

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!, de Beau Mont 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.

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,

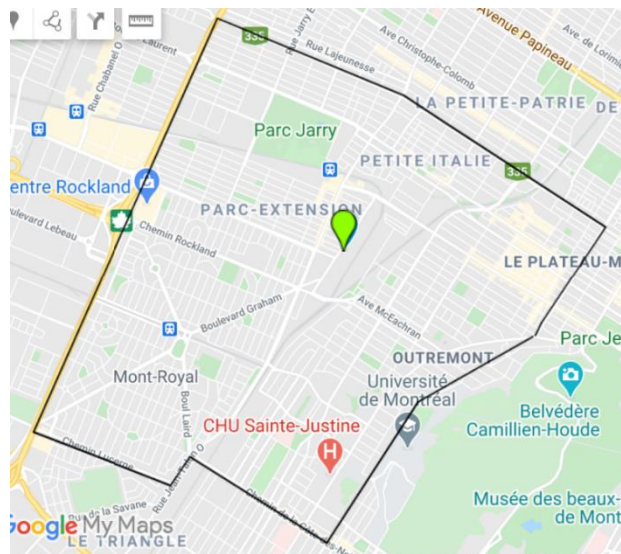
Fromagerie l'Atelier, Fromagerie de Charlevoix, Fromagerie le Détour, Fromagerie les Grondines

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 de livraison :



Choix de la sommelière

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

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

*Vino rosso (Sicilia), Palmento, Vino di Anna 2018 — 60.

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

I.G.T. Toscana, d'Acco, Fuori mondo 2014 (1000ml) — 82.

Rosso di Montalcino, Santa Maria 2016 — 99.

North Otago, Waitaki vineyard, pinot noir, Valli 2017 — 112.

(*nature)

Entrées

Soupe du jour — 11.

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

Rillettes de thon, choucroute, ketchup de champignons — 12.

Gravlax de truite, hummus de haricots romano, légumes croquants — 16.

Bourgots gratinés, beurre aux algues, girolles marinées, sauce au miso et à l'érable — 18.

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

Tartare de bœuf façon Brasserie T!, salade verte — 17.

Plats

Cavatelli fait à la main, bisque de homard — 34.

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

Magret de canard (pour 2), pommes de terre grelots confites, sauce à la canneberge — 54.

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

Pièce d'agneau braisée, cassoulet de haricots romano, oignons Cipollini — 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 rôti, yogourt caramélisé — 13.

Légumes racines au beurre — 14.

Artichauts Barigoule — 15.

Poêlée de champignons — 16.

Frites — 8.

Salade verte — 9.

Plateau de charcuteries (pour 2) — 25.

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

Desserts

Panettone façon pain perdu — 10.

Tarte à l'argousier façon tarte au citron meringuée — 9.

Gâteau au chocolat, ganache de chocolat blanc Orellys et bleuets (pour 2) — 11.