DISTILLERIE / RESTAURANT / BOUTIQUE — 1195 RUE TAILLON, QUÉBEC, CANADA

DISTILLERIE ARSENAL & CO.

DINER DÈS 11H00
LUNDI AU VENDREDI

BRUNCH DÈS 9H00
SAMEDI & DIMANCHE

ENTRÉES

CARPACCIO DE FIGUES *18*
Fromage manchego, roquette, miel épicé, croûtons et caramel balsamique à la figue.

CREVETTES COCO *17*
Mayo chili-mangue, sauce antillaise, citron vert, réduction de rhum.

DUMPLINGS DE PORC *19*
Farcis de côtes levées à l'asiatique, sauce miso et chili croquant, salade de légumes croquants.

MOULES MARINIÈRES *18*
Sauce poulette aux fines herbes, baguette grillée.

MAKI CROUSTILLANT AU SAUMON ÉPICÉ *20*
Crabe assaisonné croustillant, riz à sushi, saumon épicé, crème d'avocat, concombre mariné, tobiko.

SALADE RUBY *15*
Melon d'eau compressé, yogourt-feta, tomates cerises, roquette, pistaches, réduction balsamique.

CALAMARS FRITS *28*
Persillade citronnée, salsa brava, manchego.

TARTARE DE BŒUF *19*
Échalotes, câpres, cornichons, mayonnaise louisianaise, ciboulette, fromage manchego, caviar de moutarde, croûton de pain brioché, salade verte.

TARTARE DE SAUMON *19*
Échalotes, pommes vertes, ciboulette, mayonnaise épicée, coriandre fraîche, mousseline d'avocat, croûtons, salade verte.

CÉSAR ARSENAL *17*
Laitue romaine, parmesan, croûtons au nduja, chips de parmesan et lardons fumés.

À PARTAGER

BURRATA AUX FRAISES ET BALSAMIQUE *28*
Confiture de fraises au basilic, salade de roquette, vinaigrette à la rhubarbe, réduction de balsamique blanc et citron confit.

NACHOS DE L'ARSENAL . . . *24*
Chips de maïs, mélange de fromages, olives Kalamata, jalapeños marinés, oignons verts, salsa fresca, guacamole, crème sûre.

AJOUT DE CÔTES LEVÉES . . . . . *+9*
AJOUT DE PULLED PORK . . . . . *+9*

AILES DE POULET BUFFALO
6 un. . . . . *18* 12 un. . . . *29*
Sauce louisianaise au whisky, ranch maison.

SPÉCIALITÉS DE L'ARSENAL

NOS PLATEAUX À PARTAGER

PLATEAU ARSENAL
Baby back ribs, pulled pork, brisket fumé, brochette de canard coréenne, saucisse chorizo farcie, salade de chou, frites, pain au lait, côtes de maïs frites, sauce BBQ.
-80-

PLATEAU DE LA MER
Queues de homard thermidor, pavés de saumon teriyaki, brochettes de crevettes grillées au chimichurri, palourdes casino, pommes de terre rattes sautées au chorizo, moules marinières, pain à l'ail, roquette, citron, frites.
-120-

PLATEAU TERRE & MER
Baby back ribs, brisket fumé, pulled pork, côtes de maïs frites, brochettes de crevettes grillées au chimichurri, queue de homard thermidor, palourdes casino, saucisse chorizo farcie, frites.
-150-

BABY BACK RIBS (CÔTES LEVÉES)
DEMI *31*
COMPLÈTE *46*
CHOIX DE SAUCE BBQ: *WHISKY OU RHUM*
Fumées sur place au bois de cerisier, servies avec frites, salade de chou maison et petit pain au lait.

SAUMON AU MISO *32*
Laque teriyaki, millefeuille de patate douce, bok choy grillé, sauce coco-coriandre, oignons verts, chili croquant.

GRILLADES DE CANARD À LA CORÉENNE *34*
Pommes de terre parisiennes glacées au soya, salade verte.

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.

BAVETTE DE BOEUF (8 OZ) *41*
Frites juliennes en persillade, aïoli, sauce whisky, salade verte.

FILET MIGNON (5 OZ) *49*
Pommes de terre rattes confites, aïoli, asperges vertes grillées, oignons cipollini, beurre cowboy et sauce whisky.

FAUX-FILET (16 OZ) *79*
Pommes de terre rattes confites, aïoli, asperges vertes grillées, oignons cipollini, beurre cowboy et sauce whisky.

LES PIZZAS DE LA DISTILLERIE

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, oignons rouges, 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, 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.

LES SNACKS

POUTINE ARSENAL *26*
Frites spirales assaisonnées, brisket, fromage en grains.

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.

LES SALADES

CÉSAR ARSENAL RÉINVENTÉE . . *25*
Parmesan, croûtons & 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, fromage cheddar râpé, carottes nantaises, bacon fumé, sauce ranch.

SALADE ESTIVALE *32*
Radicchio grillé, prosciutto, pêche grillée, crème de Boursin, radis rouges, pacanes, tomates cerises, vinaigrette au champagne, réduction balsamique.

LES TARTARES

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.

AGRÉMENTEZ DE...	
CREVETTES GRILLÉES (3)	*+12*
QUEUE DE HOMARD THERMIDOR	*+29*
FRITES	*+6*
BRISKET FUMÉ MAISON	*+12*
SAUMON	*+12*
1/4 BABY BACK RIBS (CÔTES LEVÉES)	*+18*

LES SPIRITUEUX DE LA DISTILLERIE ARSENAL & CO.
DISPONIBLE ICI, EN BOUTIQUE & À LA SAQ!