

REVUE  
BOUFFE & COCKTAILS  
ÉDITION 2026

# MANGEZ *Buvez* BIEN

LE  
**LOFT**  
TARTARES ★ COCKTAILS

[WWW.LE403.COM](http://WWW.LE403.COM)

# BIÈRES

## LES RÉGULIÈRES > 6,75 \$

Budweiser / Michelob / Labatt 50

## LES IMPORTATIONS > 8,75 \$ | 5 pour 38 \$

Corona / Stella Artois

## LES MICROBRASSERIES > 9,50 \$

Matante  
Joufflue

## LES MICROBRASSERIES LOCALES

### Aux Fous Brassant > 10,50 \$

Hurluberlue  
Chien Jaune

### Ras L'Bock > 11 \$

P'tite Vingnenne  
La Bitumineuse (Stout)  
La Solution (IPA)

473 ml

# BIÈRES PRESSION

**ABV** : Alcool par volume

**IBU** : Unité d'amertume internationale

## MICHELOB ULTRA ★

Michelob ULTRA est une bière légère supérieure brassée pour les personnes qui savent équilibrer vie sociale et mode de vie actif. Avec seulement 90 calories et 3 g de glucides par canette (355 ml), Michelob ULTRA est une lager légère avec un équilibre parfait de houblon et de céréales.

20 oz > 10,50 \$ | 60 oz > 28 \$ **ABV : 4 % IBU : 10**

## HOEGAARDEN

Unique et très désaltérante, Hoegaarden est une authentique bière de blé belge. Hoegaarden se distingue par sa couleur de blonde brumeuse et son goût unique et raffiné, légèrement épicée avec une touche de coriandre et un zeste d'orange.

20 oz > 11,25 \$ | 60 oz > 30 \$ **ABV : 4.9 % IBU : 13**

## BUDWEISER

Budweiser est une pale ale blonde. Le procédé exclusif de maturation, à base de copeaux de hêtre, confère à cette bière une rondeur et un goût que vous ne trouverez dans aucune autre bière.

20 oz > 10 \$ | 60 oz > 26 \$ **ABV : 5 % IBU : 12**

## ARCHIBALD CHIPIE

Bière rousse bien maltée avec du corps et la présence d'amertume. Bel équilibre entre le malt et le houblon. De couleur cuivrée, elle est « Pale ». Elle se marie bien avec les plats plus relevés et les fromages fermes et corsés.

20 oz > 10,50 \$ | 60 oz > 28 \$ **ABV : 5 % IBU : 38**

## STELLA ARTOIS

Cette pilsner blonde à fermentation basse est fabriquée avec du houblon et de l'orge de première qualité, ce qui en fait une référence parmi toutes les bières européennes de type lager. Stella Artois se distingue par son délicieux arôme de houblon et ses saveurs pleines qui ne l'empêchent pas d'être remarquablement désaltérante.

20 oz > 11,25 \$ | 60 oz > 30 \$ **ABV : 5 % IBU : 30**

## GOOSE ISLAND IPA

Goose Island est une India Pale Ale qui rappelle une époque où les bières expédiées d'Angleterre en Inde étaient fortement houblonnées pour préserver leur goût distinct. Le résultat est le rêve d'un amateur de houblon avec un arôme fruité, mis en valeur par un milieu de malt sec et une longue finale de houblon.

20 oz > 10,50 \$ | 60 oz > 28 \$ **ABV : 5.9 % IBU : 55**

## LA SECTION DU CHAUFFEUR

**CORONA 0 % > 7,50 \$**

**LIMONADE DU LOFT > 7 \$**

**VIRGIN CAESAR > 8 \$**

**PERRIER ST-JUSTIN > 6 \$**

**CAFÉ > 4 \$**

**LIQUEUR EN FÛT > 5,75 \$**

À volonté

**RED BULL > 6,50 \$**

Original  
Sans sucre  
Yellow Edition  
Melon d'eau



# COCKTAILS

## FORTS RÉGULIERS > 7,50 \$

Rhum | Gin | Vodka  
Apricot Brandy

## MARTINI LITCHI > 10 \$

Vodka | Soho  
Jus de canneberge blanc

## MOJITO > 10 \$

Rhum | Sucre | Menthe  
Lime | Soda

## MOJITO DES BOIS > 10,25 \$

Rhum épicé | Lime | Soda  
Sirop d'érable | Menthe

## LE P'TIT GOÛTEUX > 10,25 \$

Glace | Cognac VS | Red Bull



## OPTION DELUXE > 12,25 \$

Cognac VSOP  
Courvoisier



## LE REDFIT > 9,50 \$

Vodka Fit | Limonade Sicilienne  
Jus de citron | Sirop de framboise  
Citron | Framboise

## LOFT FIZZ > 9,50 \$

Gin Roméo | Jus de citron  
Fraises | Sirop d'érable  
Ginger Ale | Basilic

## LE TALON HAUT > 10,50 \$

Vodka  
St-Germain  
Jus de pamplemousse  
Romarin  
Soda



## OLD FASHIONED > 10,50 \$

Gibson 12 ans | Angostura  
Sucre | Zeste d'orange



## L'APPALACHE > 10 \$

Vodka Fit | Punch Hawaïen  
Limonade | Red Bull melon  
Menthe

## COSMOPOLITAIN > 10,50 \$

Vodka | Triple sec | Lime  
Jus de canneberge

## LE WHISKY SOUR > 10,50 \$

Gibson 12 ans  
Jus de citron | Blanc d'œuf  
Sirop exotique

## LE CSC > 10 \$

Pur Vodka  
Jus de lime frais  
Jus de mûres et bleuets  
Mousse de framboises



# CAFÉS ALCOOLISÉS

## ESPRESSO MARTINI

### RÉGULIER > 11 \$

Espresso  
Vodka  
Tia Maria  
Sirop d'érable  
Grains de café



### PISTACHE > 12 \$

Espresso | Vodka  
Tia Maria  
Sirop pistache  
Crème | Pistache

### BAILEYS > 9,75 \$

Baileys | Crème fouettée

### BRANDY BAILEYS > 10,50 \$

Brandy | Baileys  
Crème fouettée

### BRÉSILIEN > 11 \$

Brandy | Grand Marnier  
Tia Maria | Crème fouettée

### KGB > 11 \$

Tia | Grand Marnier  
Baileys | Crème fouettée

# SHOOTERS

## RÉGULIERS > 5 \$

### LÂLÂ

Sortilège Bleu  
Frangelico

### FIREBALL

Whisky à  
la cannelle

### BLACK RUSSIAN

Vodka  
Tia

### CARROT CAKE

Baileys | Fireball  
Frangelico

### THÉ VERT

Schnaps aux  
pêches  
Jameson

### COOKIE

Vodka  
Frangelico

## PREMIUMS > 6 \$

### JAGER BOMB

Jägermeister  
Red Bull

### LPA

Amermelade  
Jameson

### BELLE BULL

Belle de Brillet  
Red Bull Tropical

Signature :



LA PORTE ARRIÈRE

### CARAMEL ÉCOSSAIS

### VODKA LIME

### MARTEAU

### FIREBALL

### CROWN APPLE

## PALETTE > 34 \$



★ NOUVEAUTÉ

# SANGRIAS



## L'ÉCLIPSE

Vin rouge  
Rhum blanc  
Jus de pêche  
Jus de pamplemousse  
Sirop de framboise  
Sprite  
Citron  
Framboises

## LA VITAMINÉE **NOUVEAU**

Vin blanc  
Tripe sec  
Jus de citron  
Sirop de pêche  
Jus de pêche  
Ginger Ale  
Basilic



36\$



## LA FRIVOLE

Vin blanc  
Liqueur de melon  
Limonade  
Jus d'orange  
Jus de citron  
Sprite

## LA RADOTEUSE

Vin rosé  
Liqueur de litchi  
Jus de canneberge rouge  
Jus de pamplemousse  
Thé glacé  
Sprite



# COCKTAILS

## Signatures



## LA MARGARITA GRENADE > 10\$

Tequila | Triple sec  
Jus de lime  
Sirop pomme-grenade  
Jus de grenade | Sel



**NOUVEAU**

## LE DUBLIN > 11,25\$

Jameson | Jus de citron  
Sirop de pêche  
Thé glacé | Menthe



## LE MOJITO FRAMBOISES > 11,25\$

Rhum blanc  
Sirop de framboise  
Jus de lime frais | Framboises  
Quartiers de lime | Menthe | Soda



## LE GINGER > 10\$

Gin Kepler Boréal  
Jus de citron | Gingembre frais  
Romarin | Sirop de myrtilles  
Bleuets



## LE NUMÉRO 10 > 10\$

Gin 10 Guy Lafleur  
Bitter cerise  
Jus de lime | Tonic  
Zeste de lime | Thym



## LE SPRITZ DU LOFT > 10,50\$

Amermelade | Eau pétillante  
Orange sanguine | Prosecco



## LE SAINT-ARSE > 11,25\$

Vodka | Jus de Fraisière Lebel  
Jus de canneberge | Jus de lime frais  
Jus de pamplemousse  
Prosecco | Fraises

# MIXOLOGIES

SANS ALCOOL > 8,50\$  
RÉGULIER 2 oz > 12,75\$ | POT GÉANT 4 oz > 19,25\$



## SPICE BERRY

Rhum épicié | Vodka  
Jus de citron | Sirop d'érable  
Fraises | Menthe | Sirop de fraise



## FRESH PEAR

Rhum épicié | Galliano  
Sirop de poire | Basilic | Soda  
Jus de citron | Red Bull Tropical



## LE PÉTALE

Vodka | Limoncello  
Thé glacé au ginseng | Jus de citron  
Sirop d'hibiscus | Soda



## L'OASIS

Rhum blanc | Liqueur de melon  
Sirop de fruit de la passion | Soda  
Jus de lime | Jus de fraise | Guru orange



## BLUE MINT

Vodka Cîroc | Gin Romeo | Soda  
Sirop de bleuets | Jus de citron  
Menthe | Red Bull Amélanche



## LE MFEST

Vodka | Retro Fit Framboises bleues  
Sirop de pêche | Jus de citron  
Jus de mûres | Soda | Menthe

### LE CÉSAR DU LOFT



11,25\$

Vodka | Clamato  
Tabasco | Sauce W | Citron

### LE CAJUN



13,25\$

Gin Seventh Heaven | Jus de lime  
Sauce piquante Ghost | Sauce W  
Sauce BBQ | Clamato

### LE BÛCHERON



13,25\$

Gibson 12 ans | Whisky à l'érable  
Clamato | Sauce W  
Sauce Tequila et lime

# VINS BLANCS



## JACKSON TRIGGS PINOT GRIGIO

(Canada)

Issu d'un domaine primé, ce pinot grigio à la robe citron pâle révèle des arômes et des saveurs de cantaloup frais relevé de gingembre et d'épices.

Bouteille > 42\$ | Verre > 10\$



## LES 4 JEUDIS SAUVIGNON BLANC

(France)

Bon sauvignon riche en arômes d'agrumes et de fruits tropicaux menant sur une finale faite de notes florales.

Bouteille > 52\$ | Verre > 12\$



## PAS SAGES RIESLING

(Canada)

Subtilement floral, il dévoile des notes de pomme verte, de pêche et s'affirme avec une finale vivement minérale.

Bouteille > 52\$



## MURVIEDRO COLECCION VERDEJO

(Espagne)

Ce blanc à la robe Jaune pâle éclatant dénote des arômes prononcés de fruits tropicaux mûrs et de fleurs blanches. Bouche vive et croquante, avec de belles notes fruitées et une acidité équilibrée.

Bouteille > 56\$



## LES 3 GRAPPES BLANCHES CHARDONNAY

(France)

Un vin frais, tout en légèreté, avec une robe jaune doré pâle et des effluves de citron et d'agrumes.

Bouteille > 45\$ | Verre > 10\$



## BIDOLI PINOT GRIGIO

(Italie)

En bouche, ce pinot laisse place à des arômes de fruits frais, de pêches et de melons. Ce vin super frais offre une légère effervescence en plus d'une très belle minéralité.

Bouteille > 66\$

# VINS ROUGES



## MONASTERIO DE LA VINAS TEMPRANILLO

(Espagne)

Ce rouge sec possède une agréable fraîcheur et est pourvu de tanins charnus. Il est le parfait complément des viandes rouges.

Bouteille > 51\$ | Verre > 12\$



## DÂO TOURIGA

(Portugal)

Ce vin à une belle personnalité, entre fraîcheur et rondeur. Un mélange subtil de fruits rouges et de notes un peu épicées.

Bouteille > 47\$



## OAKBANK CABERNET SAUVIGNON

(Australie)

Un vin riche et souple légèrement corsé avec un côté subtilement boisé. Il vous charmera par ses saveurs de cerises noires et de prunes.

Bouteille > 42\$



## LA MALDITA GRENACHE

(Espagne)

Ce vin mi-corsé à la bouche généreuse offre un délicat caractère floral avec des effluves de cerises et de framboises. Il fera de délicieux accords avec des pâtes au canard ou de la pizza.

Bouteille > 47\$



## JACKSON TRIGGS CABERNET SAUVIGNON

(Canada)

Ce Cabernet mi-corsé issu de la célèbre sélection des propriétaires de Jackson-Triggs présente des arômes de cassis et de cerise et accompagne parfaitement un tartare de bœuf.

Bouteille > 42\$ | Verre > 10\$



## LES 4 JEUDIS PINOT NOIR

(France)

En bouche, vous découvrez des fruits rouges et les cerises douces. Tout en fraîcheur, il est agréablement fruité et tendre avec des tannins souples.

Bouteille > 52\$ | Verre > 12\$

## ★ NOUVEAUTÉ



### HEDONIK VIURA

(Espagne)

Avec une belle robe jaune paille, ce blanc délicat et fruité arbore les arômes typiques du cépage Viura soit la poire et l'ananas.

Bouteille > 42 \$



### KIM CRAWFORD SAUVIGNON BLANC

(Nouvelle-Zélande)

Ce vin chouchou des Québécois présente des arômes relevés de fruits tropicaux ce qui lui confère une fraîcheur sans pareille.

Bouteille > 66 \$



### DÃO ENCRUZADO / CERCIAL / MALVASIA

(Portugal)

Ce vin donne l'impression d'un bouquet de fleurs. Aromatique à souhait, il en précise ses accents floraux en bouche. Parfait à l'apéro!

Bouteille > 47 \$



: Importation privée



: Biologique



: Embouteillé au Québec



: Sous 3 g. de sucre par litre



### CHÂTEAU D'AIGUEVILLE 2021 GRENACHE / SYRAH

(Côte du Rhône)

La sensation en bouche est à la fois fruitée et épicée avec une dominante de fruits rouges juteux apportant une belle vivacité à l'ensemble.

Bouteille > 68 \$



### LA CHEVALIÈRE PINOT NOIR

(France)

Un excellent vin à prendre en apéro. Il est léger et regorge de saveurs fruitées. Un pinot noir à bon prix avec une légère acidité en finale.

Bouteille > 48 \$



# BULLES

### BERNARD MASSARD CHARDONNAY

(Luxembourg)

Il présente une jolie robe jaune paille avec des reflets or. On remarque ensuite l'effervescence moyenne, composée de bulles fines. Son nez est moyennement aromatique, sur les pommes vertes et les fleurs blanches.

Bouteille > 69 \$



### VEUVE CLICQUOT BRUT CHAMPAGNE

(France)

Champagne qui s'ouvre sur des effluves d'amande grillée, de brioche, de pâtisserie et de vanille. Laissez-vous charmer par ce blanc mousseux sec possédant une très grande fraîcheur.

Bouteille > 160 \$



### MIONETTO TREVISO PROSECCO

(Vénétie)

Ce Prosecco offre des arômes équilibrés de pommes, de miel et de pêches blanches, avec une acidité bien intégrée et une finale sèche en bouche. Parfait pour déguster en apéritif et au moment du repas.

Bouteille > 54 \$




★★★

DEMANDEZ À VOTRE  
SERVEUR·SE

POUR LA

CARTE SECRÈTE

# ENTRÉES

## LA CRÈME OU SOUPE DU MOMENT > 8 \$

Informez-vous à votre serveur(se) afin de connaître quelle crème ou soupe nos chefs ont concoctée cette semaine.

## LES ABYSSES > 16 \$

Calmars panés au poivre.  
Servis avec mayo épicée et citron.

## ★ LES DUMPLINGS > 15 \$

Délicieux dumplings frits (4) au poulet et kimchi avec salade de rubans de concombre. Servis avec une mayo asiatique au sésame et ponzu.



## LES BÂTONNETS DE FROMAGE

> 14 \$ (4) | > 22 \$ (8)

Bâtonnets de mozzarella panée servis avec sauce marinara maison, parmesan et mayo tomatée.

## ★ TARTARES DÉGUSTATION > 12 \$ | > 14 \$

Essayez l'une de nos 13 sortes de tartare en formule 2oz dégustation.

## FRITES MAISON > 8 \$

## POUTINE RÉGULIÈRE > 16 \$

Frites fraîches avec mayo épicée maison, sauce bordelaise et fromage en grains.

## LES AILES DE POULET > 16 \$

8 ailes de poulet croustillantes.

### EXTRA SAUCE > 2 \$

Sucrée piquante | au bleu fromage.

## LES HONEY JACK > 17 \$

Crevettes géantes (3) flambées au Honey Jack et sirop d'érable. Servies avec salade.



## LES CREVETTES POPCORN > 16 \$

Petites crevettes panées façon popcorn. Servies avec choix de sauce : Mayo cajun et lime | Ranch au poivre | Guacamole aux tomates séchées

## LE NACHOS > 23 \$

Chips de farine de maïs, salsa, tomates, olives kalamata, mélange de quatre fromages. Servi avec crème sure.

### EXTRA : Côtes levées > 6 \$

Fromage en grains > 5 \$

## LES OIGNONS FRANÇAIS > 14 \$

Délicieux mélange d'oignons français panés à la bière avec un sirop d'érable salé.

## ★ LE TATAKI DE THON ROUGE > 17 \$

Tendres tranches (5) de thon rouge saisies en croûte de sésame. Servi sur purée de mangues avec juliennes de pomme et concombre.

# À PARTAGER

## L'ASSIETTE 5 À 7 DU LOFT > 34 \$

4 choix : Oignons français / calmars frits / frites du Loft / ailes de poulet (4) / cornichons frits (3) / crevettes popcorn / bâtonnets de fromage (4) / poulet pané. Servi avec sauces et salade de chou.

## LA TRILOGIE DE TARTARES > 59 \$

Sélection de 3 choix demi-portions dans la section «Tartares».

## BÂTONNETS DE MAC N' CHEESE

> 18 \$ (2) | > 23 \$ (3)

Bâtonnets de Mac n' Cheese maison. Servis avec de la bruschetta et mayo chipotle.

## LA BRUSCHETTA DE CHÈVRE

> 16 \$ (4) | > 28 \$ (8)

Bruschetta gratinée, ail, pesto de tomates séchées, olives noires, fromage mozzarella, fromage de chèvre, oignons verts. Servie sur pain ciabatta.

## LES PÉTONCLES POÊLÉS

> 19 \$ (3) | > 36 \$ (6)

Pétoncles poêlés sur purée de carotte à l'ail confit, lardons de bacon, huile de basilic et réduction de framboises. Servis avec salade.



# POUTINES PIMPÉES

## CHEESEBURGER > 23 \$

Frites juliennes, sauce au fromage et jalapeños, fromage tex mex, fromage en grains, bœuf haché, cornichons frits.

SAUCE RÉGULIÈRE

## ★ ROYAL POULET > 27 \$

Frites maison du Loft, filets de poulets frits, ailes de poulet (3), fromage en grains, oignons verts et sauce buffalo et ranch.

SAUCE BUFFALO

## LA SHISH > 26 \$

Frites juliennes, poulet mariné, fromage halloumi grillé, fromage en grains, salade de chou aux jalapeños, tomates, navets marinés, mayo à l'ail et coriandre.

SAUCE TAOUK

## PORC EFFILOCHÉ ET OIGNONS FRITS > 24 \$

Frites du Loft, porc effiloché, oignons frits, fromage en grains.

SAUCE BBQ À LA BIÈRE



### LES EXTRAS :

- |                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| Fromage en grains > 4 \$   | Cornichons frits > 4 \$ |
| Salade de chou > 3 \$      | Oignons frits > 3 \$    |
| Poulet croustillant > 6 \$ | Frites du Loft > 3 \$   |

## ★ LE BOL ROUGE AU POULET 24 \$

Riz basmati au sésame, poulet grillé BBQ, sauce épicée, sauce tzatziki et choix de 6 garnitures :

- Fromage texmex | Fromage parmesan
- Fromage salé BBQ | Concombre | Tomate
- Bruschetta | Olives Kalamata | Mangue
- Pomme verte | Maïs | Oignon rouge
- Oignons croustillants | Cornichon
- Piments bananes | Bacon > 1,50 \$

Change le riz pour de la salade > 2 \$



# TARTARES



PORTION DÉGUSTATION > 2 oz | VOIR LA SECTION ENTRÉES  
PORTION MODÉRÉE > 4 oz | PORTION COMPLÈTE > 6 oz

## LE LOFT > 21\$ | > 32\$

Tartare de bœuf, oignon, ciboulette, bacon, câpres et moutarde.

## LE CHARCOAL > 22\$ | > 34\$

Tartare de bœuf style BBQ, fromage fumé, pommes vertes, oignons verts, échalotes, bacon, canneberges et mayo balsamique.

## LE CHEESEBURGER > 21\$ | > 32\$

Tartare de bœuf, oignons verts, bacon, cheddar, cornichons et mayo épicée.

## ★ LE SOUPE À L'OIGNONS

> 24\$ | > 35\$

Tartare de bœuf, bacon, oignon caramélisés, brocolis au jus, cheddar fort, oignons verts, parmesan et mayo au bouillon.

## LE BŒUF ET FRAMBOISES

> 22\$ | > 34\$

Tartare de bœuf, canneberges, oignons verts, bacon, échalotes françaises, câpres, vinaigrette framboise et mousse de chèvre au basilic.



## LE STYLE BRASSERIE > 22\$ | > 34\$

Tartare de bœuf, saucisses bacon et cheddar (cuites), oignons confits à la bière brune, cornichons, Ringolos et mayo épicée à la moutarde.

## PROMO

### ★ LES MERCREDIS ★

50% de rabais sur les tartares en portion complète à l'achat d'un cocktail

\* En salle seulement - sauf exceptions



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN



COUP DE CŒUR



PIQUANT



## LES BURGERS DU LOFT

### LE BURGER POULET & RANCH BBQ > 26\$

Burger de poulet pané, pain brioché, laitue, sauce ranch BBQ, bacon, tomates et fromage mozzarella.

### LE BURGER POULET MIEL ÉPICÉ > 26\$

Burger de poulet pané, pain brioché, sauce miel épicée, laitue, fromage au jalapenos, salade de chou, cornichons et mayo épicée

### LE FORESTIER > 29\$

Burger de bœuf, champignons sautés, oignons à la bière noire, fromage à la bière, bacon, tomates, mayo chipotle et aioli maison. Servi avec frites et salade.

Stage 1: Piments forts frits > 3\$

Stage 2: Joue de bœuf effiloché > 6\$

### L'AVC DU LOFT > 28\$

Burger de bœuf Angus, oignons français, bacon, champignons et sauce aux fromages. Servi avec frites et salade.

Stage 1: Fromage en grains et bacon > 3\$

Stage 2: Côtes levées > 6\$



## ★ LA SALADE DE DUMPLING > 26\$

Dumplings frits(4) poulet et kimchi, vermicelle de riz, salade printanière, chou vert, carottes râpées, concombre, mangue, vinaigrette au gingembre et mayo asiatique au sésame et ponzu.

## LA SALADE THAÏ AU POULET > 26\$

Mélange printanier, poulet pané, concombres, tomates, fromage tex mex, sauce thaï, carottes râpées et vermicelles frits.

OPTION VÉGÉ AVEC CHOUX-FLEURS PANÉS



### LA LOUPERIVOISE > 21\$ | > 32\$

Tartare de saumon, moutarde à l'ancienne, câpres, oignons rouges et sirop d'érable.

### L'ÉDEN > 22\$ | > 34\$

Tartare de saumon, pommes, mangues, sambal oelek, vinaigre de riz et sésame.

### LE VICKIE'S > 22\$ | > 34\$

Tartare de saumon, fromage salé BBQ, bacon, câpres, oignons verts, mangues, chips sel et vinaigre.

### LE SAUMON-CREVETTE > 22\$ | > 34\$

Tartare de saumon, crevettes, poivrons grillés, fraises, concombres, basilic, menthe et mayo aux agrumes.

### LE SURFSHAK > 22\$ | > 34\$

Tartare de saumon, concombres, zeste de citron, aneth, échalotes, fromage à la crème à la ciboulette, piments bananes, mayo épicée et œufs de poisson.

### ★ L'INSULAIRE > 23\$ | > 34\$


Tartare de saumon, ananas grillés, jalapenos marinés, jus de lime, sauce ponzu, coriandre, oignons verts, sésame et mayo aux agrumes.

### LE CHASSEUR > 24\$ | > 37\$

Tartare de bison, canard confit, fromage à la bière, roquette, champignons sautés, oignons, piments bananes, aioli maison et mayo chipotle.

## TOUS NOS TARTARES SONT SANS GLUTEN ET ACCOMPAGNÉS DE :

Crouçons OU chips de maïs.  
Servis avec frites OU salade.

Chips de maïs > sans gluten 



# PLATS PRINCIPAUX

### LES LINGUINES ET PAVÉ DE SAUMON > 32\$

Linguines avec sauce vierge aux tomates, olives, feta, câpres et vin blanc. Servies avec un pavé de saumon et pain grillé.

EXTRA GRATINÉ > 5\$

### LES CÔTES LEVÉES > DEMIE > 31\$ | COMPLÈTE > 48\$

Délicieuses côtes de porc cuites dans la bière blanche avec sauce BBQ maison du Loft. Servies avec frites et salade.

### LE CLUB AU CANARD > 27\$

Pain ciabatta, canard confit, confiture de bacon, tomates, laitue, bacon, mayo épicée et mayo à l'ail.

### LES PÂTES AU CANARD > 28\$

Délicieuses pâtes avec sauce tomates et oignons, canard flambé au Jack Daniel's, oignons, parmesan, champignons.

EXTRA GRATINÉ > 5\$

### LA PIZZA AUX CÔTES LEVÉES > 27\$

Délicieuse pizza sur pain naan garnie de tendres morceaux de côtes levées. Servie avec frites et salade.

### LA JOUE DE BŒUF > 29\$

Joue de bœuf effiloché, légumes glacés au miel, oignons frits, purée de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne et sauce aux poivres. Servie avec pain.

### LE FILET MIGNON AAA > 39\$ (5oz.) | > 62\$ (8oz.)

Filet de bœuf AAA. Servi avec asperges, champignons, frites, salade et choix de sauce : Bordelaise / crémeuse au bleu / à l'oignon / au poivre.

EXTRA : CREVETTES FLAMBÉES (2) > 8\$

### ★ LE MAC N'CHEESE KWICK KWICK > 23\$

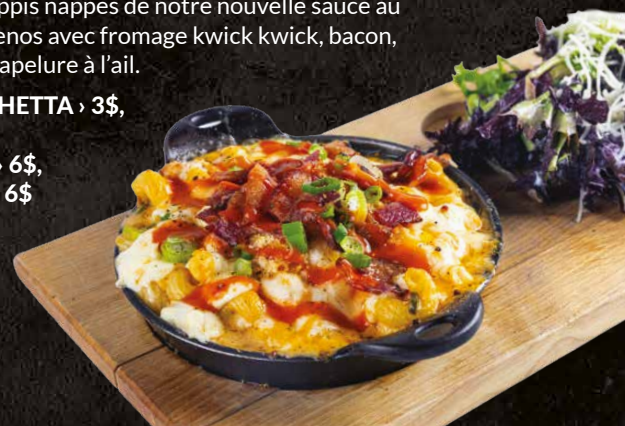
Délicieux cavatappis nappés de notre nouvelle sauce au fromage et jalapenos avec fromage kwick kwick, bacon, fromage râpé, chapelure à l'ail.

EXTRA : BRUSCHETTA > 3\$,

CANARD > 6\$,

CÔTES LEVÉES > 6\$,

POULET PANÉ > 6\$



# Poursuivez votre soirée à LA P'TITE GRENOUILLE - BAR & SPECTACLES



LE **403**.COM

RESTAURATION et DIVERTISSEMENT

LOFT GRENOUILLE LOFT LE PERCHOIR LE ROOF

POUR RÉSERVER VOTRE SALLE PRIVÉE :  
Pier-Olivier Ruest : [info@le403.com](mailto:info@le403.com)

