

**SANS GLUTEN**

VOTRE REPAS NE CONTIENT PAS DE GLUTEN S'IL EST SUIVI DE CE SYMBOLE.

# MENU

329 RUE VICTORIA,  
VALLEYFIELD  
450 371-0770

## LA TABLE D'HÔTE

*Un choix de :*Soupe du jour  
Salade Verte  
Salade César  
Poutine entrée  
Escargots à l'ail

+

**LE REPAS  
DE VOTRE CHOIX**  
+ 10\$

+

Un dessert de notre carte  
accompagné d'un café  
ou d'un thé.REPLACEZ VOTRE DESSERT POUR  
UN CAFÉ ALCOOLISÉ POUR 2.50.**VOIR TABLEAU  
POUR MENU DU MIDI**

## Pour commencer






Soupe du jour	4
Frites maison et mayo maison _ Mayo estragon ou chipotle.	5
Poutine _ Frites, fromage en grains et notre sauce moutarde de Meaux.	7
Bâtonnets de fromage	8
Soupe à l'oignon aux lardons et bière _ Oignons dans un bouillon à la bière gratinée au gruyère.	9
Brushetta sur pain ciabatta _ Brunoise de tomates et pancetta.	9
Crevettes à l'ail gratinées	9
Trempelette chaude au fromage _ Trempelette au fromage cheddar, à la bière, chipotle et bacon accompagnée de chips tortillas.	9
8 ailes de poulet	10
Brie fondant _ Garni de canneberges au Porto, oignons et pancetta.	13
Nachos traditionnel _ Chips tortillas, salsa, oignons, poivrons et olives noires.	14
Pique-tout _ 6 ailes, brushetta et bâtonnets de fromage.	18
Charcuterie et fromages _ Duo de terrines et fromages, 5 gibiers et canneberges, wapiti, porto et figues, brie et OKA.	18.

## Nos TARTARES

Repas de tartare sont servis avec un choix de SALADE VERTE ou de FRITES

	Portion modérée	Repas		Portion modérée	Repas
Tartare de saumon fumé _ Saumon fumé, oignons rouges, câpres, huile de coriandre et vinaigrette dijon et xérès.	13	19	Tartare de boeuf au goût des patrons _ Filet de boeuf, échalotes, câpres, parmesan, olives noires et vinaigrette dijon et xérès	15	25
Tartare de boeuf _ Filet de boeuf, échalotes, câpres et vinaigrette dijon et xérès	14	23	Duo de tartares _ Tartare de saumon fumé et votre choix de tartare de boeuf.		25

# Nos SALADES

	Portion modérée	Repas
Salade verte  _Salade de jeunes pousses, légumes frais et vinaigrette maison.	6	11
Salade César	9	14
Salade César au poulet _Laiture romaine, mozzarella, croûtons, bacon et vinaigrette césar.	13	18
Salade 4 fromages  _Salade verte, mozzarella, chèvre, brie et OKA.	10	15
Salade crevettes et mandarine  _Salade de jeunes pousses, crevettes, mandarines et vinaigrette mandarine.	12	16
Salade mexicaine _Salade verte, blanc de poulet, légumes poêlés et tortilla frit.		16
Salade de saumon tiède  _Salade de jeunes pousses, saumon grillé, framboises, mangues et vinaigrette aux framboises.		18
Salade au canard fumé et fruits séchés _Salade de jeunes pousses, magret de canard fumé, mélange de fruits séchés et vinaigrette au miel.		18
Salade du pêcheur  _Salade de jeunes pousses, saumon fumé, crevettes et vinaigrette balsamique.	15	21

## Le Grill

Nos viandes sont servies avec un choix de sauce :



Montarde de Meaux  
Jack Daniel's et poivre vert  
Bordelaise

AJOUTEZ DES LANGOUSTINES

18\$

LES VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE LÉGUMES DU MOMENT  
AINSI QU'UN CHOIX PARMIS LES SUIVANTS :

Frites	Patate au four
Salade verte	Salade césar (+2.50\$)
Riz	Salade 4 fromages (+2.50\$)
Poutine (+5.00\$)	Patate au four garnie (+3.00\$)

Poitrine de poulet grillée	16
Bavette de boeuf (6 onces)	21
Mignon de veau (6 onces)	21
Filet mignon (6 onces) _6 onces de boeuf grillé en croûte de fromage de chèvre sur réduction balsamique.	31
Côte de boeuf (14 onces) <b>Jeudi-Vendredi-Samedi</b> _Rôtie ou grillée	34
Trop cuit de Wagyu  _Provenant du Serratus Ventralis.	36
Contre-filet  _Sur os de Lin flex - 90 jours de maturation - Élevage local.	56

## Les EXTRAS

<b>SAUCE</b>	Jus de boeuf	2
	Moutarde de Meaux	2
	Jack Daniel et poivre vert	2
	Bordelaise	2
<b>SALADE</b>	Salade César	2.50
	Salade 4 Fromages	2.50
<b>AUTRE</b>	Gratiné	3
	Poutine	5
	Langoustines	18

VOIR TABLEAU  
POUR MENU DU MIDI

## Nos POUTINES

<b>Poutine</b>	10
<i>_Frites, fromage en grains et notre sauce moutarde de Meaux.</i>	
<b>Poutine McBroue</b>	17
<i>_Frites, fromage en grains, côte de boeuf émincée et notre sauce moutarde de Meaux.</i>	

★ **Le Pub** ★

## Les SANDWICHES

Accompagnement de frites, salade verte ou moitié/moitié

	Demi	Repas
<b>Sandwich McBroue</b>	13	17
<i>_Le Classique des classiques, côte de boeuf cuite dans son jus, oignons et champignons gratinés.</i>		
<b>Panini à la dinde</b>		14
<i>_Poitrine de dinde fumée émincée, poivrons rouges rôtis, mayo chipotle et fromage suisse, sur pain plat.</i>		
<b>Panini aux légumes grillés</b>		14
<i>_Légumes grillés, pesto et fromage à la crème, sur pain plat.</i>		
<b>Panini à la viande fumée</b>		15
<i>_Viande fumée, fromage suisse et moutarde, sur pain plat servi avec salade de chou et cornichon.</i>		
<b>Club sandwich</b>		15
<i>_Poitrine de poulet, bacon, laitue et tomates, sur pain ciabatta.</i>		
<b>Fajitas au poulet</b>		16
<i>_Blanc de poulet et légumes poêlés, servi dans un tortilla.</i>		
<b>Pizza McBroue</b>		17
<i>_Côte de boeuf cuite dans son jus, oignons et champignons gratinés.</i>		

AVISER VOTRE SERVEUR  
EN CAS D'ALLERGIES.

<b>Burger McBroue</b>	15
<i>_6 onces de boeuf hachés servis avec fromage suisse, bacon, laitue, tomates et oignons.</i>	
<b>Burger Deluxe</b>	17
<i>_6 onces de boeuf et porc hachés servis avec fromage de chèvre, oignons frits, pancetta et pesto de tomates séchées.</i>	
<b>Duo de saucisses MD</b>	17
<i>_Deux saucisses du moment de la charcuterie artisanale MD.</i>	
<b>2 Hot Dogs à la saucisse cheeseburger MD</b>	17
<i>_Saucisses cheeseburger servies sur tortillas, mayo chipotle et salade de chou.</i>	

## Les PÂTES

Mac N Cheese	15
<i>_Sauce au fromage cheddar fort, velveeta, bière et bacon MD grillé au Ringolo.</i>	
Penne Carbonara	15
<i>_Sauce crème, bacon et parmesan.</i>	
Penne végétarienne	15
<i>_Légumes sautés, tomates séchées et pesto.</i>	
Linguini aux crevettes	19
<i>_Sauce crème, crevettes et parmesan.</i>	

## Les poissons

Filet de sole 	16
<i>_Servi avec riz, légumes et sauce crémeuse au poivre rose.</i>	
Fish and chips	17
<i>_Longe de morue avec panure à la bière accompagnée de frites et sauce tartare.</i>	
Pavé de saumon grillé 	18
<i>_Servi avec riz, légumes et tombée de tomates et poireaux.</i>	
Langoustines à l'ail	42
<i>_Servies avec riz, légumes et beurre à l'ail.</i>	

## Les DESSERTS

Crème brûlée à l'érable	6
Mousse au chocolat	7
Brownies et crème glacée	7
Gâteau fromage brûlé, chocolat blanc et bleuets	7
Gâteau carotte et fromage	7

POUR  
TERMINER

## Les CAFÉS SPÉCIALISÉS

Café Espagnol	8.50
<i>_Cognac, Tia Maria.</i>	
Café Brésilien	8.50
<i>_Cognac, Grand Marnier, Tia Maria.</i>	
Café Irlandais	8.50
<i>_Jameson, Irish Mist.</i>	
Café McBroue	8.50
<i>_Sortilège.</i>	
Café Monte Cristo	8.50
<i>_Kahlua, Grand Marnier, Bailey's.</i>	

## Les Cafés

Expresso	3
Allongé	3
Cappuccino	4.25
Café latte	4.25

Taxes incluses sur les cafés spécialisés.

# CARTE DES VINS

## *Nos* ROUGES

	Bouteille	Verre 5 oz	Verre 8 oz
Vittori - <b>Maison</b> - <i>Italie</i>	23	5.44	8.05
Barefoot Merlot - <i>Californie</i>	24		
Jaleo Monastrell - <i>Espagne</i>	26		
Trevini Primo Primitivo Merlot - <i>Italie</i>	31	6	9.50
RH Philipps Cabernet Sauvignon - <i>Californie</i>	31	6	9.50
Woodbridge Cabernet Sauvignon - <i>Californie</i>	31	6	9.50
Chianti Ruffino Sangiovese - <i>Italie</i>	33		
Mezzacorona Pinot noir - <i>Italie</i>	33	6	9.50
<b>Mascota Cabernet Sauvignon - Argentine</b>  <b>PRIX DU PUBLIC</b>	38		
Brouilly Georges Duboeuf Gamay - <i>France</i>	40		
Yalumba Shiraz organic - <i>Australie</i>	42		
19 crimes Shiraz - <i>Australie</i>	42		
Robert Mondavi Pinot noir - <i>Californie</i>	44		
Ravenswood Zinfandel - <i>Californie</i>	54		
Francis Coppola Diamond Cabernet Sauvignon - <i>Californie</i>	54		
Liano Sangiovese Cabernet Sauvignon - <i>Italie</i>	55		
Le Vieux Donjon Châteauneuf-du-Pape - <i>France</i>	98		

## VINS ROSÉS

★ ★ *et Bulles*

★

	Bouteille	Verre 5 oz	Verre 8 oz
Woodbridge - Rosé - <i>États-Unis</i>	24	5.44	8.05
Gallo - Rosé - <i>Californie</i>	28	5.88	8.50
Elyssia - Mousseux - <i>Espagne</i>	45		
Moët et Chandon Impérial - <i>Champagne</i> - <i>France</i>	110		
Moët et Chandon ICE Impérial - <i>Champagne</i> - <i>France</i>	140		

# CARTE DES VINS

## Nos BLANCS

	Bouteille	Verre 5 oz	Verre 8 oz
Vittori - <b>Maison</b> - <i>Italie</i>	23	5.44	8.05
Barefoot Pinot Grigio - <i>Californie</i>	24		
Jaleo Viura - <i>Espagne</i>	26		
Tariquet Chardonnay - <i>France</i>	30		
Errazuriz Casablanca Fumé Blanc - <i>Chili</i>	30		
Tariquet Sauvignon - <i>France</i>	30	6	9.50
Canyon Road Chardonnay - <i>Californie</i>	30	6	9.50
Woodbridge Pinot Grigio - <i>Californie</i>	31	6	9.50
RH Philipps Chardonnay - <i>Californie</i>	31		
Ravenswood Chardonnay - <i>États-Unis</i>	40		
Robert Mondavi Chardonnay - <i>Californie</i>	42		
Le Vieux Donjon Châteauneuf-du-Pape - <i>France</i>	98		

## Petits FORMATS

Chianti Ruffino Sangiovese - Rouge- <i>Italie</i>	20
Kim Crawford Sauvignon blanc - Blanc - <i>Nouvelle-Zélande</i>	40

*Suivez-nous  
sur les réseaux  
sociaux !*



RESTO PUB  
MC BROUE



@MCBROUE

