



ARSENAL & CO.

DINER DÈS 11H00
LUNDI AU VENDREDI

BRUNCH DÈS 9H00
SAMEDI & DIMANCHE

MENU DU MIDI

EXCLUSIVITÉS DU MIDI

CETTE SEMAINE

FORMULE
TABLE D'HÔTE

+5\$

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR
OU
SALADE DU CHEF

REPAS

BOUDIN & POMMES. 16
Pommes caramélisées à l'érable, pommes de terre confites, légumes du marché, sauce au vin blanc.

MAC N'CHEESE. 16
Lardons fumés, échalotes, mélange de fromages.

PANUZZO À L'ITALIENNE . . . 16
Sandwich italien sur pâte à pizza, garni de prosciutto, mozzarella, tomates, laitue, pesto de pistache et réduction de balsamique.

SALADE THAÏ AU BŒUF LAQUÉ 15
Surlonge de bœuf, sauce thaï, mélange de laitues.

MOULES FRITES 17
2 lb de moules marinières, frites, mayonnaise épicée.

JOUE DE PORC CONFITE . . 24
Joue de porc laquée, sauce vin rouge à l'échalote, purée de céleri-rave, légumes du moment.

CARBONARA AUX CREVETTES. 23
Crevettes roses, vin blanc, lardons, crème, parmesan, jaune d'œuf.

SALADE DE CHÈVRE CHAUD CROUSTILLANT 17
Mélange de laitues croquantes, tomate, concombre, oignon rouge, vinaigrette aux noix, pomme Granny Smith, miel épicé, feuilleté de chèvre croustillant.

SMASH TACO 16
Deux boulettes smash, mélange de fromages, oignons marinés, laitue iceberg, pico de gallo, crème sure assaisonnée, servi avec frites.

RAMEN DUMPLING 22
Bok choy, œuf mollet, dumplings de porc au kimchi, huile de piment.

SANDWICH SMOKED MEAT . . . 21
Viande fumée, moutarde, pain de seigle, gros pickle, servi avec frites maison.

EXTRA FROMAGE +3

CAFÉ, THÉ OU TISANE

DESSERT
DU JOUR

+5\$

ENTRÉES

FONDUE PARMESAN. 18
Crème de ricotta et d'amandes, salade de tomates, basilic frais, huile de piment.

TARTARE DE BŒUF (3 OZ) . . . 19
Échalotes, câpres, cornichons, mayonnaise louisianaise, ciboulette, fromage Manchego, caviar de moutarde, servi sur pain brioché.

TARTARE DE SAUMON (3 OZ) . . . 19
Échalotes, pomme verte, ciboulette, mayonnaise épicée, coriandre fraîche, mousseline d'avocat, servies sur chips de tapioca.

AILES DE POULET LOUISIANE
6 un. 14 12 un. 25
Sauce Louisiane au whisky, sauce ranch.

DUMPLINGS DE PORC. 16
Farcis de côtes-levées à l'asiatique, sauce miso chili, salade de légumes croquante et chips de choux de Bruxelles.

CALAMARS FRITS 24
Pimentón, salsa brava et fromage manchego. 🍴

TARTARES & SALADES

TARTARE DE BŒUF (5 OZ) . . . 34
Échalotes, câpres, cornichons, mayonnaise louisianaise, ciboulette, fromage manchego, servi avec frites et salade verte.

TARTARE DE SAUMON (5 OZ) . . 34
Échalotes, pomme verte, ciboulette, mayonnaise épicée, coriandre fraîche, mousseline d'avocat, servi avec frites et salade.

CÉSAR ARSENAL RÉINVENTÉE. . 24
Romaine, parmesan, croûtons et vinaigrette césar.
AJOUT DE POULET +7
AJOUT DE SAUMON +11
QUEUE DE HOMARD THERMIDOR. +29

SALADE ARSENAL 28
Poulet whisky BBQ, oignons rouges, haricots noirs, concombre, tomate, avocat, cheddar, carotte nantaise, bacon fumé, sauce ranch.

PIZZAS

MARGHERITA 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 28
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 28
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 31
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 – 1
(PINTE)

MICHELOB ULTRA 8
Lager américaine légère

JOUFFLUE 8
Blanche de blé, Archibald

CHIPIE 8
Pale ale rousse, Archibald

– VIN MAISON – 1

AMBO BLANCO 8
Sauvignon blanc, Italie

AMBO PINOT. 8
Pinot noir, 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 (CÔTES LEVÉES)
DEMI 29
COMPLÈTE 44

CHOIX DE SAUCE WHISKY, RHUM OU ESPRESSO
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 farine, guacamole, salsa macha, Pico de Gallo, tomates, oignons marinés, crème sûre assaisonnée, Queso fresco et jalapenos marinés. 🍴

BURGER ARTISAN 23
Galette de bœuf grillée, cheddar blanc, marmelade de bacon, laitue, mayonnaise à la truffe, frites maisons, 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.

POUTINE ARSENAL 26
Frites spirales assaisonnées, brisket, fromage en grains, crème sure, pickles de shishito. 🍴

EXPLORENTUM
LES RHUMS DU MONDE

GIN
CANADIEN 13

ST LAURENT
MARITIME
GIN