

LA BELLE & LA BARBE



LA GASTRONOMIE, SANS PRÉTENTION.

Vous êtes assis dans ce qui fut autrefois une salle de montre automobile, aujourd'hui transformée en un lieu de partage, de saveurs et de convivialité. Ici, huîtres fraîches, planches à partager et produits locaux. Nos cocktails, vins et bières de microbrasserie accompagnent chaque plat à la perfection.

Laissez-nous vous guider et vous surprendre.



CONSULTEZ LA CARTE DES VINS ET BOISSONS ICI



NOS FAMEUSES PLANCHES

Faites-nous part de vos envies, et nous vous guiderons vers une expérience inoubliable!

UN SHOT GRATUIT?

Taguez-nous et utilisez
#plancheapiocher

PLANCHE DE FROMAGES DU QUÉBEC

Sélection de fromages québécois, accompagnée de pain brioché et d'accompagnements du moment (fruits, coulis, noix, etc.).

26

PLANCHE INDIVIDUELLE — 3 ENTRÉES AU CHOIX

Choisissez trois entrées pour composer un plat principal ou une sélection à partager. Découvrez les options à la page suivante.

(Non disponible pour les groupes de 10 personnes et plus.)

43

PLANCHE DE FRUITS DE MER

Crevettes d'argentine style cocktail, huîtres et mignonette, queue de homard au chimichurri épicé, salade de pieuvre au pico de gallo, ceviche de pétoncles et une création du moment.

120

PLANCHE À PIOCHER *

(Prix par personne)

Parfaite pour partager entre amis, la planche à piocher est servie en deux services avec un assortiment surprise de créations du chef et d'ingrédients du moment. Ajoutez un dessert pour 8 \$/pers.

51

PLANCHE CARNIVORE *

(Prix par personne)

Pour les amateurs de viande : une généreuse sélection de viandes de qualité, accompagnée de Bruxelles façon César, frites, polenta croustillante et aïoli maison.

55

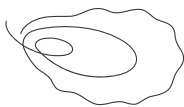
PLANCHE CARNIVORE XXL

Un festin autour d'une pièce de viande du moment de 40 oz, servie avec Bruxelles façon César, frites, polenta croustillante, aïoli et trois sauces. Demandez à votre serveur.se.

PM

* Minimum de deux personnes.

LES HUÎTRES



HUÎTRES FRAICHES

Servies avec une mignonnette, citron et sauces fortes locales.

3/unité, 30/douzaine

HUÎTRES ROCKEFELLER

Gratinées au four, garnies de béchamel aux épinards, bacon et fromages Saint-Paulin et cheddar.

4/unité, 40/douzaine

Du dimanche au jeudi, dégustez nos huîtres fraîches à seulement 1 \$ l'unité et nos Rockefeller à 2 \$ l'unité!

NOS ENTRÉES

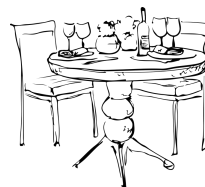


PLANCHE INDIVIDUELLE 43

Choisissez trois entrées pour composer un plat principal.

POUTINE AU PORC EFFILOCHÉ	Poutine réconfortante, sauce au poivre noir et Whisky, garnie de porc effiloché maison.	14
TARTARE DE BŒUF FORESTIER	Vinaigrette aux champignons fumés, crumble de bacon, copeaux de parmesan et oignons frits.	17
TARTARE DE SAUMON	Émulsion ponzu, daïkon, tobiko, oignons verts, concombre.	17
TARTARE DE THON	Vinaigrette jalapenos et fraises, oignons verts, concombre, jalapenos, oignons rouges et chips de taro.	17
BRUXELLES FAÇON CÉSAR	Choux de Bruxelles grillés, bacon, croûtons à l'ail, vinaigrette César et tuile de parmesan.	16
ARANCINIS MAISON	Croquettes de risotto au canard confit effiloché, émulsion au wasabi et pois wasabi.	16
CALMARS FRITS	Calmars croustillants, radicchio, oignons verts et mayonnaise aux tomates fumées.	16
BOUDIN NOIR EN PÂTE PHYLLO	Confiture de bacon, dattes et oignons au vinaigre balsamique, salade de roquette vinaigrette à l'érable.	18
SALADE TIÈDE D'HALLOUMI FRIT	Pommes de terre rattes confites, betteraves rôties, brocolis chinois, émulsion au pesto de fleur d'ail, graines de tournesol et de citrouille rôties.	16
PROFITÉROLES AUX ESCARGOTS CONFITS	Sauté d'escargots au chorizo, vin blanc, crème et estragon dans une pâte à choux salée maison.	18
PILONS DE CANARD (4)	Pilons de canard confits dans une sauce barbecue à l'orange et salade de choux croquante.	19
PÉTONCLES POÊLÉS (+6 sur planche individuelle)	Sauté de champignons à la demie glace, polenta crouillante	24
QUEUE DE HOMARD (+6 sur planche individuelle)	Servie avec salade de fenouil au yuzu, mayonnaise à la bisque et émulsion ponzu, huile épicée et crumble de tempura.	24
FOIE GRAS POÊLÉ (+8 sur planche individuelle)	Foie gras poêlé, coulis de framboises, poires pochées au vin rouge, framboises lyophilisées et pain brioché maison.	26

PLATS PRINCIPAUX



CAVATELLI AU HOMARD 39

Pâtes fraîches sauce crémeuse à la bisque, asperges, pois, chair et pince de homard.

GNOCCHIS MAISON "AL TARTUFO E RICOTTA" 29

Sauce crémeuse aux champignons et truffes, ricotta fumée

TARTARE DE BŒUF FORESTIER 34

Vinaigrette aux champignons fumés, crumble de bacon, copeaux de parmesan et oignons frits.

TARTARE DE SAUMON 34

Émulsion ponzu, daïkon, tobiko, oignons verts, concombre.

TARTARE DE THON 34

Vinaigrette jalapenos et fraises, oignons verts, concombre, jalapenos, oignons rouges et chips de taro.

ONGLET DE BŒUF 38

Chimichurri épicé, frites au parmesan et truffe, et légumes du moment.
AJOUTEZ UNE QUEUE DE HOMARD 14

FILET DE TRUITE ARC-EN-CIEL 33

Sauce Soubise au citron, orge et légumes.

FISH AND CHIPS MAISON 2/24 3/28

Morue dans un panure maison à la bière rousse, servie avec frites maison, sauce tartare, salade de choux croquante et cornichons.

COQUILLE ST-JACQUES DÉCONSTRUITE 36

Pétoncles poêlées accompagnées de purée de pommes de terre à l'ail confit, sauté de crevettes, poireaux et bacon.

CÔTELETTES D'AGNEAU DU QUÉBEC 36

Gremolata menthe et pistache, riz aux canneberges, carottes, cumin et cannelle. Légumes du moment.

"SHORT RIB" DE BŒUF BRAISÉ ET DÉSOSSÉ 37

Sauce à la courge, noisettes grillées, légumes du moment et purée de pommes de terre style aligot au Saint-Paulin et Cheddar.

PIEUVRE GRILLÉE 36

légumes sautés aux tomates, chorizo, chimichurri épicé et galettes croquantes de plantains au paprika.

EXTRAS

TRANSFORMEZ VOS
FRITES EN POUTINE 6

FOIE GRAS POÊLÉ 10

PÉTONCLE POÊLÉ (UNITÉ) 4

SAUTÉ DE CREVETTES AU
VIN BLANC ET AIL CONFIT 10

MAC AND CHEESE SAINT-PAULIN
CHEDDAR ET BACON 10

QUEUE DE HOMARD 14

SAUTÉ DE CHAMPIGNONS 9

FRITES PARMESAN ET
HUILE DE TRUFFE 9

(10 ANS ET MOINS)

MENU ENFANTS

12

MACARONI SAUCE ROSÉE

Pâtes sauce rosé maison avec parmesan.

MAC AND CHEESE AU BACON

Pâtes crémeuses au fromage fondant,
avec morceaux de bacon croustillant.

FISH AND CHIPS MAISON

Un morceau de poisson frais
pané, servi avec des frites
maison.

FILETS DE POULET PANÉS

Deux filets de poulet croustillants,
servis avec miel et des frites maison.



TORTE AU CHOCOLAT

Tous les repas enfants sont accompagnés d'une
délicieuse tarte au chocolat, un dessert fondant à
mi-chemin entre un gâteau moelleux et un
brownie.



DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AUX POMMES 9

Crème brûlée onctueuse aromatisée à la croustade aux pommes.

TARTE AUX PACANES 10

Un classique qui fait du bien!
Essayez-la en version gourmande en y ajoutant un foie gras, c'est tout simplement cochon!

KEY LIME PIE EN VERRINE 10

Mousse légère de chocolat blanc, lime et crumble de biscuits graham.

TORTE AU CHOCOLAT 9

Torte au chocolat riche, accompagnée d'un coulis de fruits rouges, pour les vrais amateurs de chocolat.

TIRAMISU MAISON AUX PISTACHES 10

Doigts de dame à l'espresso, mousse mascarpone à la pistache, cacao et pistaches.

DU SUCRE... À LA PLANCHE! 26

POUR LES INDÉCIS QUI VEULENT TOUT GOÛTER.

Choisissez trois desserts et partagez ce moment de douceur à plusieurs, pour un instant de plaisir partagé.

UNE DÉCENNIE DE PASSION PARTAGÉE

Depuis 10 ans, La Belle et la Barbe est portée par une équipe unie et passionnée. Nous avons le privilège de vous accueillir dans cet espace où passion et partage se rencontrent. Chaque membre de notre équipe contribue à faire de chaque visite une expérience mémorable. Nos plats, élaborés avec soin à partir de produits locaux, reflètent notre engagement envers la qualité. À travers notre cuisine, nos cocktails et notre accueil chaleureux, nous espérons vous offrir des moments uniques. Merci de faire partie de cette belle aventure avec nous.

Toute l'équipe