

SIGNÉ TOQUÉ

Les plats préférés des différents restaurants du groupe Signé Toqué! sont maintenant disponibles pour être dégustés à la maison. Ainsi, vous retrouverez nos incontournables qui ont fait le succès de Toqué!, de la Brasserie T! , Beaumont et du plus récent Burger T!

Tous ces plats délicieux ont en commun la fraîcheur des produits cultivés ou élevés par nos fidèles producteurs. Selon votre envie du moment, vous avez le choix entre la simplicité ou le raffinement. La qualité, elle, est toujours au rendez-vous.

Nos plats se distinguent par la complexité avec laquelle ils sont préparés et servis. Qu'ils soient simples ou élaborés, la qualité est au cœur de l'expérience gastronomique proposée.

Une alimentation saine fait partie des comportements gagnants que nous pouvons adopter pour traverser cette période incertaine. Encourager la restauration artisanale, cela permet de se sentir mieux, tout en étant solidaires.

Christine Lamarche et Normand Laprise

Les producteurs

Ferme Macchabée, Récolte de la rouge, M. Bertrand, Diane Duquet, Ferme de l'île

Les filles du Roy, Ferme des Petits Cailloux, Les jardins Carya, les serres Birri, Blanc de gris

Le Porc de Beurivage, Le Rang 4. La Canardière, Canard des Monts

Ferme Bouffard et fils, Ferme Pêché mouton, Ferme Bio Rousseau,

Fromagerie l'Atelier, Fromagerie de Charlevoix, Fromagerie le Détour, Fromagerie les Grondines

Pour commander : 438-408-9791, du mercredi au dimanche à partir de 14h.
Livraison et cueillette au 950 avenue Beaumont entre 17h et 20h le soir même.

Frais de livraison : 8\$ et minimum de commande 50\$ avant taxes. (Zones desservies : H2T-H2V-H3N-H3P-H3R)

Entrées

Soupe du jour — 11.

Pâté de canard et foie gras en croûte, compotée d'oignons et airelles — 16.

Salade de betteraves, fromage de chèvre l'Archibuchette, vinaigrette aux herbes — 14.

Tartare de thon Bluefin au miso et sirop d'érable, girolles marinées — 20.

Soupe à l'oignon gratinée au fromage Clos des roches — 15.

Fondue parmesan, sauce tomate — 12.

Plats

Cavatelli fait à la main aux champignons sauvages et cultivés, sauce à la crème — 30.

Cavatelli fait à la main à la sauce tomate et parmesan — 24.

Saumon confit, salade de fenouil, vinaigrette au miel et sésame — 28.

Demie canette à la rôtissoire, pommes de terre grelots, sauce griottes — 64.

Ventre de thon Bluefin de la Gaspésie à la plancha, légumes de saison — 38.

Côtes levées, salade de choux, frites, sauce barbecue — 24.

Pièce d'agneau braisée, ragoût de haricots coco frais — 34.

Burger de bœuf Signature, relish de courge, fromage Clos des Roches — 15.

Burger de bœuf, tomate, laitue, oignon, ketchup, mayonnaise — 12.

Les à-côtés

Céleri-rave, yogourt caramélisé, oignons marinés — 13.

Légumes de saison au beurre — 14.

Artichauts Barigoule — 15.

Poêlée de champignons — 16.

Plateau de charcuteries (pour 2) — 25.

Plateau de fromages du Québec (150g.) — 25.

Frites — 8.

Salade verte — 9.

Desserts

Paris-Brest — 9.

Gâteau à la cannelle et noisettes, crème anglaise au sirop de bouleau — 9.

Croustade aux pommes (pour 2) — 14.

Gâteau forêt noire — 10.

Sélection de vins

Bulles | Sparkling

Champagne brut nature, Grand Cru, Benoît Lahaye — 126.

Rosé

Tavel, Prieuré de Montézargues 2018 — 50.

Blancs | White

Bairrada, Dinamica, Filipa Pato & William Wouters 2019 — 40.

Chablis, Domaine des Marronniers 2018 — 50.

Central Otago, Gibbston Vineyard, pinot gris, Valli 2018 — 55.

Mosel, Graacher riesling trocken, Willi Schaefer 2018 — 63.

Bordeaux blanc, Château La Grande Clotte 2015 — 73.

Montagny 1er Cru, Jean-Marc Vincent 2017 — 91.

Rouges | Red

Chinon, Château de Coulaine 2018 — 45.

*VDF (Loire), Ô Galarneau!, Mai et Kenji Hodgson — 51.

Priorat, Loidana, Marco Abella 2015 — 55.

Lussac Saint-Émilion, L'Envolée, Château La Grande Clotte 2016 — 73.

Rosso di Montalcino, Santa Maria 2016 — 99.

Central Otago, Bannockburn Vineyard, pinot noir, Valli 2017 — 112.

(*nature)