



DINER DÈS 11H00
LUNDI AU VENDREDI

DISTILLERIE ARSENAL & CO.

BRUNCH DÈS 9H00
SAMEDI & DIMANCHE

ENTRÉES

- ♥ **MOULES FUMÉES SAUCE POULETTE** 19
Sauce vin blanc classiques, fines herbes, citron et baguette de pain grillée.
- ♥ **CRABE CAKES POÊLÉS** 18
Crabe des neiges, crevettes nordiques marinées, limes, épices arsenal, sriracha, pomme de terre, fines herbes, servis avec mayonnaise au jalapeno. ☺
- DUMPLINGS DE PORC** 16
Farcis de côtes-levées à l'asiatique, sauce miso chili, salade de légumes croquante et chips de choux de Bruxelles.

- TARTARE DE BŒUF (3 OZ)** 19
Échalotes, câpres, cornichons, mayonnaise Louisianaise, ciboulette, jaune d'œuf confit et fromage manchego.
- TARTARE DE SAUMON (3 OZ)** 19
Au naturel, échalotes macérées au vinaigre de riz, lime, crème fraîche au raifort, fines herbes.
- CÉSAR ARSENAL RÉINVENTÉE** 16
Laitue romaine, parmesan, croûtons au nduja, chips de parmesan et lardons fumés.
- FONDUE PARMESAN** 17
Sauce crémeuse au pesto, salade de roquette, tomates confites et réduction de balsamique.
- CALAMARS FRITS** 24
Pimentón, salsa brava et fromage manchego.

À PARTAGER

- ♥ **CAMEMBERT FONDANT** 23
À la manière d'une raclette au vin blanc, pommes de terre confites, brocoletti, saucisson chorizo, servi avec baguette de pain.
- BURRATA** 25
Tapenade d'olives Kalamata, bruschetta aux tomates séchées, chips de prosciutto, écorce de citron, basilic et focaccia.
- NACHOS DE L'ARSENAL** 24
Chips de maïs gratinées, mélange de fromages, olives Kalamata, jalapeños marinés, oignons verts, salsa fresca, guacamole et crème sûre. ☺
- AJOUT DE CÔTES LEVÉES** +8
AJOUT DE PULLED PORK +8
- AILES DE POULET LOUISIANE**
6 un. 14 12 un. 25
Sauce Louisiane au whisky, sauce ranch. ☺

SPÉCIALITÉS DE L'ARSENAL

Agrémentez votre plat avec nos **saucés BBQ maison!**
♦ Originale | Whisky | Espresso ♦

DE NOTRE FUMOIR

- ♥ **BABY BACK RIBS**
DEMI 29
FULL 44
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** 28
Porc effiloché fumé au bois de pommier, tortillas de maïs, guacamole, salsa macha, Pico de Gallo, tomates, oignons marinés, crème sûre assaisonnée, Queso fresco et jalapenos marinés. ☺
- ♥ **SAUMON MISO BOUCANÉ** 33
Purée de poivron grillé au miso, riz basmati aux champignons shiitake et épinards, sauce teriyaki, salade de légumes croquants.

GRILL

- BAVETTE DE BOEUF ANGUS GRILLÉE** 37
Sauce crémeuse au whisky St-Laurent, légumes caramélisés, grelots de pomme de terre confits.
- FILET MIGNON FUMÉ** 49
Filet mignon AAA sur canapé, chips de prosciutto, duxelles de champignons, pomme Anna, légumes caramélisés, sauce aux échalotes.
- SURF N'TURF - QUEUE DE HOMARD** +19
- BOUDIN DE CHARLEVOIX** 29
Viandes biologiques, Pommes confites, sauce au vin blanc au caviar de mujol, oignons cipolini grillés, légumes caramélisés.
- JOUE DE BŒUF BRAISÉE** 35
Sauce bourguignonne, purée de pommes de terre à la truffe, légumes du moment et enoki frits.

PLATEAU DE L'ARSENAL! (À PARTAGER) 59

Baby back ribs, pulled pork Arsenal, pilons de poulet fumés Alabama, brisket, salade de chou, frites, pain au lait, sauce BBQ

PLATEAU DE FRUITS DE MER 89

LES SNACKS

- POUTINE LA FUMANTE** 26
Frites spirales assaisonnées, poitrine de bœuf fumée, fromage en grains, crème sûre fumée, pickles de shishito. ☺
- BURGER ARTISAN** 23
Galette de bœuf grillée, cheddar blanc, marmelade de bacon, laitue, mayonnaise à la truffe, frites, salade de chou maison.
- SMASH BURGER** 26
Triple smash burger avec fromage, bacon, laitue, tomate, oignons, cornichons, sauce à burger originale, frites maisons, salade chou maison.

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** 24
Parmesan, croûtons & vinaigrette César.
- AJOUT DE POULET** +7
AJOUT DE SAUMON +11
- SALADE ARSENAL** 28
Poulet whisky BBQ, oignons rouges, haricots noirs, concombre, tomate, avocat, cheddar, carotte nantaise, bacon fumé, sauce ranch.

PIZZAS DE LA DISTILLERIE

- MARGARITA** 22
Sauce tomate classique, fior di latte, huile d'olive et basilic.
- PEPPERONI STYLE NEW YORK** 24
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** 25
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. ☺

AGRÉMENTEZ DE...

CREVETTES GRILLÉES (3)	+9
QUEUE D'HOMARD	+19
FRITES	+6
MAYONNAISE ÉPICÉE ARSENAL	+3
SAUMON	+11
1/4 BABY BACK RIBS	+17

GIN
CANADIEN **13**

Suivez-nous sur
nos réseaux sociaux!



f @ d
@arsenal.distillerie
@arsenal.restaurant



· RHUM ·
EXPLORENTUM
ROYAUME D'ESPAGNE



DISTILLERIE ARSENAL & CO.

À BOIRE

CARTE DES VINS

VIN BLANC	!	!
SONOVINO	11	43
TREBBIANO-CATARRATTO-CHARDONNAY, ITALIE, 3.7°/L		
LIANO UMBERTO CESARI	14	57
PINOT GRIS, BIO, ITALIE, 1.4°/L		
VILLA MARIA	14	57
SAUVIGNON BLANC, NOUVELLE-ZÉLANDE, 4.4°/L		
CASTELLO DI POMINO	15	59
CHARDONNAY-PINOT BLANC, ITALIE, 2.7°/L		
CHÂTEAU ST-JEAN	16	59
CHARDONNAY, ÉTATS-UNIS, 2.8°/L		
MEZZACORONA		46
PINOT GRIS, ITALIE, 3.1°/L		
DOMAINE TARIQUET		49
SAUVIGNON BLANC, FRANCE, 2.5°/L		
♥ CÔTE DES ROSES		57
GRENACHE, VIONIER, VERMENTINO, FRANCE, 1.7°/L		
ADARAS LLUVIA		59
VERDEJO, SAUVIGNON BLANC, ESPAGNE, 2.2°/L		
LOUIS LATOUR BOURGOGNE		64
CHARDONNAY, FRANCE, 2.2°/L		
MASSOVIVO		69
VERMENTINO, ITALIE, 3.4°/L		
♥ SGORGINA LUGANA		82
TREBBIANO, ITALIE, 2.2°/L		
SANCERRE VIELLEUX		84
SAUVIGNON BLANC, FRANCE, 2.7°/L		
JOSEPH DROUHIN CHABLIS		85
CHARDONNAY, FRANCE, 2.6°/L		

VIN ROSÉ

BLUSH D'ÉTÉ	11	43
PINOT NOIR, FRANCE, 1.3°/L		
CAZAL VIEL		46
CINSAULT, SYRAH, FRANCE, 1.2°/L		
UMBERTO CESARI		49
SANGIOVESE, ITALIE, 8.1°/L		

BULLES

BOTTEGA ROSE GOLD		77
MOUSSEUX, PINOT NOIR, ITALIE		
HUNGARIA	12	44
MOUSSEUX, HONGRIE		
SANTA MARGHERITA	16	59
PROSECCO, ITALIE		
PIPER-HEIDSIECK		139
CHAMPAGNE, FRANCE		
VEUVE CLICQUOT		149
CHAMPAGNE, FRANCE		
BARONS DE ROTHSCHILD		199
CHAMPAGNE, FRANCE		
DOM PÉRIGNON		599
CHAMPAGNE, FRANCE		

VIN ROUGE	!	!
SONOVINO	11	43
SANGIOVESE-CABERNET SAUVIGNON-MERLOT, ITALIE, 3.2°/L		
L'ORANGERAIE	13	47
CABERNET SAUVIGNON, FRANCE, 1.5°/L		
BOLLA VALPOLICELLA	14	49
VALPOLICELLA, ITALIE, 3.4°/L		
PODERI DAL NESPOLI NESPOLINO	15	49
SANGIOVESE, BIO, ITALIE, 4.7°/L		
MIGUEL TORRES ANDICA	16	55
PINOT NOIR, BIO, CHILI, 1.8°/L		
CHÂTEAU CAP DE MERLE LUSSAC ST-EMILION	16	56
CABERNET FRANC-CABERNET SAUVIGNON MERLOT, FRANCE 2.7°/L		
MEZZACORONA		46
PINOT NOIR, ITALIE, 6.5°/L		
FOLONARI RIPASSO VALPOLICELLA		57
MOLINARA-CORVINA-RONDINELLA, ITALIE, 3.6°/L		
CÔTE DU ROUSSILLON VILLAGES TAUTAVEL		59
GRENACHE, SYRAH, CARIGNAN, FRANCE, 4.3°/L		
LAMOLE DI LAMOLE CHIANTI CLASSICO		69
SANGIOVESE-CABERNET SAUVIGNON-MERLOT, BIO, ITALIE, 2°/L		
LES HAUTS DE LESTAC		72
CABERNET-SAUVIGNON, MERLOT, FRANCE, 2°/L		
♥ URSULINES		79
PINOT NOIR, BOURGOGNE, FRANCE, 3.9°/L		
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE DOMAINE DU VIEUX LAZARET		94
GRENACHE-SYRAH-MOURVÈDRE-CINSAULT, FRANCE, 3.3°/L		
AMARONE DELLA VALPOLICELLA		99
CORVINA-RONDINELLA-MOLINARA, ITALIE, 5.9°/L		
AMARONE TOMASSI VALPOLICELLA		111
CORVINA-RONDINELLA-CORVINONE-MOLINARA, ITALIE, 5.9°/L		
CASTELGIOCONDO BRUNELLO DI MONTALCINO		119
SANGIOVESE GROSSO, BIO, ITALIE, 2.4°/L		

BIÈRES

EN FÛT	!	!
MICHELOB ULTRA	6 ⁷⁵	9 ²⁵
LAGER AMÉRICAINNE LÉGÈRE		
LABATT 50	6 ⁷⁵	9 ²⁵
LAGER CANADIENNE		
BUD LIGHT	6 ⁷⁵	9 ²⁵
BLONDE CANADIENNE		
CHIPIE	7 ²⁵	9 ⁷⁵
PALE ALE ROUSSE, ARCHIBALD		
JOUFFLUE	7 ²⁵	9 ⁷⁵
BLANCHE DE BLÉ, ARCHIBALD		
MATANTE	7 ²⁵	9 ⁷⁵
ALE BLONDE, ARCHIBALD		
BELLE MER	7 ²⁵	9 ⁷⁵
WEST COAST IPA, ARCHIBALD		
NEIPA	7 ⁷⁵	10 ⁶⁵
IPA DU NORD-EST, ARCHIBALD		
HOEGAARDEN	7 ⁷⁵	10 ⁶⁵
BLANCHE BELGE		
GOOSE ISLAND	7 ⁷⁵	10 ⁶⁵
IPA		
STELLA ARTOIS	7 ⁷⁵	10 ⁶⁵
PILSNER		
CIDRE LACROIX	7 ⁷⁵	10 ⁶⁵
CIDRE		

! 12 OZ ! 20 OZ

BOUTEILLE / CANNETTE

CORONA	8
BUDWEISER	8
BUDLIGHT	8
SAPPORO	8
GUINNESS	9

SANS ALCOOL

1664 0.0	7
AMER IPA 0.5	7
CARLSBERG 0	7
CORONA SUNBREW	7
SAPPORO 0.0	7
PETITE BOURGOGNE 0.5	7
BUDWEISER ZERO	8
GUINNESS 0	8

CARTE CACHÉE

Pour consulter notre sélection de vin éphémère



NOS SPIRITUEUX CRÉÉS ICI !



GIN CANADIEN N°13
13 BOTANIQUES CANADIENNES



RHUM EXPLORENTUM
ROYAUME D'ESPAGNE



LAB ARSENAL
SÉRIE SMALL BATCH



GIN MARITIME
UN GIN INSPIRÉ PAR LA MER



WHISKY 3 GRAINS
WHISKY CANADIEN

♦ DISPONIBLE ICI, EN BOUTIQUE & À LA SAQ! ♦