

# MENU TAKE OUT HIVER 2020-2021



## Entrées / Starters

**Chaudrée du moment / Soup of the day .7 (500ml)**

**Panier de frites maison/ Homemade French fries .6**

**Rillette de canard maison .14**

Confit d'oignons rouges, confit de carottes et crostinis / Onion confit, carrot confit, and toasted croutons

**Gravlax de saumon .16**

Gravlax maison, câpres, oignons rouges, citron, / Homemade Gravlax, capers, red onion, lemon

**Brie Fondant / Fondant Brie cheese .16**

Avec confit de petits fruits à l'érable / With maple berry confit

**Foie gras poêlé . 26**

Avec caramel de porto, sur gaufrettes de pomme de terre / With porto caramel sauce, on waffle cut potatoes

**Assiette de charcuterie pour 2 .26**

Rillette de canard maison, Prosciutto ibérique, Salami de Genève, Saucisson artisanal, confit d'oignon, olives / Homemade duck rilette, Iberian prosciutto, Geneva salami, artisan sausage, onion confit, olives

## Plats / Meals

**Poutine .9**

Frites maison, fromage en grain, fond de bœuf / Homemade French fries, cheese curds, gravy

**Avec Bacon + .2**

**Avec Smoked Meat + .4**

**Avec Bavette de boeuf grillée / With grilled flank Steak + .5**

**Ailes de poulet Buffalo BBQ / Buffalo BBQ Chicken wings**

**(9) .14**

**(16) .19**

**Morritt's home Burger .16**

6 oz de bœuf frais grillé, brie fondant, lardons, chutney de tomates fait maison, oignons rouges caramélisés / 6 oz of fresh grilled beef, melted brie cheese, bacon, homemade tomato chutney, caramelized onions

**4 tacos .16**

Poulet **ou** Bœuf **ou** Poisson, salade de chou à la coriandre, mayo chipotle / Chicken **or** Beef **or** Fish, fresh coleslaw, cilantro, chipotle mayo

**Morritt fish & chips .19**

Morue fraîche, panure tempura, frites, salade de chou, sauce tartare / Fresh cod, tempura battered, french fries, coleslaw, tartar sauce

**Pizzas 12"**

**Margherita .16**

Mozzarella di Bufala Campana, basilic, huile d'olive / Mozzarella di Bufala Campana, basil, olive oil

**Toute Garnie / All dressed .18**

Mozzarella, pepperoni Fantino & Mondello, poivrons, champignons, oignons / Mozzarella, Fantino & Mondello pepperoni, peppers, mushrooms, onions **Extra bacon + .3**

**Végé .17**

Fromage Bocconcini, tomates fraîches, champignons, oignons, poivrons, coeurs d'artichaut, huile d'olive / Bocconcini cheese, fresh tomatoes, mushrooms, onions peppers, artichoke hearts, olive oil

**Européenne / European .19**

Prosciutto, olives kalamata, tomates séchées, fromage de chèvre, roquette / Prosciutto, kalamata olives, sun dried tomatoes, goat cheese, arugula

**Meat Lovers .23**

Mozzarella, pepperoni Fantino & Mondello, bacon, viande fumée, poivrons, champignons, oignons / Mozzarella, Fantino & Mondello pepperoni, bacon, smoked meat peppers, mushrooms, onions

**MENU BISTRO ++****Suprême de poulet / Chicken breast .32**

Farci avec fromage de chèvre et duxelle de champignon, sauce au beurre blanc / Stuffed with goat cheese and mushroom duxelle, white butter sauce

**Pavé de saumon grillé / Grilled salmon steak .28**

Sauce crémeuse citronnée à l'estragon, sur risotto de champignon Portobello / Creamy lemon tarragon sauce, on Portobello mushroom risotto

**Bajoue de boeuf braisée / Braised beef cheek .34**

Braisée durant 5h dans la bière rousse, servie sur pomme de terre purée / Braised for 5 hours in red beer, served on mashed potatoes

**Jarret d'agneau braisé / Braised lamb shank .46\$**

À ail et romarin, servi sur purée de pomme de terre, jus de cuisson et légumes / Garlic and rosemary, served on mashed potatoes, gravy and vegetables

**Cuisse de canard confite / Duck leg confit .36\$**

Sauce à l'orange et Cointreau, servie avec gratin dauphinois et légumes / Orange and Cointreau sauce, served on a gratin dauphinois and vegetables

**Pavé de morue fraîche/ Fresh cod .34\$**

Sauce crémeuse citronnée à l'estragon, risotto aux champignons Portobello / Creamy lemon and tarragon sauce, served with a Portobello mushroom risotto

**Casserole de Bœuf bourguignon traditionnelle / Traditional boeuf bourguignon casserole .39\$**

Vin rouge, champignons et lardons / Red wine, mushrooms and bacon

**Cassoulet façon du chef / Chef's cassoulet .46\$**

Avec une cuisse de canard confite, un beau morceau de flanc de porc grillé et une saucisse Toulouse / With duck leg confit, a nice piece of grilled pork belly and a Toulouse sausage