



ARSENAL & CO.

MENU DU MIDI

DINER DÈS 11H00
LUNDI AU VENDREDI

BRUNCH DÈS 9H00
SAMEDI & DIMANCHE

EXCLUSIVITÉS DU MIDI

CETTE SEMAINE

FORMULE
TABLE D'HÔTE

+5\$

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR
OU
SALADE DU CHEF

REPAS

- BOUDIN & POMMES** 19
Pommes caramélisées à l'érable, pommes de terre confites, légumes du marché, sauce au vin blanc.
- MAC N'CHEESE** 18
Lardons fumés, échalotes, mélange de fromages.
- PANUZZO À L'ITALIENNE** 18
Sandwich italien sur pâte à pizza, garni de prosciutto, mozzarella, tomates, laitue, pesto de pistache et réduction de balsamique.
- SALADE THAÏ AU BŒUF LAQUÉ** 19
Surlonge de bœuf, sauce thaï, mélange de laitues.
- MOULES FRITES** 19
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** 19
Mélange de laitues croquantes, tomate, concombre, oignon rouge, vinaigrette aux noix, pomme Granny Smith, miel épicé, feuilleté de chèvre croustillant.
- SMASH TACO** 17
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

- CALAMARS FRITS** 28
Persillade citronnée, salsa brava, manchego.
- TARTARE DE BŒUF (3 OZ)** 19
Échalotes, câpres, cornichons, mayonnaise louisianaise, ciboulette, fromage manchego, caviar de moutarde, croûton de pain brioché, salade verte.
- TARTARE DE SAUMON (3 OZ)** 19
Échalotes, pommes vertes, ciboulette, mayonnaise épicée, coriandre fraîche, mousseline d'avocat, croûtons, salade verte.
- FONDUE PARMESAN** 19
Crème de ricotta et d'amandes, salade de tomates, basilic frais, huile de piment.
- DUMPLINGS DE PORC** 19
Farcis de côtes levées à l'asiatique, sauce miso et chili croquant, salade de légumes croquants.
- AILES DE POULET BUFFALO**
6 un. 18 12 un. 29
Sauce Louisiane au whisky, ranch maison.

TARTARES & SALADES

- TARTARE DE BŒUF (5 OZ)** 35
Échalotes, câpres, cornichons, mayonnaise louisianaise, ciboulette, fromage manchego, caviar de moutarde, servi avec croûtons, frites et salade.
- TARTARE DE SAUMON (5 OZ)** 35
Échalotes, pomme verte, ciboulette, mayonnaise épicée, coriandre fraîche, mousseline d'avocat, servi avec croûtons, frites et salade.
- CÉSAR ARSENAL RÉINVENTÉE** 25
Romaine, parmesan, croûtons et vinaigrette César.
- AJOUT DE POULET** +7
AJOUT DE SAUMON +12
QUEUE DE HOMARD THERMIDOR +29
- SALADE ARSENAL** 29
Poulet whisky BBQ, oignons rouges, haricots noirs, concombre, tomate, avocat, cheddar, carotte nantaise, bacon fumé, sauce ranch.

PIZZAS

- MARGHERITA** 23
Sauce tomate classique, fior di latte, huile d'olive et basilic.
- PEPPERONI STYLE NEW YORK** 25
Sauce tomate, mozzarella et pepperoni sec.
- ARSENAL** 27
Sauce tomate épicée, mozzarella, pulled pork Arsenal, oignon rouge, salade de chou maison et sauce ranch.
- CALABRESE** 26
Sauce tomate épicée, mozzarella, pepperoni sec, saucisse italienne piquante et jalapeños marinés.
- PROVENÇALE** 28
Sauce tomate, fior di latte, fromage de chèvre, artichauts marinés, olives Kalamata, épinards, origan, basilic frais.
- BURRATA PISTACHE** 33
Sauce tomate, parmesan, pistaches, basilic, réduction balsamique, pesto de pistache et basilic, servie avec une burrata entière.
- POULET BUFFALO** 28
Sauce Buffalo au whisky, mozzarella et cheddar râpé, poulet mariné, sauce ranch, oignons rouges, échalotes vertes.
- FRUIT DÉFENDU** 32
Sauce tomate, mozzarella, parmesan, figues, prosciutto, roquette et réduction balsamique à la figue.
- PROSCIUTTO & CHÈVRE** 28
Sauce tomate, tombée d'épinards, fromage de chèvre frais, prosciutto tranché finement et miel épicé.

PROMO DU MIDI

- BIÈRE -** !
(PINTE)
- MICHELOB ULTRA** 8
Lager américaine légère
- JOUFFLUE** 8
Blanche de blé, Archibald
- CHIPIE** 8
Pale ale rousse, Archibald
- VIN MAISON -** !
- 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 31
COMPLÈTE 46
- CHOIX DE SAUCE WHISKY OU RHUM**
Fumées sur place au bois de pommier, frites, salade de chou maison, petit pain au lait.
- ASSIETTE DE TACOS À COMPOSER** 29
Porc effiloché fumé au bois de cerisier, tortillas de farine, guacamole, Pico de Gallo, oignons marinés, crème sûre épicée, feta et jalapeños.
- BURGER ARTISAN** 24
Galette de bœuf grillée, fromage suisse, marmelade de bacon, laitue, mayonnaise à la truffe, servi avec frites et salade de chou maison.
- SMASH BURGER** 28
Triple smash burger avec fromage et bacon, laitue, tomate, oignons, cornichons, sauce à burger originale, servi avec frites et salade de chou maison.
- POUTINE ARSENAL** 26
Frites spirales assaisonnées, brisket, fromage en grains.

