



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

Pour commander : 438-408-9791, du mercredi au dimanche à partir de 14h ou en ligne sur opentable.

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.



### 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, La Moutonnière

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



# 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.

Finger Lakes, dry Riesling, Nathan Kandall 2017 — 63.

Bordeaux blanc, Château La Grande Clotte 2015 — 73.

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

## Rouges | White

Dogliani, Altare 2018 — 54.

\*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.

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.

Bourgots poêlés, purée d'algues, chips de topinambour, oignons acidulés — 18.

Pâté en croûte volaille et foie gras, compotée d'oignons et bleuets — 16.

Salade grecque avec féta du Québec, tapenade, anchois, pain Campaillou grillé — 16.

Tartare de canard, bleuets sauvages, huile de cameline, vinaigrette au poivre long — 17.

## Plats

Ravioli au crabe des neiges (100g), dashi de crustacés, huile d'oignon vert — 38.

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

Côtes levées, salade de choux, frites — 24.

Pièce d'agneau confit et grillé, algues, légumes verts poêlés — 34.

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

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

Guédille de crabe des neiges de Rimouski (65G), pain a hot-dog, aioli, estragon, oignon vert — 26.

## Les à-côtés

Laitue romaine grillée, pancetta, sauce grenobloise — 11.

Céleri-rave rôti, yogourt caramélisé — 13.

Légumes du marché au beurre — 14.

Poêlée de champignons — 16.

Frites — 8.

Salade verte — 9.

Poêlée de têtes de violon — 12.

Plateau de charcuteries (pour 2) — 25.

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

## Desserts

Chou avec ganache montée au chocolat Dulcey, gelée de griottes — 9.

Gâteau Opéra, crème au beurre au café, ganache au chocolat Manjari — 9.

Barre chocolatée, mousse pralinée, chocolat blanc ivoire de Valrhona, noisettes — 9.

## First course

Soup of the day — 11.

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

Pan fried sea snails, seaweed purée, Jerusalem artichoke chips, pickled onions — 18.

Foie gras and poultry pâté en croûte, onion and blueberry compote — 16.

Greek salad with Québec feta, olive, anchovies, grilled Campaillou bread — 16.

Duck tartare, wild blueberries, camelina oil, long peppercorn — 17.

## Main course

Snowcrab ravioli, seashell dashi, scallion oil — 38.

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

Ribs, coleslaw, french fries — 24

Confit and grilled lamb, seaweed, green vegetables — 34.

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

Beef burger, tomato, lettuce, onion— 12.

Snow crab roll (65G), hot dog bread, aioli, tarragon, scallions— 26.

## Sides

Grilled romaine lettuce, pancetta, grenobloise sauce— 11.

Roasted celeriac, caramelised yogourt — 13.

Market vegetables — 14.

Sauteed mushrooms — 16.

French fries — 8.

Green salad — 9.

Sauteed Fiddleheads — 12.

Charcuteries platter (for 2) — 25.

Québec's cheese platter (150g.) — 25.

## Desserts

Chou, Dulcey chocolate ganache montée, sour cherry jelly — 9.

Opéra cake, coffee buttercream, Manjari chocolate ganache — 9.

Chocolate bar, praline mousse, Valrhona Ivory white, hazelnuts — 9.