



# le POIS PENCHÉ

BRASSERIE PARISIENNE

LE "LATE-NIGHT MENU"  
UN SOUPER DE FIN DE SOIRÉE  
À PARTIR DE 21H

25\$

## CHOIX D'ENTRÉE

### TARTINE DE SAUMON FUMÉ MAISON

Pain brioché, crème à l'aneth et yuzu

*Smoked salmon "tartine", "brioché" bread with yuzu dill cream*

### SOUPE DU MOMENT

Selon l'inspiration du Chef

*Chef's daily soup*

### SALADE PANACHÉE AUX AGRUMES

Suprêmes d'agrumes, vinaigrette aux framboises

*Seasonal greens, citrus, raspberry vinaigrette*

### RILLETTE MAISON À L'ANCIENNE

Dijon, cornichons, croûtons

*Mustard, gherkins, croûtons*

## CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX

### MOULES & FRITES

Vin blanc, échalotes, ail, thym et crème

*Mussels, white wine, shallots, thyme and cream*

### SAUMON DE L'ATLANTIQUE

Kale, épinards, tomates séchées, noix de pin

*Kale, spinach, sun dried tomatoes & pine nuts*

### SAUCISSES MAISON GRILLÉES

Confit d'oignon, sauce bordelaise, purée de pommes de terre

*Grilled homemade sausages, onion confit, wine sauce, purée*

### CAVATELLI MAC N CHEESE

Bio / organic

### HAMBURGER LPP

Surlonge Angus, pain brioché, garnitures du chef et frites

*Black Angus beef, brioche bun, classic accompaniments & fries*

### BAVETTE ET FRITES

Beurre maitre d'hôtel et légumes du moment

*Bavette steak, maitre d'hotel butter, seasonal green and French fries*

### TARTARE DE SAUMON

Wakamé, vinaigrette au gingembre

*Wakame, ginger vinaigrette*

### TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE

*Classic steak tartare*