

# MANGER




# CABU

**BOIRE  
ET MANGER**

# ENTRÉES

## LES INCONTOURNABLES

<b>Velouté du moment</b>	<b>14</b>
Avec sa garniture de circonstance	
<b>Soupe à l'oignon</b>	<b>20</b>
Bouillon au soya, bœuf et bière de micro-brasserie, fromage provolone, canard confit	
<b>Cœur de César</b>	<b>19</b>
Lardons, mini-cubes croustillants au fromage, copeaux de parmesan, croûtons à l'huile d'olive, câpres frites, vinaigrette maison	
<i>Extra poulet grillé +12 ou crevettes (6) +18</i>	
<b>Carpaccio de gravlax de saumon Fove</b>	<b>22</b>
Lamelles de fenouil, vinaigrette à l'acerum blanc de la distillerie Fove et aux agrumes, croûtons de pain de seigle grillés	
<b>Burrata crémeuse</b> 	<b>32</b>
Tomates ancestrales, huile d'olive aux herbes, tomates séchées, micro-lardons et parmesan, figues, réduction balsamique, servie avec baguettine sur le grill	



## LE SAVIEZ-VOUS ?

Autrefois, les eaux du fleuve Saint-Laurent gelaient pour créer un pont naturel entre les deux rives. Le nom CABU fait référence aux petits caboulots, buvettes éphémères dans lesquelles les habitants se retrouvaient pour bien boire et bien manger lorsqu'ils traversaient le pont de glace.

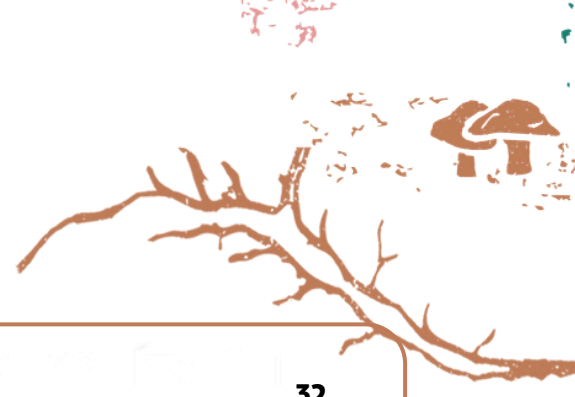
## LA SÉLECTION DE LA CHEF

<b>Rémoulade de homard</b>	<b>38</b>
Émulsion au tobiko, pommes de terre dauphine moelleuses, huile d'herbes, salicorne	
<b>Ravioli de sanglier</b>	<b>23</b>
Oignon croustillant, graines de moutarde marinées maison, poêlée de champignons urbains, sauce corsée au vinaigre balsamique	
<b>Tartare de bœuf</b>	<b>24</b>
Parfumé au poivre de Sichuan, espuma de parmesan, armillaires et shiitakes marinés, câpres, échalotes au vinaigre de riz, baguettine sur le grill	
<b>Huîtres fraîches sur glace, 6/12/24</b>	<b>20/36/69</b>

\*\*15 % de service sera automatiquement ajouté à la facture pour les groupes de 8 personnes et plus.

\*\*Consommer de la nourriture crue ou mi-cuite (viande, volaille, poisson, crustacés ou oeuf) peut accroître les risques d'intoxication alimentaire.

# PLATS PRINCIPAUX



## LES INCONTOURNABLES

### Burger de bœuf Sterling

Galette de boeuf, fromage cheddar orange, bacon, rondelle d'oignon frit, laitue, tomate, cornichon, onctueuse sauce Royal Deluxe, servi avec frites et salade

32

### Salade de légumes grillés

Feuilles de roquette, artichaud tige mariné, émietté de fromage de chèvre doux, oignons croustillants, vinaigrette citronnée maison

34

### Saumon poêlé

Riz basmati, salsa de concombres, tomates cerises, herbes et bacon de mer, servi avec légumes du marché

36

### Mezzi rigatoni aux légumes grillés

Tomates rôties, pesto de basilic crémeux, graines de citrouille rôties, lamelles de fromage Louis d'Or  
*Extra burrata + 18 ou poulet grillé +12 ou crevettes (6) +18*

34

## LA SÉLECTION DE LA CHEF

### Morue carbonnière

Avec sa brandade de morue, asperges grillées, espuma de pois verts

46

### Pieuvre grillée sur la broche

Aïoli aux poivrons rouges, lime grillée, salade fraîcheur au concombre, menthe et melon d'eau

36

### Chou-fleur en trois façons

En « steak » rôti au thym, à l'ail et au citron avec sauce tahini miso-érable ; en houmous rôti ; et en couscous aux herbes et éclats de grenade; le tout servi avec un pain naan grillé

30

### Tagliatelles à la volaille

Sauce crémeuse aux champignons et tartufata, poêlée de champignons, œuf mollet, roquette, parmesan, huile de truffe

40

### Contre-filet de bœuf Sterling AAA 12 onces

Cuisson sur le grill, mousseline de pommes de terre au beurre, servi avec légumes de saison et votre choix de sauce au poivre vert ou chimichurri au jalapeno

*Extra foie gras +20 ou crevettes (6) +18 Extra sauce +4\$*

75

### Tartare de boeuf

Parfumé au poivre de Sichuan, espuma de parmesan, armillaires et shiitakés marinés, câpres, échalotes, avec croutons à l'huile d'olive, servi frites et salade

38