

# Gordie's menu

En mode soir



MARCHAND DE  
MOMENTS UNIQUES



Nous sommes fiers de travailler avec des aliments lanauois !

## Entrées

- Arancinis parmesan et épinards faits maison (3)** 14 \$  
Servis avec une sauce marinara du chef
- Crevettes panées (5)** 12 \$  
Sauce sucrée et épicée à la Sriracha
- Halloumi** 16 \$  
Fromage Halloumi grillé, fraises, nappé d'un glaçage de miel et citron
- Baguette Funky** 16 \$  
Pain Baguette, burrata, pêches, miel épicé au bourbon et noix caramélisées
- Carpaccio de boeuf** 22 \$  
Filet mignon en tranche fines avec sauce Ponzu aux truffes, fromage Parmesan, roquette, mayonnaise d'ail rôti, moutarde Dijon et sauce à l'avocat

## Plats principaux

- Linguines aux fruits de mer** 28 \$  
Sauce du chef au beurre blanc et aux agrumes, pétoncles, crevettes, moules, calmars, fromage parmesan  
Extra Pain à l'ail (4 \$)
- Filet Mignon de boeuf** 45 \$  
Sauce demi-glace à l'oignon, légumes de saison  
Frites à l'huile de truffe & parmesan OU patates dauphinoises maison
- Poulet Coréen** 25 \$  
Poulet croustillant, sauce classique coréenne épicée à l'ail et au gingembre  
Servi avec riz blanc et salade maison
- Risotto «short ribs»** 28 \$  
Risotto maison aux champignons variés, fromage Parmesan, oignons verts garnit d'un tendre morceau de «short ribs» de boeuf sur le dessus
- Pavé de saumon** 32 \$  
Salsa à la mangue, concombres et avocat.  
Servi sur riz sushi avec une salade maison et une Gremolata à la menthe et aux pommes grenades
- Duo de tartares (3oz chacun)** 30 \$  
Tartares de Thon (Thon rouge, mayo Kewpie, huile de sésame, coriandre et oignons verts) et Tartare de Saumon (Saumon, betteraves jaunes, émulsion de mangues, sauce à l'avocat)  
Servi avec crostinis  
Extra frites (5 \$) / Extra salade maison (5 \$)