

**SANS GLUTEN**

VOTRE REPAS NE CONTIENT PAS DE GLUTEN S'IL EST SUIVI DE CE SYMBOLE.

MENU

329 RUE VICTORIA,
VALLEYFIELD
450 371-0770

LA TABLE D'HÔTE

*Un choix de :*Soupe du jour
Salade Verte
Salade César
Poutine entrée
Escargots à l'ail**LE REPAS
DE VOTRE CHOIX
+ 10\$**Un dessert de notre carte
accompagné d'un café
ou d'un thé.REPLACEZ VOTRE DESSERT PAR
UN CAFÉ ALCOOLISÉ POUR 2.50.**VOIR TABLEAU
POUR MENU DU MIDI**

Pour commencer






Soupe du jour	4
Frites maison et mayo maison _ Mayo estragon ou chipotle.	5
Poutine _ Frites, fromage en grains et notre sauce moutarde de Meaux.	7
Bâtonnets de fromage	8
Soupe à l'oignon aux lardons et bière _ Oignons dans un bouillon à la bière gratinée au gruyère.	9
Brushetta sur pain ciabatta _ Brunoise de tomates et pancetta.	9
Crevettes à l'ail gratinées	9
Trempeuse chaude au fromage _ Trempeuse au fromage cheddar, à la bière, chipotle et bacon accompagnée de chips tortillas.	9
8 ailes de poulet	10
Brie fondant _ Garni de canneberges au Porto, oignons et pancetta.	13
Nachos traditionnel _ Chips tortillas, salsa, oignons, poivrons et olives noires.	14
Pique-tout _ 6 ailes, brushetta et bâtonnets de fromage.	18
Charcuterie et fromages _ Duo de terrines et fromages, 5 gibiers et canneberges, wapiti, porto et figues, brie et OKA.	18.

Nos TARTARES

Repas de tartare sont servis avec un choix de SALADE VERTE ou de FRITES

	Portion modérée	Repas		Portion modérée	Repas
Tartare de saumon fumé _ Saumon fumé, oignons rouges, câpres, huile de coriandre et vinaigrette dijon et xérès.	13	19	Tartare de boeuf au goût des patrons _ Filet de boeuf, échalotes, câpres, parmesan, olives noires et vinaigrette dijon et xérès	15	25
Tartare de boeuf _ Filet de boeuf, échalotes, câpres et vinaigrette dijon et xérès	14	23	Duo de tartares _ Tartare de saumon fumé et votre choix de tartare de boeuf.		25

Nos SALADES

	Portion modérée	Repas
Salade verte  _Salade de jeunes pousses, légumes frais et vinaigrette maison.	6	11
Salade César	9	14
Salade César au poulet _Laiture romaine, mozzarella, croûtons, bacon et vinaigrette césar.	13	18
Salade 4 fromages  _Salade verte, mozzarella, chèvre, brie et OKA.	10	15
Salade crevettes et mandarine  _Salade de jeunes pousses, crevettes, mandarines et vinaigrette mandarine.	12	16
Salade mexicaine _Salade verte, blanc de poulet, légumes poêlés et tortilla frit.		16
Salade de saumon tiède  _Salade de jeunes pousses, saumon grillé, framboises, mangues et vinaigrette aux framboises.		18
Salade au canard fumé et fruits séchés _Salade de jeunes pousses, magret de canard fumé, mélange de fruits séchés et vinaigrette au miel.		18
Salade du pêcheur  _Salade de jeunes pousses, saumon fumé, crevettes et vinaigrette balsamique.	15	21

Le Grill

Nos viandes sont servies avec un choix de sauce :



Montarde de Meaux
Jack Daniel's et poivre vert
Bordelaise

AJOUTEZ DES LANGOUSTINES

18\$

LES VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE LÉGUMES DU MOMENT
AINSI QU'UN CHOIX PARMIS LES SUIVANTS :

Frites	Patate au four
Salade verte	Salade césar (+2.50\$)
Riz	Salade 4 fromages (+2.50\$)
Poutine (+5.00\$)	Patate au four garnie (+3.00\$)

Poitrine de poulet grillée	16
Bavette de boeuf (6 onces)	21
Mignon de veau (6 onces)	21
Filet mignon (6 onces) _6 onces de boeuf grillé en croûte de fromage de chèvre sur réduction balsamique.	31
Côte de boeuf (14 onces) Jeudi-Vendredi-Samedi _Rôtie ou grillée	34
Trop cuit de Wagyu  _Provenant du Serratus Ventralis.	36
Contre-filet  _Boeuf lin flex sur os vieilli 90 jours.	56

Les EXTRAS

SAUCE	Jus de boeuf	2
	Moutarde de Meaux	2
	Jack Daniel et poivre vert	2
	Bordelaise	2
SALADE	Salade César	2.50
	Salade 4 Fromages	2.50
AUTRE	Gratiné	3
	Poutine	5
	Langoustines	18

VOIR TABLEAU
POUR MENU DU MIDI

Nos POUTINES

Poutine	10
<i>_Frites, fromage en grains et notre sauce moutarde de Meaux.</i>	
Poutine McBroue	17
<i>_Frites, fromage en grains, côte de boeuf émincée et notre sauce moutarde de Meaux.</i>	

★ **Le Pub** ★

Les SANDWICHES

Accompagnement de frites, salade verte ou moitié/moitié

	Demi	Repas
Sandwich McBroue	13	17
<i>_Le Classique des classiques, côte de boeuf cuite dans son jus, oignons et champignons gratinés.</i>		
Panini à la dinde		14
<i>_Poitrine de dinde fumée émincée, poivrons rouges rôtis, mayo chipotle et fromage suisse, sur pain plat.</i>		
Panini aux légumes grillés		14
<i>_Légumes grillés, pesto et fromage à la crème, sur pain plat.</i>		
Panini à la viande fumée		15
<i>_Viande fumée, fromage suisse et moutarde, sur pain plat servi avec salade de chou et cornichon.</i>		
Club sandwich		15
<i>_Poitrine de poulet, bacon, laitue et tomates, sur pain ciabatta.</i>		
Fajitas au poulet		16
<i>_Blanc de poulet et légumes poêlés, servi dans un tortilla.</i>		
Pizza McBroue		17
<i>_Côte de boeuf cuite dans son jus, oignons et champignons gratinés.</i>		

AVISER VOTRE SERVEUR
EN CAS D'ALLERGIES.

Burger McBroue	15
<i>_6 onces de boeuf hachés servis avec fromage suisse, bacon, laitue, tomates et oignons.</i>	
Burger Deluxe	17
<i>_6 onces de boeuf et porc hachés servis avec fromage de chèvre, oignons frits, pancetta et pesto de tomates séchées.</i>	
Duo de saucisses MD	17
<i>_Deux saucisses du moment de la charcuterie artisanale MD.</i>	
2 Hot Dogs à la saucisse cheeseburger MD	17
<i>_Saucisses cheeseburger servies sur tortillas, mayo chipotle et salade de chou.</i>	

Les PÂTES

Mac N Cheese	15
<i>_Sauce au fromage cheddar fort, velveeta, bière et bacon MD grillé au Ringolo.</i>	
Penne Carbonara	15
<i>_Sauce crème, bacon et parmesan.</i>	
Penne végétarienne	15
<i>_Légumes sautés, tomates séchées et pesto.</i>	
Linguini aux crevettes	19
<i>_Sauce crème, crevettes et parmesan.</i>	

Les poissons

Filet de sole 	16
<i>_Servi avec riz, légumes et sauce crémeuse au poivre rose.</i>	
Fish and chips	17
<i>_Longe de morue avec panure à la bière accompagnée de frites et sauce tartare.</i>	
Pavé de saumon grillé 	18
<i>_Servi avec riz, légumes et tombée de tomates et poireaux.</i>	
Langoustines à l'ail	42
<i>_Servies avec riz, légumes et beurre à l'ail.</i>	

Les DESSERTS

Crème brûlée à l'érable	6
Mousse au chocolat	7
Brownies et crème glacée	7
Gâteau fromage brûlé, chocolat blanc et bleuets	7
Gâteau carotte et fromage	7

POUR
TERMINER

Les CAFÉS SPÉCIALISÉS

Café Espagnol	8.50
<i>_Cognac, Tia Maria.</i>	
Café Brésilien	8.50
<i>_Cognac, Grand Marnier, Tia Maria.</i>	
Café Irlandais	8.50
<i>_Jameson, Irish Mist.</i>	
Café McBroue	8.50
<i>_Sortilège.</i>	
Café Monte Cristo	8.50
<i>_Kahlua, Grand Marnier, Bailey's.</i>	


Les Cafés

Expresso	3
Allongé	3
Cappuccino	4.25
Café latte	4.25

Taxes incluses sur les cafés spécialisés.

CARTE DES VINS

Nos ROUGES

	Bouteille	Verre 5 oz	Verre 8 oz
Vittori - Maison - <i>Italie</i>	23	5.44	8.05
Barefoot Merlot - <i>Californie</i>	24		
Jaleo Monastrell - <i>Espagne</i>	26		
Trevini Primo Primitivo Merlot - <i>Italie</i>	31	6	9.50
RH Philipps Cabernet Sauvignon - <i>Californie</i>	31	6	9.50
Woodbridge Cabernet Sauvignon - <i>Californie</i>	31	6	9.50
Chianti Ruffino Sangiovese - <i>Italie</i>	33		
Mezzacorona Pinot noir - <i>Italie</i>	33	6	9.50
Mascota Cabernet Sauvignon - Argentine  PRIX DU PUBLIC	38		
Brouilly Georges Duboeuf Gamay - <i>France</i>	40		
Yalumba Shiraz organic - <i>Australie</i>	42		
19 crimes Shiraz - <i>Australie</i>	42		
Robert Mondavi Pinot noir - <i>Californie</i>	44		
Ravenswood Zinfandel - <i>Californie</i>	54		
Francis Coppola Diamond Cabernet Sauvignon - <i>Californie</i>	54		
Liano Sangiovese Cabernet Sauvignon - <i>Italie</i>	55		
Le Vieux Donjon Châteauneuf-du-Pape - <i>France</i>	98		

VINS ROSÉS

★ ★ *et Bulles*



	Bouteille	Verre 5 oz	Verre 8 oz
Woodbridge - Rosé - <i>États-Unis</i>	24	5.44	8.05
Gallo - Rosé - <i>Californie</i>	28	5.88	8.50
Elyssia - Mousseux - <i>Espagne</i>	45		
Moët et Chandon Impérial - <i>Champagne</i> - <i>France</i>	110		
Moët et Chandon ICE Impérial - <i>Champagne</i> - <i>France</i>	140		

CARTE DES VINS

Nos BLANCS

	Bouteille	Verre 5 oz	Verre 8 oz
Vittori - Maison - <i>Italie</i>	23	5.44	8.05
Barefoot Pinot Grigio - <i>Californie</i>	24		
Jaleo Viura - <i>Espagne</i>	26		
Tariquet Chardonnay - <i>France</i>	30		
Errazuriz Casablanca Fumé Blanc - <i>Chili</i>	30		
Tariquet Sauvignon - <i>France</i>	30	6	9.50
Canyon Road Chardonnay - <i>Californie</i>	30	6	9.50
Woodbridge Pinot Grigio - <i>Californie</i>	31	6	9.50
RH Philipps Chardonnay - <i>Californie</i>	31	6	9.50
Ravenswood Chardonnay - <i>États-Unis</i>	40		
Robert Mondavi Chardonnay - <i>Californie</i>	42		
Le Vieux Donjon Châteauneuf-du-Pape - <i>France</i>	98		

Petits FORMATS

Chianti Ruffino Sangiovese - Rouge- <i>Italie</i>	20
Kim Crawford Sauvignon blanc - Blanc - <i>Nouvelle-Zélande</i>	40

*Suivez-nous
sur les réseaux
sociaux !*



RESTO PUB
MC BROUE



@MCBROUE