



ARSENAL & CO.

MENU DU MIDI

EXCLUSIVITÉS DU MIDI

CETTE SEMAINE

**FORMULE
TABLE D'HÔTE**

+5\$

ENTRÉES

**SOUPE DU JOUR
OU
SALADE DU CHEF**

REPAS

PAVÉ DE MORUE 23
Risotto au parmesan et broccoletti.

**SALADE
DE CANARD CONFIT 23**
Effiloché de canard confit, vinaigrette
gastrique à la framboise, mélange de
laitues, roquette et bébé épinards, noix de
Grenoble, magret fumé, tomates cerises,
croûtons à l'ail.

**PAPARDELLE BŒUF
BRAISÉ ET CHAMPIGNONS
SAUVAGES 22**
Bœuf effiloché, échalote, champignons
shiitake, champignons de Paris.

POKE BOWL SAUMON 24
Riz assaisonné, tomates cerises,
concombre, avocat, chou rouge mariné,
mandarine, radis.

PAIN DE VIANDE FUMÉ 22
Sauce BBQ au rhum, oignons frits
et purée de pommes de terre

BOUDIN & POMMES 19
Pommes caramélisées à l'érable, pommes
de terre confites, légumes du marché,
sauce au vin blanc.

MAC N'CHEESE 21
Lardons fumés, échalotes,
mélange de fromages.

SOUS-MARIN PIZZA 19
Pepperoni, sauce tomate, fior di latte,
laitue iceberg, tomates, aioli,
servi avec frites.

SALADE THAÏ DE BAVETTE . . 23
Bavette laquée sauce thaï,
mélange de laitues.

**PAELLA CHORIZO
& FRUITS DE MER 22**
Chorizo, crevettes, moules, pois verts,
sofrito, safran.

SANDWICH SMOKED MEAT . . 21
Viande fumée, moutarde, pain de seigle,
gros pickle, servi avec frites maison
EXTRA FROMAGE +3

CAFÉ, THÉ OU TISANE

**DESSERT
DU JOUR**

+3\$

**DINER DÈS 11H00
LUNDI AU VENDREDI**

ENTRÉES

♥ CRABE CAKES POÊLÉS 17
Crabe des neiges, crevettes nordiques
marinées, limes, épices arsenal, sriracha,
pomme de terre, fines herbes, servis avec
mayonnaise au jalapeno. ☞

DUMPLINGS DE PORC 15
Farcis de côtes-levées à l'asiatique,
sauce miso chili, salade de légumes
croquante et chips de chou de Bruxelles.

TARTARE DE BŒUF (3 OZ) 19
Échalotes, câpres, cornichons, mayonnaise
Louisianaise, ciboulette, jaune d'œuf confit
et fromage manchego.

TARTARE DE SAUMON (3 OZ) 19
Au naturel, échalotes macérées au vinaigre de
riz, lime, crème fraîche au raifort, fines herbes.

NACHOS DE L'ARSENAL 22
Chips de maïs gratinées, mélange de fromages,
olives Kalamata, jalapeños marinés, oignons
verts, salsa fresca, guacamole et crème sûre. ☞

**AJOUT DE CÔTES LEVÉES +6
AJOUT DE PULLED PORK +7**
FONDU PARMESAN 17
Sauce crémeuse au pesto, salade de roquette,
tomates confites et réduction de balsamique.

CALAMARS FRITS 24

Pimentón, salsa brava et fromage manchego

AILES DE POULET LOUISIANE
6 un. 14 12 un. 25

Sauce Louisiane au whisky, sauce ranch. ☞

TARTARES & SALADES

TARTARE DE BŒUF (5 OZ) 33
échalotes, câpres, cornichons, mayonnaise
louisianaise, ciboulette, jaune d'œuf confit,
servi avec frites et salade verte.

TARTARE DE SAUMON (5 OZ) . . 33
Au naturel, échalotes macérées au vinaigre de
riz, lime, crème fraîche au raifort, fines herbes
servi avec frites et salade verte.

CÉSAR ARSENAL RÉINVENTÉE . . 22
Romaine, parmesan, croûtons
et vinaigrette César.

FORMAT ENTRÉE 11
AJOUT DE POULET +7
SALADE ARSENAL 26
Poulet whisky BBQ, oignons rouges, haricots
noirs, concombre, tomate, avocat, cheddar,
carotte nantaise, bacon fumé, sauce ranch.

PIZZAS

MARGARITA 21
Sauce tomate classique, fior di latte,
huile d'olive et basilic.

PEPPERONI STYLE
NEW YORK 23

Sauce tomate, mozzarella et dry pepperoni.

♥ ARSENAL 26
Sauce tomate épicée, mozzarella, pulled
pork Arsenal, oignon rouge, salade de chou
maison et sauce ranch. ☞

CALABRESE 24
Sauce tomate épicée, mozzarella,
dry pepperoni, saucisse italienne piquante
et jalapeños marinés. ☞

PHILLY CHEESESTEAK 27
Sauce fromage au piment chipotle,
mozzarella, bavette de bœuf émincée,
oignons et piments shishitos. ☞

♥ BURRATA PISTACHE 32
Sauce tomate, parmesan, pistaches, basilic,
réduction balsamique, pesto de pistache
et basilic, servie avec une burrata entière.

CÔTES-LEVÉES 27
Sauce tomate épicée, une demi-côte levée
maison désossée et caramélisée avec notre
sauce BBQ Arsenal, sauce ranch, oignons rouges,
jalapenos et cornichons. ☞

FRUIT DÉFENDU 25
Sauce tomate, mozzarella, parmesan, figues,
prosciutto, roquette et réduction de balsamique.

♥ PROSCIUTTO & CHÈVRE 27
Sauce tomate, tombée d'épinards, fromage
de chèvre frais, prosciutto tranché finement
et miel épicé. ☞

PROMO DU MIDI

**– BIÈRE –
(PINTE)**
MICHELOB ULTRA 6

Lager américaine légère

JOUFFLUE 6

Blanche de blé, Archibald

CHIPIE 6

Pale ale rousse, Archibald

– VIN MAISON –
SONOVINO BLANC 6
Trebbiano-Catarratto-Chardonnay,
Italie

SONOVINO ROUGE 6
Sangiovese-Cabernet Sauvignon
-Merlot, Italie

– COCKTAIL –
BLOODY CAESAR 10
RHUM ARSENAL & COKE . . 10

Rhum Explorentum Arsenal

GIN ARSENAL & TONIC . . . 10

Gin Canadien N° 13 Arsenal

SPÉCIALITÉS

♥ BABY BACK RIBS
DEMI 27
FULL 37
CHOIX DE SAUCE BBQ CLASSIQUE OU RHUM
Fumées sur place au bois de pommier, frites,
salade de chou maison, petit pain au lait.

ASSIETTE DE TACOS
À COMPOSER 26
Porc effiloché fumé au bois de pommier,
tortillas de maïs, guacamole, salsa macha,
Pico de Gallo, tomates, oignons marinés,
crème sûre assaisonnée, Queso fresco
et jalapenos marinés. ☞

BURGER ARTISAN 22
Galette de bœuf grillée, cheddar blanc,
marmelade de bacon, laitue, mayonnaise
à la truffe, frites, salade de chou maison.

SMASH BURGER 25
Triple smash burger avec fromage, bacon, laitue,
tomate, oignons, cornichons, sauce à burger
originale, frites maisons, salade chou maison.

POUTINE
LA FUMANTE 25
Frites spirales assaisonnées,
poitrine de bœuf fumée, fromage en grains,
crème sure fumée, pickles de shishito. ☞

**BRUNCH DÈS 9H00
SAMEDI & DIMANCHE**

 Suivez-nous sur
nos réseaux sociaux!

 f @ d
@distillerie.arsenal