21

SPAGHETTI BOLOGNAISE – 17

TAGLIATELLE AU POULET ET À LA
PANCETTA – 22

RISOTTO AUX CREVETTES – 24

RISOTTO FUNGIS – 19
Pleurotes et parisien

PENNE PESTO – 18

PENNE SICILIEN – 20

métro

igloofest

ACHETEZ VOS BILLETS
POUR L'IGLOOFEST 18\$
(TAXES INCLUSES)

NOTABLE ●



APÉRITIFS

PERNOD, RICARD – 8
LILLET, DUBONNET – 8
CAMPARI, APEROL, AVERNA – 8

COCKTAILS

TONIQUE KISS – 10
Peach Ciroc and tonic
LADY GINGER – 10
Red berry Ciroc, cranberry and ginger
CUBA LIBRE – 9
Rum, coke and lime
SMOKING MARTINI – 11
Vodka, scotch, Pernod
ESPRESSO MARTINI – 9
Kahlua, vodka, espresso
NEGRONI – 10
Gin, Campari, sweet vermouth
AMERICANO – 9
Campari, sweet vermouth, soda
FRENCH MOJITO – 11
Raspberry mojito with Chambord

SPARKLING

GLASS OF PROSECCO – 10
APEROL SPRITZ – 11
KIR ROYAL – 13

JAZZ

LIVE EVERY NIGHT

SUNDAY

~ Kenny Bibace and Catherine Alix ~

MONDAY

~ Stephanie Laliberté ~

TUESDAY

~ Sam Orsini ~

WEDNESDAY

~ Greg Clayton ~

THURSDAY

~ Greg Clayton ~

FRIDAY

~ Sara Latendresse R&B ~
~ or Drey Wood Blues Band ~

SATURDAY

~ Sara Latendresse R&B ~
~ or Drey Wood Blues Band ~

SALADS

MARKET-FRESH BABY GREENS – 6 | 11
with chèvre - 7/13
LARDONS AND POACHED EGG
SALAD – 9 | 14
shallot vinaigrette
CAESAR WITH BACON – 6 | 10
with chicken - 9 | 14
ENDIVE SALAD WITH NUTS – 9 | 14
blue cheese vinaigrette
ROASTED BEET SALAD, FETA AND
MINT – 9 | 14
PARISIAN SALAD WITH BAYONNE
HAM AND EMMENTAL – 9 | 14

HORS D'OEUVRES

SOUP OF THE DAY – 5
ONION SOUP AU GRATIN – 8
SMOKED SALMON BLINIS – 14
sour cream and chives
FRIED CALAMARI – 12
SCALLOPS PROVENÇALE – 14
RILLETTES – 10
pickles and croûtons
BEEF TARTARE – 16 | 32
OCTOPUS AND WHITE BEAN
SALAD – 14
TOULOUSE SAUSAGE – 11
with sauerkraut and Dijon
FOIE GRAS AU TORCHON – 15
pear and porto chutney

*Happening
Gourmand.com*
VIEUX-MONTREAL

25⁺

CHOICE OF ENTRÉES

- Mixed salad with goat cheese
- Duck Rillettes on a croutons

CHOICE OF MAINS

- Lamb shank au jus with thyme sauce
- Penne pesto
- Blue Marlin, tomato and green onion salsa

ADDITIONS

- Duck confit caramelized onions + 4
- Lamb chops, Mediterranean sauce + 8

CHOICE OF DESSERTS

- Chocolate melt
- Tiramisu

OUR VEDETTE COCKTAIL

- RED SNAPPER – 10
Tanqueray, Bloody Mary mix

OUR VEDETTE WINE

WHITE WINE
• WILLIAM HILL CENTRAL COAST
Chardonnay, California
RED WINE
• ALAMOS SELECTION MALBEC
Mendoza, Argentina
– GLASS - 9 BOTTLE - 39

MAINS

CATCH OF THE DAY – 29
risotto and vegetables
MUSSELS WITH PERNOD
AND FRIES – 22
GRILLED SALMON – 22
mint sauce and sour cream
DUCK CONFIT – 21
caramelized onions
CHICKEN DRUMETTE – 24
topped with a sauce of lemon, honey
and mustard
STEAK FRITES – 23
shallot sauce
STRIPLOIN, PEPPER SAUCE – 30
potatoes and vegetables
FILET MIGNON – 36
cabernet sauvignon sauce, potatoes
and vegetables

LAMB

BRAISED LAMB MILLE-FEUILLES – 29
potatoes and vegetables
LAMB CHOPS WITH OREGANO – 30
potatoes and vegetables
RACK OF LAMB WITH GOAT
CHEESE – 38
Fine herbs sauce, potatoes and
vegetables
LAMB BURGER – 19
fries with spicy aioli and feta cheese

PASTA

LAMB CAVATELLI,
TOMATOES, FENNEL, PARMESAN – 21
SPAGHETTI BOLOGNAISE – 17
CHICKEN AND PANCETTA
TAGLIATELLE – 22
SHRIMP RISOTTO – 24
MUSHROOM RISOTTO – 19
Pleurotes and Parisian mushrooms
PESTO PENNE – 18
SICILIAN PENNE – 20

metro

igloofest

GET YOUR IGLOOFEST
TICKETS FOR \$18
(TAXES INCLUDED)

NOTABLE

