



ARSENAL & CO.

MENU DU MIDI

EXCLUSIVITÉS DU MIDI

CETTE SEMAINE

**FORMULE
TABLE D'HÔTE**

+5\$

ENTRÉES

**SOUPE DU JOUR
OU
SALADE DU CHEF**

REPAS

PAVÉ DE MORUE	23
Risotto au parmesan et broccoletti.	
SALADE DE CANARD CONFIT	23
Effiloché de canard confit, vinaigrette gastrique à la framboise, mélange de laitues, roquette et bébé épinards, noix de Grenoble, magret fumé, tomates cerises, croûtons à l'ail.	
PAPARDELLE BŒUF BRAISÉ ET CHAMPIGNONS SAUVAGES	22
Bœuf effiloché, échalote, champignons shiitake, champignons de Paris.	
POKE BOWL SAUMON	24
Riz assaisonné, tomates cerises, concombre, avocat, chou rouge mariné, mandarine, radis.	
PAIN DE VIANDE FUMÉ	22
Sauce BBQ au rhum, oignons frits et purée de pommes de terre.	
ÉPAULE DE BŒUF BRAISÉE	21
Glacée au jus de viande, carottes, oignons perles, navets et purée de pommes de terre.	
SALADE TIÈDE	18
Bébé épinards, pommes de terre rattes, haricots verts, lardons de bacon fumé, œuf mollet, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne.	
LINGUINI AUX CREVETTES & AVOCAT	18
Sauce crémeuse au poivre rose, crevettes grillées, épinards, avocat frais.	
SMASH TACO	18
Deux boulettes smash, mélange de fromages, oignons marinés, laitue iceberg, pico de gallo, crème sure assaisonnée, servi avec frites.	
RAMEN DUMPLING	19
Bok choy, œuf mollet, dumplings de porc au kimchi, huile de piment.	
SANDWICH SMOKED MEAT	21
Viande fumée, moutardé, pain de seigle, gros pickle, servi avec frites maison	
EXTRA FROMAGE	+3

CAFÉ, THÉ OU TISANE

**DESSERT
DU JOUR**

+3\$

**DINER DÈS 11H00
LUNDI AU VENDREDI**

ENTRÉES

CRABE CAKES POÊLÉS	17	NACHOS DE L'ARSENAL	22
Crabe des neiges, crevettes nordiques marinées, limes, épices arsenal, sriracha, pomme de terre, fines herbes, servis avec mayonnaise au jalapeno. ☺		Chips de maïs gratinées, mélange de fromages, olives Kalamata, jalapeños marinés, oignons verts, salsa fresca, guacamole et crème sure. ☺	
DUMPLINGS DE PORC	15	AJOUT DE CÔTES LEVÉES +6 AJOUT DE PULLED PORK +7	
Farcis de côtes-levées à l'asiatique, sauce miso chili, salade de légumes croquante et chips de chou de Bruxelles.		FONDU PARMESAN	17
TARTARE DE BŒUF (3 OZ)	19	Sauce crémeuse au pesto, salade de roquette, tomates confites et réduction de balsamique.	
Échalotes, câpres, cornichons, mayonnaise Louisianaise, ciboulette, jaune d'œuf confit et fromage manchego.		CALAMARS FRITS	24
TARTARE DE SAUMON (3 OZ)	19	Pimentón, salsa brava et fromage manchego	
Au naturel, échalotes macérées au vinaigre de riz, lime, crème fraîche au raifort, fines herbes.		AILES DE POULET LOUISIANE	
		6 un.	14
		12 un.	25
		Sauce Louisiane au whisky, sauce ranch. ☺	

TARTARES & SALADES

TARTARE DE BŒUF (5 OZ)	33
échalotes, câpres, cornichons, mayonnaise louisianaise, ciboulette, jaune d'œuf confit, servi avec frites et salade verte.	
TARTARE DE SAUMON (5 OZ)	33
Au naturel, échalotes macérées au vinaigre de riz, lime, crème fraîche au raifort, fines herbes servi avec frites et salade verte.	
CÉSAR ARSENAL RÉINVENTÉE	22
Romaine, parmesan, croûtons et vinaigrette César.	
FORMAT ENTRÉE	11
AJOUT DE POULET	+7
SALADE ARSENAL	26
Poulet whisky BBQ, oignons rouges, haricots noirs, concombre, tomate, avocat, cheddar, carotte nantaise, bacon fumé, sauce ranch.	

PIZZAS

MARGARITA	21
Sauce tomate classique, fior di latte, huile d'olive et basilic.	
PEPPERONI STYLE NEW YORK	23
Sauce tomate, mozzarella et dry pepperoni.	
ARSENAL	26
Sauce tomate épicée, mozzarella, pulled pork Arsenal, oignon rouge, salade de chou maison et sauce ranch. ☺	
CALABRESE	24
Sauce tomate épicée, mozzarella, dry pepperoni, saucisse italienne piquante et jalapeños marinés. ☺	
PHILLY CHEESESTEAK	27
Sauce fromage au piment chipotle, mozzarella, bavette de bœuf émincée, oignons et piments shishitos. ☺	
BURRATA PISTACHE	32
Sauce tomate, parmesan, pistaches, basilic, réduction balsamique, pesto de pistache et basilic, servie avec une burrata entière.	
CÔTES-LEVÉES	27
Sauce tomate épicée, une demi-côte levée maison désossée et caramélisée avec notre sauce BBQ Arsenal, sauce ranch, oignons rouges, jalapenos et cornichons. ☺	
FRUIT DÉFENDU	25
Sauce tomate, mozzarella, parmesan, figues, prosciutto, roquette et réduction de balsamique.	
PROSCIUTTO & CHÈVRE	27
Sauce tomate, tombée d'épinards, fromage de chèvre frais, prosciutto tranché finement et miel épicé. ☺	

PROMO DU MIDI

**— BIÈRE —
(PINTE)**

MICHELOB ULTRA	6
Lager américaine légère	
JOUFFLUE	6
Blanche de blé, Archibald	
CHIPIE	6
Pale ale rousse, Archibald	

— VIN MAISON —

SONOVINO BLANC	6
Trebbiano-Catarratto-Chardonnay, Italie	
SONOVINO ROUGE	6
Sangiovese-Cabernet Sauvignon -Merlot, Italie	

— COCKTAIL —

BLOODY CAESAR	10
RHUM ARSENAL & COKE	10
Rhum Explorentum Arsenal	
GIN ARSENAL & TONIC	10
Gin Canadien N° 13 Arsenal	

SPÉCIALITÉS

BABY BACK RIBS	
DEMI	27
FULL	37
CHOIX DE SAUCE BBQ CLASSIQUE OU RHUM	
Fumées sur place au bois de pommier, frites, salade de chou maison, petit pain au lait.	
ASSIETTE DE TACOS À COMPOSER	26
Porc effiloché fumé au bois de pommier, tortillas de maïs, guacamole, salsa macha, Pico de Gallo, tomates, oignons marinés, crème sure assaisonnée, Queso fresco et jalapenos marinés. ☺	
BURGER ARTISAN	22
Galette de bœuf grillée, cheddar blanc, marmelade de bacon, laitue, mayonnaise à la truffe, frites, salade de chou maison.	
SMASH BURGER	25
Triple smash burger avec fromage, bacon, laitue, tomate, oignons, cornichons, sauce à burger originale, frites maisons, salade chou maison.	
POUTINE LA FUMANTE	25
Frites spirales assaisonnées, poitrine de bœuf fumée, fromage en grains, crème sure fumée, pickles de shishito. ☺	

**BRUNCH DÈS 9H00
SAMEDI & DIMANCHE**

 Suivez-nous sur
nos réseaux sociaux!

 f @ d
@distillerie.arsenal