

# L'ASSOMMOIR MOBILE



NOTRE MENU DE CUISINE DE RUE ÉTÉ 2017

# MENU FOOD TRUCK

## TARTARES -13

Servis avec crouton et verdure

## BOEUF

### **Le Jeanne-Mance**

Oignons confits, crème d'Okta, huile de noix et échalotes

### **Le Marquis de Vaudreuil**

Échalotes, huile de truffe, cornichons, câpres frits et œuf de caille

## Sieur de Maisonneuve

Émulsion de sambal oelek, câpres frits, œuf de caille et parmesan

## SAUMON

### **Le Madeleine de Verchères**

Champagne, échalotes, ciboulette et basilic

### **La Vérendrye**

Pommes vertes, quinoa, calvados et vinaigre de cidre

## TAPAS

### **2 pogos -6**

Servi avec moutarde à l'étable

### 2 Bâtonnets frits au fromage

### et au **smoked meat** -8

Servi avec **sauce aux tomates**

### Calmars frits -8

Servis avec aïoli

### **Burger montréalais -11**

chou, fromage, moutarde au miel

Servi avec frites

## POUTINES

### **La coureur des bois -8**

Whisky, sirop d'étable, tomates, oignons et fromage en grains

### **La poutine d'hochelaga -9**

Panaïs, échalotes frites, fromage en grains et sauce marchand de vin

### **La forum de montréal -10**

Joue de bœuf braisée, sauce marchand de vin et fromage en grains

### **La plateau mont-royal -12**

Effiloché de canard du Québec, petits pois, sauce à la truffe et fromage en grains

## ACCOMPAGNEMENTS À LA CARTE

### Frites et mayonnaise maison

Petite -3, Grande -6

### Salade de chou maison -4

### Salade de roquette -5

Vinaigrette aux framboises, oignons grenadine et parmesan