

# 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

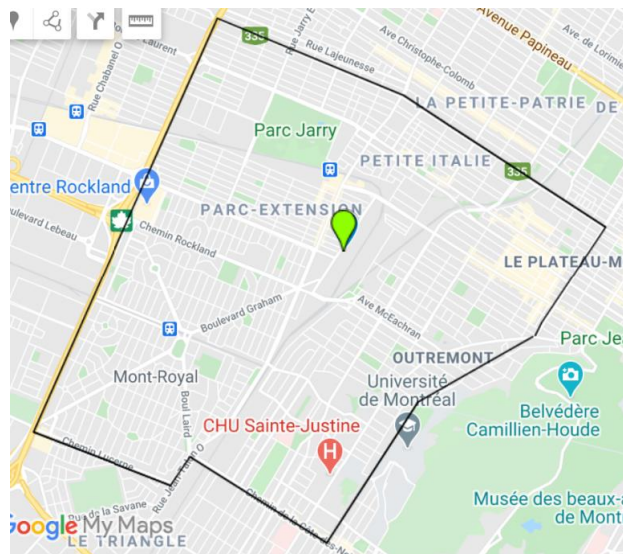
Ferme Macchabée, Récolte de la rouge, M. Bertrand, Diane Duquet, Ferme de l'île  
Les filles du Roy, Ferme des Petits Cailloux, Les jardins Carya, les serres Birri, Blanc de gris  
Le Porc de Beurivage, Le Rang 4. La Canardière, Canard des Monts  
Ferme Bouffard et fils, Ferme Pêché mouton, Ferme Bio 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, Pricuré 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 Galameau!, 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.

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

(\*nature)

# Entrées

Soupe du jour — 11.

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

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

Carpaccio de thon Bluefin œuf et girolles marinées, vinaigrette au miso et érable — 20.

Gravlax de truite, crème fraîche aux poivres, cornichons, œufs de hareng — 16.

Tartare de bœuf (80g.), salade verte — 17.

# 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 rôtière (pour 2), 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 — 7.

Crème caramel au sirop d'érable et mélilot — 9.

Croustade aux pommes (pour 2) — 12.

Brownie, crème chantilly, poire — 10.

# SIGNÉ TOQUÉ! TAKE-OUT

Orders : please call at ~~438-408-9791~~, Wednesday to Sunday from 2pm.  
Delivery and pick-up at 950 avenue Beaumont : Between 5pm and 8pm on the same evening.  
Delivery : Extra 8\$, minimum order of 50\$ before taxes.

## First course

Soup of the day — 11.

Duck ad foie gras pâté en croûte, onion and lingonberry compote — 16.

Beet salad, Archibuchette goat cheese, herb vinaigrette — 14.

Bluefin tuna carpaccio, marinated egg and chanterelle mushrooms,  
miso and maple vinaigrette — 20.

Trout gravlax, pepper crème fraîche, pickle, herring roe — 16.

Beef tartare (80g.), salad — 17.

## Main course

Wild and cultivated mushroom handmade cavatelli, cream sauce — 30.

Tomato and parmesan handmade cavatelli — 24.

Confit salmon, fennel salad, honey and sesame vinaigrette — 28.

Half roasted duck (for 2), fingerling potatoes, sour cherry sauce — 64.

Bluefin tuna belly a la plancha, season vegetables — 38.

Ribs, coleslaw, fries, barbecue sauce — 24.

Braised lamb, fresh coco bean stew — 34.

Signature beef burger, squash relish, Clos des Roches cheese — 15.

Beef burger, tomato, lettuce, onion, ketchup, mayonnaise — 12.

## Sides

French fries — 8.

Green salad — 9.

Celeriac, caramelized yogurt, pickled onions —  
13.

Seasonal vegetables with butter — 14.

Barigoule artichokes — 15.

Sauteed mushrooms — 16.

Québec's cheese platter (150g.) — 25.

## Desserts

Paris-Brest — 9.

Maple and sweet clover crème  
caramel — 7.

Apple crumble (for 2) — 12.

Brownie, chantilly, pear — 10.