

MENU DU SIM'S

Concocté et préparé par le chef Florent Romano et son équipe!

À Grignoter

Frites Épicées Maison

mayonnaise maison

Olives Kalamata

Mini Pogos Maison

mayonnaise maison

Chili de Bœuf Braisé

jalapeños marinés, croustilles de maïs

Jerky de Porc 9

érable, pomme, jalapeño – porc de *Cochon Cent Façons* à St-Jacques

Bouchées de Mac and Cheese Frites

béchamel au fromage «Victor et Berthold» *Du Champ à la Meule* à Notre-Dame-de-Lourdes
fumé sur place, poudre d'échalote, mayo chipotlé et whiskey irlandais

Poutine

sauce vin rouge, fromage en grain de la *Fromagerie Roy* à Rawdon

Tacos de Poulet à la Jerk

huile Sriracha, légumes frais

Nachos au Corned Beef

olives Kalamata, oignon caramélisé, salsa de poivron rôti, mozzarella

Ailes de Poulet 12\$

sauce chipotlé

Entrées

Le Potage du Moment

demandez à votre serveur/serveuse!

Le Brocoli Tempura

vinaigrette César, parmesan râpé, bacon maison

La Terrine au Porc

terrines de *Cochon Cent Façons* à St-Jacques et ses accompagnements

Le Carpaccio de Bœuf

parmesan et condiments croustillants, persillade, salade verte et vinaigrette balsamique

Le Boudin Noir

épinard à l'ail, soupe de pain grillé et chips de prosciutto

Le Poulet frit & Gaufre

purée d'herbes fraîches, sauce érable, sésame et Sriracha

Plateaux à Partager

Les Artisans Fromagers d'ici et d'Irlande

«L'Amateur» *Du Champ à la Meule* à Notre-Dame-de-Lourdes, poudre d'échalote / «Le Sabot de blanchette» de *La Suisse Normande* à St-Roch-de-l'Achigan (chèvre), huile de romarin, ail et thym / Le Cheddar d'Irlande à la Guinness, noix caramélisées / biscottis salés aux canneberges et romarin

Le Cochon Lanaudois

*toutes nos charcuteries sont faites sur place et à partir de porc de *Cochon Cent Façons* à St-Jacques* coppa paprika et ail, pancetta poivre et carvi, saucisson sec, jerky de porc érable-pomme-jalapeño, rillettes, pot de légumes marinés, tartinade de moutardes au beurre d'érable, croûtons de campagne et pumpernickel

Le Sportif de Salon

mini pogos maison, ailes de poulet, nachos au corned beef, salade aux choux, sauce bbq, frites épicées maison

Le Farfadet

gigot d'agneau de la *Ferme Macallen* à Rawdon fumé sur place, purée de pois verts, ses côtelettes en croûte d'herbes et réduction d'agneau aux oignons / fish n chips de morue à la bière, sauce tartare, salade aux choux, frites épicées maison / corned beef, jus de cuisson réduit au whiskey irlandais, tombée de choux et bacon maison façon choucroute, purée de pomme de terre au fromage en grain de la *Fromagerie Roy* à Rawdon, oignon frit

Plats

Le Burger

bœuf et réduction de vin rouge aux oignons, laitue, tomate, mayo chipotlé et miel, fromage «Le Ménestrel» *De la Table ronde* à Ste-Sophie, cornichon tempura, frites épicées maison

La PoutSim's

joue de bœuf braisée, frites maison, sauce vin rouge, fromage en grain de la *Fromagerie Roy* à Rawdon, roquette

L'Assiette de Corned Beef

jus de cuisson réduit au whiskey irlandais, tombée de choux et bacon maison façon choucroute, purée de pomme de terre au fromage en grain de la *Fromagerie Roy* à Rawdon, oignon frit

Le Fish & Chips à la Bière

sauce tartare, salade aux choux, frites épicées maison
*choix de poisson frais : morue ou saumon / *choix de pâte : blé ou sarrasin

Le Poêlon d'Agneau à la Bière noire

épaule d'agneau de la *Ferme Macallen* à Rawdon, purée de pomme de terre, carotte sautée, prosciutto croustillant, salade de betterave et féta

La Morue d'Islande Poêlée & Pancetta Maison

salsa de concombre, papaye et herbes fraîches, fettuccine à l'encre de calmar, zeste de citron et ail, tomates confites au sucre d'érable

Desserts

Le Gâteau au Fromage à l'Érable

beurre de pomme, crumble pretzels-pacanes-avoine, caramel au whisky à l'érable

La Tarte aux Chocolats et Argousier

argousier de *Les vergers Acadia* à Saint-Jacques, pâte sablée cacao, ganache chocolat noir, ganache chocolat blanc et argousier, gel d'argousier, perles craquantes chocolatées, basilic