



DINER DÈS 11H00
LUNDI AU VENDREDI

DISTILLERIE ARSENAL & CO.

BRUNCH DÈS 9H00
SAMEDI & DIMANCHE

ENTRÉES

- CALMAR FRIT** 28
Persillade citron, salsa brava, fromage manchego.
- DUMPLINGS DE PORC** 19
Farcis de côtes levées à l'asiatique, sauce miso-chili, salade de légumes croquants.
- MOULES FUMÉES** 21
Sauce crémeuse au vin blanc et aux fines herbes, baguette de pain grillée.
- MAKI DE POULET KARAAGE** 20
Poulet croustillant, riz assaisonné, concombre mariné, sauce crémeuse aux arachides, salade de carottes croquantes.
- BRIE FLAMBÉ AU WHISKY ARSENAL** 26
Brie fondant au miel, prosciutto, pacanes torréfiées, tomates cerises confites, pain baguette grillé.

- TARTARE DE BŒUF** 21
Échalotes, câpres, cornichons, mayonnaise louisianaise, ciboulette, fromage manchego, caviar de moutarde, croûton de pain brioché, salade de roquette.
- TARTARE DE SAUMON** 21
Échalotes, pommes vertes, ciboulette, mayonnaise épicée, coriandre fraîche, mousseline d'avocat, croûtons, salade verte.
- CÉSAR ARSENAL** 17
Laitue romaine, parmesan, croûton au nduja, chips de parmesan et lardons fumés.
- GRAVLAX DE SAUMON AU LIMONCELLO** 19
Saumon de l'Atlantique affiné au limoncello et au poivre rose, crème d'aneth, concombre, gel de citron, crumble de pain de seigle et caviar de mujol.

À PARTAGER

- PLANCHE À PARTAGER** 61
CHARCUTERIES, FROMAGES D'ICI & BRUSCHETTA
Assortiment de fromages et charcuteries d'ici, condiments, légumes marinés, tomates cerises confites et focaccia maison aux herbes.
- BURRATA BETTERAVE & POIRE** . . 28
Purée de poires Bartlett, salade de betteraves grillées, noisettes, vinaigrette à la mandarine, baguette grillée.
- 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 OU 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, maïs frit.

-85-

PLATEAU DE LA MER

Queues de homard Thermidor, pavé de saumon à l'érable, brochettes de crevettes grillées au chimichurri, palourdes casino, pommes de terre rattes sautées au chorizo, moules fumées et pain à l'ail.

-125-

PLATEAU TERRE & MER

Baby back ribs, brisket fumé, pulled pork, côtes de maïs frites, brochette de crevettes grillées au chimichurri, queue de homard thermidor, palourdes casino, saucisse chorizo farcie, frites.

-150-

- BABY BACK RIBS (CÔTES LEVÉES)**
DEMI 32
COMPLÈTE 48
CHOIX DE SAUCE BBQ CLASSIQUE OU AU RHUM
Fumées sur place au bois de cerisier, 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 marinés.
- SAUMON FUMÉ BORÉA** 34
Glacé à l'érable, purée de panais rôti, choux de Bruxelles et lardons, sauce crémeuse au gin Boréa et au poivre rose.
- TRUITE ARC-EN-CIEL DE LA POURVOIRIE À PARTAGER** 74
Truite entière cuite à la flamme, peau croustillante, garniture forestière, pommes de terre rissolées, citron, sauce au vin blanc aux fines herbes.

- FEUILLETÉ DE BOUDIN** 29
Feilleté farci à la pomme et à la pancetta, purée de pommes de terre aux champignons, oignons cipollini, salade de roquette, jus de bœuf corsé.
- BAVETTE DE BŒUF** 43
Frites juliennes en persillade, aioli, sauce crémeuse au poivre et au whisky, salade verte.
- FILET MIGNON (6 OZ)** 61
Filet mignon poêlé au beurre, feilleté d'échalotes confites, oignons cipollini et carottes rôties aux herbes, purée de pomme de terre dauphinoise
- FAUX-FILET (16 OZ)** 69
purée de pomme de terre dauphinoise, chimichurri, sauce crémeuse au poivre et au whisky, carottes rôties aux herbes et oignons cipollini.
- EXTRA BLEU D'ÉLISABETH** +6

LES PIZZAS DE LA DISTILLERIE

- MARGHERITA** 24
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** 27
Frites spirales assaisonnées, brisket, fromage en grains.
- BURGER ARTISAN** 25
Galette de bœuf grillée, fromage suisse, marmelade de bacon, laitue, mayonnaise à la truffe, frites, salade de chou maison.
- SMASH BURGER** 29
Triple smash burger avec fromage et bacon, laitue, tomate, oignons, cornichons, sauce à burger originale, frites, salade de chou maison.

LES SALADES

- CÉSAR ARSENAL RÉINVENTÉE** . . . 25
Parmesan, croûtons frits au beurre de nduja, lardons fumés & vinaigrette César.
- AJOUT DE POULET** +7
AJOUT DE SAUMON +14
QUEUE DE HOMARD THERMIDOR +32
- SALADE ARSENAL** 29
Poulet whisky BBQ, oignons rouges, haricots noirs, concombre, tomate, avocat, fromage cheddar râpé, carotte nantaise, bacon fumé, sauce ranch.

LES TARTARES

- TARTARE DE BŒUF (5 OZ)** 36
Échalotes, câpres, cornichons, mayonnaise louisianaise, ciboulette, fromage manchego, caviar de moutarde, croûton de pain brioché, salade verte.
- TARTARE DE SAUMON (5 OZ)** 36
Échalote, pomme verte, ciboulette, mayonnaise épicée, coriandre fraîche, mousseline d'avocat, servi avec frites et salade.

EXPLORENTUM



AGRÉMENTEZ DE...

BROCHETTES DE CREVETTES GRILLÉES .	+14
QUEUE DE HOMARD THERMIDOR . .	+32
FRITES	+6
BRISKET FUMÉ MAISON	+14
SAUMON	+14
1/4 BABY BACK RIBS (CÔTES LEVÉES) . .	+18
PURÉE DE POMME DE TERRE	+8
DAUPHINOISE	



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