

# — BUVETTE — LAGANIERE

*Une buvette est un lieu où l'on peut se restaurer légèrement ou se désaltérer, souvent de manière informelle.*

## ENTRÉES

- Salade César** 14  
Laitue romaine + émulsion à l'ail confit + croûtons de pain de campagne + parmesan Grana Padano + prosciutto frit.  
• haut de cuisse croustillante + 9 \$
- Escargots (1 dz)** 17  
Polenta frite au cheddar + crémeux d'ail doux + épinards + oignons caramélisés + huile de persil.
- Crevettes (5 unités, 16-20 Argentine)** 18  
Tempura + panko + purée de mangue au gingembre + lime + feuilles de coriandre.
- Potage de courge musquée** 11  
Courge rôtie + lait 3,25 % + bacon + pommes jaunes délicieuses + ciboulette + crème sûre poivrée.
- Dumplings frits** 15  
Dumplings aux légumes + ponzu + yuzu + oignons verts + pickles d'oignons rouges à l'IPA Lagabière + micro-pousses.
- Betterave et feta** 16  
Betteraves rôties émietté + graines de citrouille sucrées-salées + champignons Shimeji vinaigrés + caramel de bière noire Lagabière + miel.
- Arancini de crevettes de l'Atlantique (4 unités)** 16  
Frites + zeste de citron + poivron rouge rôti + parmesan + émulsion lime + pickles d'échalotes françaises.

## TARTARES

**Entrée (3 oz)** 17

**Plat (6 oz) servi avec frites croustillantes ou salade fraîche** 31

### Tartare de thon

Brunoise de poire + citron vert + échalote française + basilic + émulsion sésame et soya + quinoa frit.

### Tartare de saumon

Câpres + émulsion citron + oignon vert + concombre + blanc d'œuf haché + tempura au paprika.

### Tartare de bœuf AAA

Bacon + persil plat + émulsion piquante + crumble de nachos + pickle d'oignons rouges.

## PLATS PRINCIPAUX

- Terre et mer** 49  
Pièce de bœuf haut de surlonge (6 oz) + épices à steak de Laganière + crevettes Black Tiger (12-15) + mélange de champignons + purée de panais + sauce au poivre vert.
- Bavette de bœuf (8 oz)** 29  
Blend d'épices Laganière + carottes nantaises + bok choy + jus de viande à la bière et vin rouge + beurre. Servi avec frites.
- Pétoncles japonaises poêlées (10-20)** 34  
Purée de légumes racines + polenta frite + champignons bio + crème citron-aneth.
- Fish and chips** 26  
Aiglefin (7 oz) + panure à la bière Blonde Lagabière + salade de chou vinaigrée + citron. Servi avec frites.
- Risotto aux champignons organiques** 29  
Confit de canard + échalotes françaises + pois verts + persil + bouillon végétal + parmesan.
- Pâtes style carbonara** 26  
Pâtes fraîches + oignons caramélisés à la bière + lardons + thym + persil + crème 35 % + émulsion jaune d'œuf + Grana Padano.
- Bœuf braisé** 27  
Pommes de terre Saint-Gabriel + purée de carottes au beurre + jus de viande au poivre noir + crème fraîche.

## LA CANTINE

- Ailes de poulet 6 ailes** 13 | 12 ailes 22  
Croustillantes + crème sûre nature + paprika fumé.
- Cornichons frits** 14  
Légèrement frits + roquette organique + purée d'aneth + émulsion à la bière Light Lagabière + zeste d'orange.
- Nachos Laganière** 19  
Chips de tortilla + porc effiloché + compotée à la bière Ta Meilleure de Lagabière + fromage + jalapeños frais.
- Poutine régulière** 19  
Frites croustillantes + fromage en grains Riviera + sauce maison à la bière réduite.
- Poutine smoked meat** 22  
Frites croustillantes + fromage en grains Riviera + sauce maison à la bière réduite + échalotes frites + moutarde baseball.
- Grilled cheese** 23  
Fromage suisse + pain au lait + porc effiloché à la bière Ta Plus Meilleur + sauce BBQ + oignons rouges vinaigrés + roquette. Servi avec frites ou une petite salade verte.
- Burger de bœuf** 23  
Angus AAA (6 oz) + pain brioché + fromage suisse canadien + bacon + oignons caramélisés + laitue + tomate + émulsion sriracha Firebarn. Servi avec frites ou une petite salade verte.
- Burger de poulet** 23  
Haut de cuisse + marinade au babeurre + cuit sous vide puis frit + pain brioché + salade de chou + tomate + roquette + émulsion citron. Servi avec frites ou une petite salade verte.



*Svp communiquer à notre personnel de salle à manger vos allergènes pour que nous puissions vous servir de la façon la plus agréable et sans danger avec vos spécifications alimentaires.*

**MERCI ET BON APPÉTIT**