

L'ASSOMMOIR

MOBILE



NOTRE MENU DE CUISINE DE RUE ÉTÉ 2017

MENU FOOD TRUCK

TARTARES -13

Servi avec crouton et verdure

BOEUF

Le Jeanne-Mance

Oignons confits, crème d'Oka, 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'érable

2 Bâtonnets frits au fromage

et **au smoked meat** -8

Servi avec **sauce aux tomates**

Calmars frits -8

Servi avec aioli

Burger montréalais -11

chou, fromage, moutarde au miel

Servi avec frites

POUTINES

La cureur des bois -8

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

La poutine d'hochelaga -9

Panais, 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