

# MENU GROUPE

Gare 422

ENTRÉES

VELOUTÉ DU MOMENT	8
BRUSCHETTA D'ARTICHAUTS GRILLÉS PAIN DE CAMPAGNE	16
CAKE AU CRABE ET CREVETTES D'ARGENTINE	17
TATAKI DE BOEUF, ÉMULSION AUX AGRUMES	18

PLATS PRINCIPAUX

PAVÉ DE SAUMON BEURRE BLANC, PAPPARDELLES AU PESTO DE MICROPOUSSES	35
LINGUINE PESTO DE BASILIC & BURRATINI PESTO FRAIS DE BASILIC, OLIVES KALAMATA, BURRATINNI, CRUMBLE DE PISTACHE	30
DEMI CARRÉ D'AGNEAU PISTACHES, CHIMICHURRI À LA MENTHE, PURÉE DE CÉLERI-RAVE ET POMME, LÉGUMES DE SAISON	45

PLATS PRINCIPAUX

BURGER ROYAL CHEESE SAMUEL L JACKSON 7 OZ BŒUF ANGUS CANADIEN, FROMAGE FOU DU ROY, BACON, LAITUE, TOMATES, OIGNONS CARAMÉLISÉS, MAYO LOUISIANE, SERVI AVEC FRITES	24
BURGER VÉGÉ BOULETTE D'HARICOTS ROUGES, POIVRONS GRILLÉS, PORTOBELLO, COURGETTES GRILLÉES, PICKLE D'OIGNON ROUGE & CAROTTES MARINÉES, SAUCE RANCH, SERVI AVEC FRITES DE PATATES DOUCES	21
LA VOLAILLE POITRINE DE POULET GRILLÉE, SAUCE SAN MARZANO AU PARMESAN, PECORINO ET FIOR DI LATTE SUR NID DE PAPPARDELLES & FAGOT DE LÉGUMES	28
SALADE GOURMANDE DE LÉGUMES RÔTIS QUINOA, ASSORTIMENT DE LÉGUMES, RÉDUCTION DE VIN ROUGE, HUMMUS MAISON, PISTACHES GRILLÉES, VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE CONFITE	28

BAVETTE DE BOEUF NOTRE POPULAIRE BAVETTE ACCOMPAGNÉE DE LÉGUMES DE SAISON ET FRITES	35
TARTARE DE SAUMON CONCOMBRES, CÂPRES, SAUCE SRIRACHA, ASSAISONNEMENT MAISON, AVOCAT ET OIGNONS FRITS MAISON, CROSTINIS MAISON	31
TARTARE DE BOEUF CÂPRES, CORNICHONS À L'ANETH, MOUTARDE DE MEUX, SAUCE PIQUANTE, ÉMULSION DE BEURRE ET JAUNE D'OEUF, CROSTINIS MAISON	31

## TOUT-PETITS

10 ANS ET MOINS

POUTINE SAUCE MAISON | MINI PIZZA SUR PAIN PLAT | SALADE CÉSAR | LINGUINI ALFREDO OU ROSÉ | DOIGTS DE POULET

## LES AJOUTS

PDT 422 - CHEDDAR, CRÈME SURE, BACON ET OIGNON VERT - 6  
FRITES MAISON ET AIOLI - 5  
LÉGUMES POÉLÉS - 6  
FRITES DE PATATES DOUCES, MAYO ÉPICÉE - 6

LA DENT SUCRÉE  
DEMANDEZ À VOIR NOTRE PLATEAU DE  
DESSERTS, DIFFICILE D'Y RÉSISTER!

# GROUP MENU

Gare 422

## APPETIZERS

<b>SOUPE OF THE MOMENT</b>	8
<b>GRILLED ARTICHOKE BRUSCHETTA ON COUNTRY BREAD</b>	16
<b>CRAB AND ARGENTINE SHRIMP CAKE</b>	17
<b>BEEF TATAKI WITH CITRUS EMULSION</b>	18

## MAIN DISHES

<b>BURGER ROYAL CHEESE SAMUEL L JACKSON</b> 7OZ BEEF ANGUS PATTY, FOU DU ROY CHEESE, BACON, LETTUCE, TOMATOES, CARAMELIZED ONIONS, LOUISIANA MAYO, SERVED WITH FRIES	24
<b>VEGIE BURGER</b> RED BEAN PATTY, GRILLED PEPPERS, PORTOBELLO MUSHROOM, GRILLED ZUCCHINI, PICKLED RED ONION & CARROTS, RANCH SAUCE, SERVED WITH SWEET POTATO FRIES	21
<b>LA VOLAILLE</b> GRILLED CHICKEN BREAST, SAN MARZANO SAUCE WITH PARMESAN, PECORINO, AND FIOR DI LATTE ON A BED OF PAPPARDELLE & VEGETABLE BUNDLE	28
<b>GOURMET ROASTED VEGETABLE SALAD</b> QUINOA, ASSORTMENT OF VEGETABLES, RED WINE REDUCTION, HOMEMADE HUMMUS, GRILLED PISTACHIOS, SHALLOTS CONFIT VINAIGRETTE	28

## MAIN DISHES

<b>SALMON FILET</b> BEURRE BLANC SAUCE, PAPPARDELLE WITH MICROGREEN PESTO	35
<b>LINGUINE BASIL PESTO &amp; BURRATINI CHEESE</b> FRESH BASIL PESTO, KALAMATA OLIVES, BURRATA CHEESE, PISTACHIO CRUMBLE	30
<b>HALF RACK OF LAMB</b> PISTACHIOS, MINT CHIMICHURRI, CELERIAN AND APPLE PURÉE, SEASONAL VEGETABLES	45
<b>BEEF FLANK STEAK</b> OUR POPULAR FLANK STEAK SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES AND FRIES	35
<b>SALMON TARTARE</b> CUCUMBERS, CAPERS, SRIRACHA SAUCE, HOUSE SEASONING, AVOCADO AND HOMEMADE FRIED ONIONS, HOMEMADE CROSTINIS	31
<b>BEEF TARTARE</b> CAPERS, DILL PICKLE, MEAUX MUSTARD, HOT SAUCE, BUTTER EMULSION AND EGG YOLK, HOMEMADE CROSTINIS	31

## KIDS MENU

10 YEARS OLD AND UNDER

POUTINE HOMEMADE SAUCE | MINI PIZZA ON NAAN BREAD | CAESAR'S SALAD | LINGUINE ALFREDO OR ROSÉ | CHICKEN FINGERS AND FRIES

## SIDE ORDERS

PDT 422 - CHEDDAR, SOUR CREAM, BACON & GREEN ONIONS - 6  
FRIES, AIOLI - 5  
SEASONAL VEGETABLES - 6  
SWEET POTATOE FRIES - 6

SWEET TOOTH

ASK TO SEE OUR DESSERT TRAY, WE DARE YOU TO RESIST!