

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

Cornichons Frits

cornichons frits (4), mayonnaise maison, salade aux choux

Jerky de Porc

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, mayo chipotlé et whiskey irlandais

Poutine

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

Calmars Frits

aïoli sriracha

Nachos Viande du Fumoir

olive Kalamata, oignon caramélisé, salsa de poivron rôti, crème sure, mozzarella

Ailes de Poulet

sauce chipotlé

Entrées

Le Potage du Moment

demandez à votre serveur/serveuse!

Le Brocoli Tempura

brocoli, vinaigrette César, parmesan râpé, bacon maison

La Salade de Betterave

salade de betterave, féta, pacane grillée et ciboulette

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

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 moutarde au beurre d'érable, croûtons de campagne et pumpernickel

Le Sportif de Salon

mini pogos maison, ailes de poulet, nachos viande du fumoir, salade aux choux, sauce bbq, frites épicées maison

Plats

Le Burger

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

Le Burger de Poulet Croustillant

poulet croustillant, laitue, tomate, oignons confits à l'érable et vinaigre balsamique,
aïoli sriracha, 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, féta, pacane grillée et ciboulette

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

Le Gâteau au Beurre et à la Poire

gâteau tiède au beurre, à la poire de *Mr. Bédard de Mascouche*, chocolat noir,
nougatine de sésame, meringue brulée à la torche et zeste de citron vert