En mode soir

Gordie's menu

MARCHAND DE
MOMENTS UNIQUES

Nous sommes fiers de travailler avec des aliments lanaudois !

Entrées

Arancinis maison (2) — 14 $
Servis avec sauce marinara du chef

Halloumi grillé — 16 $
Servi avec sirop d'érable fumé et fruits du moment

Raviolis à la courge — 16 $
Raviolis farcis à la courge butternut, accompagnés d'une sauce au maïs et à la courge. Garnis de parmesan et de graines de citrouille

Escargots forestiers gratinés — 14 $
Escargots nappés d'une sauce veloutée inspiration hollandaise, gratinés avec du fromage mozzarella
Servis avec crostinis

Salade César grillée — 18 $
Laitue romaine grillée, vinaigrette César, purée de patates douces, parmesan et bacon
Décorée de croustilles de patates douces et de betteraves

Calmars frits — 20 $
Servis avec sauce marinara OU sauce tartare du chef

Soupe à l'oignon gratinée — 12 $
Bouillon de légumes, oignons et croûtons de baguette

À partager

Nachos — 20 $
Croustilles de maïs, salsa, olives noires, piments bananes, mozzarella gratinée et crème sure
Suppléments : poulet (5 $) / bacon (5 $) / avocat (5 $) / porc effiloché (5 $) / fromage (5 $) / salsa (1,50 $) / crème sure (1,50 $)

Trempette aux artichauts gratinée — 16 $
Trempette crémeuse aux artichauts, épinards, ail et fromage à la crème, servie avec croustilles de maïs

Houmous maison à la patate douce — 16 $
Garni de croustilles de patates douces et de betteraves, de fromage feta et de paprika
Servi avec pain naan
Supplément de pain naan (3 $)

Plat végétarien ou avec option végétarienne · **Plat sans gluten** · **Contient des noix**

En mode soir

Gordie's menu

MARCHAND DE
MOMENTS UNIQUES

Nous sommes fiers de travailler avec des aliments lanaudois !

Plats principaux

Tartare de thon épicé — **28 $**
Thon rouge frais, sriracha, oignons rouges, oignons verts, concombre, sauce ponzu, mayonnaise Kewpie, graines et huile de sésame, le tout sur une base d'avocat
Supplément de frites (5 $)
Supplément de salade maison (5 $)

Salade crousti-thaï — **22 $**
Mélange printanier, poitrine de poulet croustillante nappée de sauce thaïe, chou, poivrons rouges, oignons verts, coriandre, mandarines, noix de cajou, concombres et carottes

Linguine aux fruits de mer — **30 $**
Sauce au beurre blanc du chef, pétoncles, crevettes, moules, calmars et parmesan
Supplément de pain à l'ail (4 $)

Fish and chips maison — **26 $**
Poisson blanc légèrement pané, servi avec frites, sauce tartare et salade de chou

Filet mignon — **52 $**
Sauce demi-glace au vin rouge et légumes de saison
Accompagné de purée de pommes de terre
OU de frites maison

Flétan — **30 $**
Servi avec sauce maison au céleri-rave et légumes de saison

Poulet coréen — **26 $**
Riz, poulet croustillant et sauce coréenne classique relevée à l'ail et au gingembre, avec morceaux d'oignons, de poivrons et d'ananas

Risotto — **28 $**
Risotto au pesto, légumes de saison et parmesan
Supplément de crevettes géantes tigrées (6 $)

Ring burger — **23 $**
Pain brioché, galette de bœuf, rondelle d'oignon, fromage en grains de la Fromagerie Roy, laitue, tomate et mayonnaise au miel
Servi avec frites ou salade maison
Galette végé disponible

Bol poké — **24 $**
Riz à sushi, morceaux de mangue, concombres, edamames, avocat, carottes et choix de vinaigrette maison à la coriandre et au citron OU de mayonnaise épicée
Choix de poulet, de crevettes ou de thon*
**Supplément de thon (4 $)*

Poutine au porc effiloché — **19 $**
Frites maison, sauce classique, fromage en grains de la Fromagerie Roy et généreuse portion de porc effiloché

Curry végé — **22 $**
Morceaux de légumes, tofu et pois chiches dans une sauce à base de lait de coco
Servi avec riz blanc et pain naan
Supplément de pain naan (3 $)

Tacos Escamilla — **(2) 23 $ / (3) 28 $**
Tacos souples de style Gobernador avec fromage en grains de la Fromagerie Roy, crevettes, pico de gallo maison, mayonnaise épicée et salade de chou
Servis avec frites ou salade