La Broue dans l'Toupet

PUB GASTRONOMIQUE

2020 Depuis 2003

Steak | Fruits de mer | Ambiance

Hôtel & cie

Les snacks

Frites Juliennes *5*
Servies avec notre mayonnaise au curry & à l'érable.

Quartiers de « patates » *6*
Assaisonnement maison « sucré-salé-fumé ».

Cornichons frits *7*
Accompagnés d'une sauce au raifort, citron & échalotes. Mayonnaise au paprika.

Crousti' *Calmars* & piments forts *10*
Servis avec crème sure au citron et fines herbes.

Saucisson *13*
« Saucisson... de toutes façons », confit d'oignons, croûtons & Dijon à la bière de *Les Moutardes Legros* [New Carlisle] & marinade.

Ailes de poulet fumées & épicées
Recette secrète de la maison.

6 ailes entières [1 lb] *15*

Poutine « Boeuf braisé au vin rouge » *17*
Frites juliennes, fromage en grains, effiloché de boeuf braisé, sauce au poivre vert & oignons frits.

Les Tartares

Tartare de boeuf *23*
6 oz Câpres, cornichons, échalotes, raifort, sauce tartare & sriracha. Frites. Salade. Croûtons.

Tartare de saumon *25*
6 oz Saumon frais & fumé, concombre, échalotes & mayonnaise épicée au sésame. Graines de chanvre de la *Minoterie des Anciens* [Sainte-Anne-des-Monts]. Frites. Salade. Croûtons.

Sur le Grill

Nos burgers sont servis avec frites et salade verte

Le Burger Chèvre & bacon *17*
Pain brioché, galette de boeuf, fromage de chèvre, bacon & oignon confit au sirop d'érable de *Les Entreprises 3B* [Marsoui], laitue & sauce BBQ.

Le *Cheeseburger* américain *16*
Pain brioché, galette de boeuf, cheddar fumé maison, laitue, tomates, oignon & ketchup. « Option végé également disponible. »

Le Burger Club *16*
Pain ciabatta, poitrine de poulet grillé & fumé à chaud au bois de chêne & whisky, bacon, laitue, tomates & mayonnaise au paprika.

Les Côtes-levées

Côtes de porc Baby-back du Québec grillées avec notre sauce BBQ. Servies avec salade & un choix de frites juliennes ou pomme de terre au four.

[12 oz] *24*
[24 oz] *36*

Les entrées

Potage du moment *5*

Soupe à l'oignon gratinée *10*
Mijotée au vin rouge Tempranillo.

Salade Caesar BBQ *12*
Coeur de Romaine cuit sur le grill, sauce crémeuse de la Broue, bacon, parmesan frais & croûtons.

Saumon fumé d' la Broue *14*
Saumon de l'Atlantique fumé sur place. Crème sure au citron & fines herbes. Perles d'érable de *Les Entreprises 3B* [Marsoui] & pomme. Croûtons.

Brie fondant *14*
Fromage Belle crème de la *Fromagerie Alexis de Portneuf* [St-Raymond de Portneuf] avec canneberges, poires, miel du *Rucher des framboisiers* [Maria] & pacanes. Croûtons.

Les Plats

Fish & chips, *le vrai British* *19*
Filet d'aiglefin frit dans notre pâte maison à la bière *Pit Caribou* [Cap-d'Espoir]. Servi avec frites juliennes, salade & sauce tartare.

Mac & Cheese au homard *24*
Pennes, chaire de homard de *Gaspé Shore* [Sainte-Thérèse-de-Gaspé], sauce crémeuse au Chardonnay, fromage cheddar de la *Fromagerie Perron* [Saint-Prime], bacon & chapelure aux fines herbes.

Moules & frites *18*
Moules bleues du Québec [± 1,5 lb] cuites à la bière du *Malbord* [Sainte-Anne-des-Monts] , à l'ail & à l'échalote. Servies avec frites juliennes & choix de mayonnaise maison.

Saumon de l'Atlantique sur cèdre *22*
Laqué à la Dijon de *Les Moutardes Legros* [New Carlisle], miel du *Rucher des framboisiers* [Maria] , servi avec pomme de terre au four, salade de concombre & amandes grillées au cidre de pomme.

Les Steaks-Frites

Cuits à votre goût avec notre mélange d'épices à bifteck & servis avec sauce au poivre vert & salade. Choix de frites juliennes, pomme de terre au four ou garnie [X-tra 4,50$].

Filet mignon [8 oz] *30*
Contre-filet New York AA [12 oz] *34*
Bifteck de côte AAA *Tomahawk* [48 oz]
[Sur réservation 24 hrs à l'avance. Prix du marché.]

Surf & Turf *42*
Filet mignon 8oz cuit à votre goût, crevettes géantes (2), épices à bifteck, sauce au poivre vert, beurre à l'ail & salade. Choix de frites juliennes ou de pomme de terre au four.

LES DESSERTS

Croustade chaude aux pommes *8*
Pommes au caramel, crumble aux amandes & glace à la vanille.

Crème brûlée *8*
Demandez l'inspiration du moment à votre serveur.

Le P'tit givré *8*
Sorbet aux framboises. Biscottis aux amandes & pistaches, parfumé à l'amaretto Avril de la *Distillerie Mariana* [Louiseville].

Le morceau de gâteau *9*
Découvrez notre délicieux gâteau maison...

Le Saint-Crème *9*
Café espresso allongé, alcool crémeux au sucre à la crème & chantilly.

Le Coureur des bois *9*
Café espresso allongé, Whisky canadien à l'érable & chantilly.