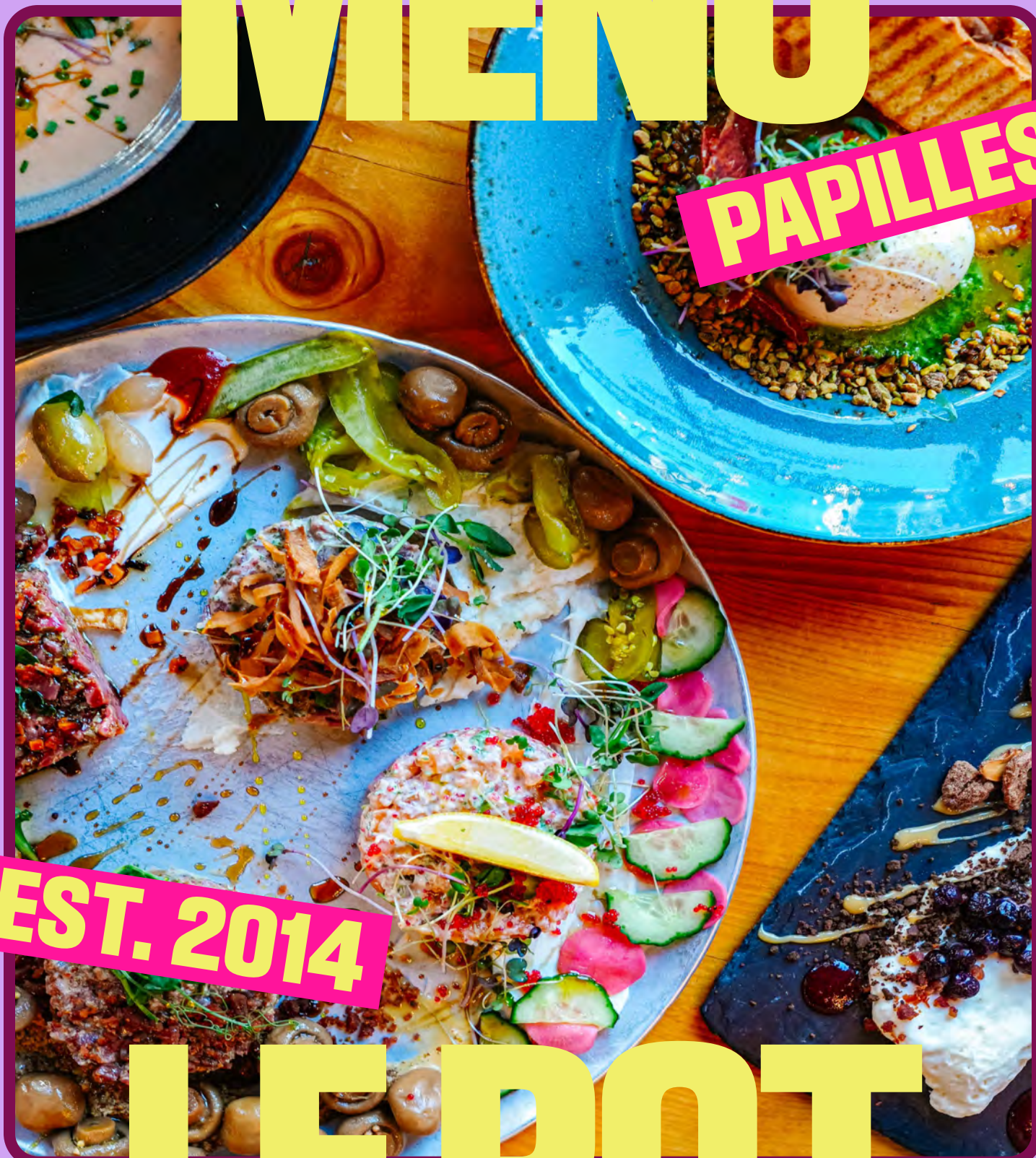


MENU

PAPILLES

EST. 2014

LE POT



PROMOS POT

LUNDI BOLS

TOUS LES POKES
ET RAMENS

À 25\$

DUMPLINGS
DU CHEF

À 2\$ / UN. * min. 3



MARDI ET DIMANCHE TARTARES

TOUS LES
TARTARES EN
FORMAT 6 OZ

POUR 29\$



MERCREDI HUITRES

UNE SÉLECTION
D'HUITRE

À 1.75\$ / UN.



BONNE FÊTE!

AMÈNE TA GANG
DE 8 ET +

ON T'OFFRE
TON REPAS



NOS ENTRÉES



SOUPE DU CHEF

8.95

SALADE BETTERAVES **VG** **SG** ET CHÈVRE

17.95

Betteraves jaunes, vinaigrette à la pomme-grenade, canneberges, chèvre des Neiges et pistaches rôties.

DUMPLING CANTONAIS CREVETTES ET PORC (6X)

17.95

Porc haché, crevettes nordiques, sauce aux huîtres, sésame, chou nappa, shiitake mariné et gingembre.

EL NACHO LIBRÉ **VG** **SG**

17.95

Sauce au fromage, maïs, poivrons et jalapeños, chorizo, 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\$

CALDOSAS

18.95

Ceviche de crevettes, pico de gallo, jus de lime, huile d'olive, Ginger ale, coriandre fraîche, dans un sac de Fritos Hoops. Servi avec sauce piquante.

GUACAMOLE AU **SG** CRABE ÉPICÉ

19.95

Guacamole chair de crabe à la sauce ranch épicée, ananas grillés, pico de gallo, servi avec chips de maïs bleu.

TATAKI DE THON **SG**

20.95

Thon Yellowfin en croûte d'épices, marinade à l'orange, ponzu et sweet-chili, oignons verts, mandarines, wakame.

CARPACCIO DE BŒUF

20.95

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

BURRATA PÊCHES **VG** ET PISTACHES

26.95

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



HUITRES

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR
L'ARRIVAGE D'HUITRES

Avec mignonette, citron et sauce piquante.



3.25 \$
L'UNITÉ

SIDES ^{VG} ^{SG} 125 mL / 5.45
250 mL / 8.95
500 mL / 16.95

NOIX

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

CHAMPIGNONS

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

OLIVES

Olives mixtes marinées aux agrumes, miel et basilic.

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.

PLATEAUX

DUO DE TARTARES

40.95

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

L'ACCRO DU TARTARE

(POUR 2)

74.95

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

L'ANTIPASTI D'ICI

39.95

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



NOS TARTARES

TOUS NOS TARTARES SONT
ACCOMPAGNÉS DE SALADE VERTE
SAUCE RANCH ET CROÛTONS DE BAGEL.

27.95 / 4 OZ
38.95 / 8 OZ



BŒUF ÉPICÉ DU POT **SG**

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

BŒUF "GROS MAC" **SG**

Bœuf, sauce gros mac, fromage orange, cornichons, échalotes, sauce Worcestershire, moutarde de Meaux, câpres, ciboulette, laitue iceberg et cornichons.

SAUMON SUSHI **SG**

Saumon de l'Atlantique, saumon fumé, concombre, poivrons rouges, réduction miel-soya, mayo au wasabi, fromage à la crème, ciboulette, tobiko, échalotes françaises, sésame, pickles de radis et concombre.

THON PROSCIUTTO ORANGE **SG**

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

THON TÉQUILA-LIME **SG**

Thon Yellowfin, pommes vertes, jalapeños, tequila, sirop d'agave, échalotes, purée d'avocat, échalotes, ciboulette, sauce piquante Firebarn's Tequila-lime, mayo aux agrumes et maïs rôti.

BISON ET BACON

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

BISON SAUVAGE **SG**

Bison, câpres, échalotes françaises, ciboulette, sauce Worcestershire, noisettes torréfiées, huile de truffe, raifort frais, oignons et champignons marinés.

SAUMON TERIYAKI

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

CHANGER LA SALADE POUR UNE CÉSAR 5\$

CHANGER LES CROÛTONS POUR CHIPS SANS GLUTEN 2\$

EXTRA CROÛTONS 2\$



SALADES

27.95

SALADE BETTERAVES SG VG ET CHÈVRE

Betteraves jaunes, vinaigrette à la pomme-grenade, canneberges, chèvre des Neiges et pistaches rôties.

SALADE CÉSAR SG AU POULET

Lanières de poulet grillées, laitue romaine, sauce césar du Pot, croûtons aux herbes, bacon, copeaux de parmesan et citron.



BOLS



28.95

RAMEN ORIGINAL

Bouillon de volaille, poulet grillé, kimchi du Pot, sauce hoisin et sweet chili, œuf mollet, oignons verts et sésame grillé.

RAMEN MISO AU FLANC DE PORC CONFIT ET CARAMELISÉ

Nouilles ramen, flanc de porc confit, bouillon au miso, champignons shiitake marinés, bok choy, oignons verts, sésame, œuf mariné.

KAILUA POKÉ SG

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

WAIKIKI POKÉ SG

Saumon mariné à la vinaigrette à l'ananas riz, edamame, chou rouge, concombres, ananas grillés, réduction soya-miel, mayo wasabi.

HONOLULU POKÉ

Crevettes nordiques, riz, sauce teriyaki, mandarines, edamame, concombres, wakame, nouilles frites et mayo aux agrumes.

BUDDHA BOL SG VG

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

CHILI DU POT SG

Bœuf braisé, sauce du Pot, maïs, haricots rouges, poivrons, fromage Monterey Jack, chips de maïs bleu et crème sûre.

EXTRA PROTÉINES 7\$

À MANGER AVEC LES MAINS

TOUS ACCOMPAGNÉS
DE SALADE VERTE
SAUCE RANCH.

28.95

TACOS CREVETTES

2 tacos de blé, crevettes nordiques, aneth, céleri, mayo, ciboulette, jus de citron, laitue iceberg, bacon de mer et huile épicée.

TACOS FOOD TRUCK

2 tacos de blé, porc effiloché chipotle, laitue iceberg, purée d'avocat, fromage Monterey Jack, chou rouge émincé, mayo chipotle, maïs rôti.

TACOS POLLO

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

GRILLED CHEESE CANARD

Canard confit, sauce BBQ du Pot, pain Panini, pommes, fromage brie.

BANH MI AU BŒUF +2\$

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

BURGER DE BŒUF DELUXE

Pain brioché au sésame, fromage orange, tranche de bacon des fumoirs Gosselin, moutarde jaune Firebarn's, relish Toundra Nordique, laitue iceberg.

BURGER IMPOSSIBLE (VÉGÉ)

VG

Pain brioché au sésame, boulette végétal Impossible, laitue, moutarde jaune Firebarn's, relish Toundra, iceberg.

AJOUTER DE LA GUACAMOLE 4\$

CHANGER LA SALADE POUR UNE CÉSAR 5\$



GÂTEAU AU FROMAGE ET ORÉO

Fromage à la crème, chapelure d'Oréo, coulis de fraises et noix.

TIRAMISU FRANGELITIA

Frangelico, Tia Maria, café, fromage à la crème et noix.

BROWNIE CHOCO-BACON

Chocolat, crème fouettée, bacon et noix.

CRÈME BRÛLÉE AU LANCE FLAMME

Délicieuse crème brûlée à saveur variée, demandez à votre serveur l'inspiration du moment.

DESSERTS

11.95

