

MENU



NOS ENTRÉES



SOUPE DU CHEF

8.95

BISQUE DE HOMARD

19.95

Bisque à base de carcasses de homard, vin blanc, poivrons rouges, chocolat blanc, piment de Cayenne, servie avec pince de homard entière.

EL NACHO LIBRÉ



17.95

Sauce au fromage, maïs, poivrons et jalapenos, chorizo épicé, pico de gallo, oignons confits à la bière noire, olives marinées et chips de maïs bleu.

Ajouter du poulet 6\$ / Ajouter de la guacamole 4\$

DUMPLINGS DU MOMENT (6X)

18.95

Dumplings maison selon l'inspiration de la cuisine et de la saison.

BAO DE CANARD CONFIT (2X)

19.95

Pain vapeur, canard confit, chou rouge, sauce hoisin et orange.

CARPACCIO DE BOEUF

20.95

Mayo aux fines herbes, sauce vierge à l'huile de truffe, parmesan et roquette.

TRUITE FUMÉE DE SAINT-ALEXIS



21.95

Poêlée au sirop balsamique, polenta au parmesan et ratatouille du Pot

RAVIOLIS DE MAMA PASTA (5X)



25.95

Raviolis maison de Mama Pasta au ricotta et romarin, noix de Grenoble, sauce au beurre citronné et vin blanc.

BURRATA PÊCHES ET PISTACHES



26.95

Chutney de pêches, pesto épinards et pistaches, croûtons de focaccia et prosciutto grillé.



DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

ARRIVAGE D'HUÎTRES

2.95 \$ / UNITÉ

Avec mignonette, citron et sauce piquante.

CONDIMENTS



125 ml : 5.45 / 250 ml : 8.95 / 500 ml : 16.95

OLIVES

Olives mixtes marinées aux agrumes, miel et basilic.

NOIX

Noix de cajou et pacanes caramélisées à la cassonade, sirop d'érable, cannelle et rhum Chic-Choc.

CHAMPIGNONS

Champignons boutons, marinade soja, sirop d'érable, vinaigre de vin et anis étoilé.

CORNICHONS

Cornichons dans une marinade à l'aneth, graines de céleri, moutarde et baies de genièvre.

OIGNONS MARINÉS

Oignons perlés, graines de moutarde, vinaigre et sirop d'érable.

NOS PLATEAUX



DUO DE TARTARES

40.95

Deux choix parmi nos incontournables tartares, condiments maison, salade d'accompagnement et croûtons de bagel St-Maurice.

L'ACCRO DU TARTARE (POUR 2 PERSONNES)

70.95

Quatre choix parmi nos incontournables tartares, condiments maison, salade d'accompagnement et croûtons de bagel St-Maurice.

L'ANTIPASTI D'ICI

38.95

Charcuteries du marché, assortiment de fromages québécois, noix torréfiées, confit d'oignons, condiments maison, légumes et croûtons de bagel St-Maurice.

DE LA MER

139.95

10 huîtres avec mignonette, citron, sauce épicée, truite fumée de Saint-Alexis, 10 crevettes avec sauce du chef, ceviche de pétoncles à la lime et huile de homard, 2 pinces de homard, beurre à l'ail, salade de wakame et salade de calmar.

NOS SALADES



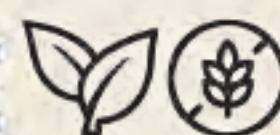
TRUITE SAINT-ALEXIS



28.95

Laitue mixte, truite fumée à chaud et marinée de Fumé des Monts, vinaigrette érable et cari, fromage de chèvre en croûte de noix et bleuets.

BETTERAVES ET CHÈVRE



27.95

Betteraves jaunes, vinaigrette à la pomme grenade, canneberges, chèvre des Neiges et pistaches rôties.
Format entrée 17.95\$

PEUT ÊTRE ADAPTÉ



végétarien



sans gluten

NOS TARTARES

Tous nos tartares sont accompagnés de salade verte, condiments et croûtons de Bagel St-Maurice

BOEUF ÉPICÉ DU POT

Bœuf, mayo à la sauce du Pot, paprika fumé, échalotes, câpres, ciboulette, worcestershire, roquette, moutarde de Meaux, copeaux de parmesan et olives.

4oz / 8oz

26.95 / 37.95

BOEUF CHIMICHURRI

Bœuf, sauce chimichurri, patates douces et chorizo grillé, échalotes, ciboulette, câpres, moutarde de Meaux, huile d'olive, sauce Worcestershire, olives et oignons marinés.

26.95 / 37.95

SAUMON MI-FUMÉ

Saumon de l'atlantique et fumé, câpres, échalotes, mayo agrumes, aneth, moutarde de Meaux, pesto de roquette et cornichons.

27.95 / 38.95

SAUMON TÉRIYAKI

Saumon de l'atlantique et fumé, soya, hoisin, nuoc mam, tobiko, noix de cajou, jus de citron, ciboulette, échalotes et basilic.

27.95 / 38.95

THON PROSCIUTTO ORANGE

Thon Yellowfin, mayo à l'orange fumée, suprêmes d'orange, échalotes françaises, moutarde de Meaux, ciboulette, prosciutto grillé, olives marinées, pickle de radis et concombre.

27.95 / 38.95

THON ASIATIQUE

Thon Yellowfin, mayo wasabi, réduction miel-soya, sésame, coriandre, échalotes françaises, sriracha, purée de pois au basilic et wakame.

27.95 / 38.95

BISON ET BACON

Bison, bacon, mayo à la bière, moutarde de Meaux, échalotes, worcestershire, câpres, ciboulette et champignons marinés.

28.95 / 39.95



NOS BOLS



WAIKIKI POKE

Saumon mariné, riz, edamames, chou rouge, concombres, ananas grillés, sauce soya-miel, mayo wasabi et vinaigrette à l'ananas.

29.95

KAILUA POKE

Thon Yellowfin mariné, riz, sauce soya-miel, concombres, radis marinés, salade wakame, mangues, sésame noir et blanc, mayo wasabi et oignons frits.

29.95

HONOLULU POKE

Crevettes, riz, sauce teriyaki, mandarines, edamames, salade wakame, concombres, nouilles frites et mayo agrumes.

29.95

BUDDAH BOL

Quinoa rouge, fromage feta, patates douces, pois chiches épicés, concombres, chou rouge mariné, oignons frits, citron et sauce mangue-cari.

28.95

RAMEN ORIGINAL

Bouillon de volaille, poulet parfaitement grillé, kimchi du pot, sauce hoisin SWEET chili, œuf mollet, oignons verts et sésame grillé.

28.95

RAMEN BANGKOK

Nouilles ramen, bouillon de poulet, sauce Bangkok à base de cari et lait de coco, crevettes, sauce beurre de tournesol, laitue iceberg, noix de cajou et citron.

28.95

À MANGER AVEC LES MAINS

HOT-DOG ALLEMAND

28.95

Saucisse Oktoberfest de Méchants régals, choucroute du pot, baguette de pain, moutarde, mayo à la bière noire et condiments.

TACOS POLLO

27.95

2 tacos de blé, poulet grillé, pico de gallo, coriandre fraîche, laitue iceberg et sauce ranch.

GRILLED CHEESE CANARD

27.95

Canard confit, sauce BBQ du pot, pain Première moisson, pommes, fromage brie et salade.

BANH MI AU BOEUF

28.95

Baguette de pain, bavette de bœuf, carottes et rabioles marinées, mayo sweet-chili au sésame, et coriandre fraîche.



CHAUDS

CHILI DU POT

27.95

Bœuf braisé, sauce du Pot, maïs, haricots rouges, poivrons, fromage monterey jack, chips de maïs bleu et crème sure.

MAC N'CHEESE AU BACON

28.95

Mac N'cheese à la gelée de canard, bacon caramélisé à l'érable, huile de truffe et ail rôti.

Ajoutez une pince de homard 8\$

NOS BURGERS



BURGER DU POT

27.95

Pain au pavot, boeuf haché, fromage cheddar, laitue, tomates, oignons, chorizo grillé, mayo épicée et moutarde de Meaux.

BURGER IMPOSSIBLE (VÉGÉ)

26.95

Pain au pavot, boulette végétal Impossible, laitue, mayo épicée, cornichon, oignons grillés, moutarde de Meaux et tomates.

NOTRE MENU EST MEILLEUR
LORSQU'IL EST PARTAGÉ!

