

GLOBE_TROTTER

RESTAURANT

LES TAPAS

Dès 16h00

Ailes de poulet (5) Sauce BBQ du Globe	 	9	Dumplings au porc (5) Sauce tao	9
Arancini charcuterie & fromage (3) Mayonnaise au miel fumé		9	Calmars frits 	17

LES ENTRÉES

Potage du Globe-Trotter 	6	Cocktail de crevettes (5)  	12
Verdurette, légumes croquants    Choix de vinaigrette : vin blanc & romarin, framboises & vodka, fromage <i>Bleu d'Élisabeth</i>	6	Pétoncles poêlés 	13
Salade César du Globe Vinaigrette classique du Globe, bacon, parmesan	9	Tataki de bœuf 	13
Carpaccio de betterave jaune   Nid de roquette, fromage ricotta du Globe, vinaigrette au vin blanc	9	Baluchon d'escargots Sauce crème à la fleur d'ail et fromage <i>Bleu d'Élisabeth</i>	15
Escargots gratinés  Beurre à l'ail crémeux, cheddar	(6) (12) 12 22	Assiette de fromages d'ici à partager (2) Cinq (5) fromages et leurs garnitures	22

LES TARTARES













	Entrée 2oz	Repas 6oz
Nos tartares en repas sont servis avec frites ou salade.		
Tartare de saumon au pesto d'épinards, coupé à la main  Crème sure, coriandre fraîche, échalotes, chips de crevettes	12	32
Tartare aux deux saumons, coupé à la main   Frais et gravlax, dijon, gingembre, cornichons, sésame, wontons frits	12	32
Tartare de bœuf, coupé à la main   Moutarde à l'ancienne, échalotes, cornichons, câpres, croûtons longs	12	32
Duo (2) de votre choix (2x3oz)		36

En table d'hôte (MIDI SEULEMENT)
Potage ou salade, dessert, infusion
+10

LES PLATS

Poke Bowl   	Avec tofu frit 21
Riz, edamame, wakamé, légumes, sauce dragon & mayo végane	Avec tartare de saumon (1.5oz) 27
	Avec crevettes grillées (5) 31
Salade César du Globe	24
Suprême de poulet <i>Voltigeurs</i> , vinaigrette classique du Globe, bacon, parmesan	
Poutine façon Trotter	24
Effiloché de bœuf, sauce aux poivres	
Burger de bœuf du Globe	24
Compotée d'oignons, mayo aux baies de genièvre, oka, bacon, salade de chou, frites	
Salade Cobb 	24
Laitue croquante, oignons rouges marinés, œuf dur, bacon, <i>Bleu d'Élizabeth</i>	
Tofu général tao   	25
Huile de sésame grillé, oignons verts & légumes sautés	
Pappardelle à la méditerranéenne 	26
Saucisses de poulet <i>Voltigeurs</i> , légumes grillés, sauce tomatée cajun	
Suprême de poulet <i>Voltigeurs</i> 	28
Purée de pommes de terre, sauce chou-fleur & vin blanc, légumes du moment	
Foie de veau de la ferme Brovin 	28
Sauce au cognac, oignons & bacon, purée et légumes du moment	
Morue rôtie 	30
Sauce aux épinards, riz pilaf, légumes du moment	
Risotto aux fruits de mer 	39
Pétoncles & crevettes, fumet de poisson, crème de chou-fleur, parmesan	
Crevettes papillon (10) 	39
Beurre à l'ail crémeux, riz pilaf, salade César, frites	
Bavette de bœuf (8oz)	39
Sauce aux poivres, légumes du moment, frites	
Filet Mignon de bœuf AAA (6oz) 	62
Sauce au porto, purée et légumes du moment	

LES À-CÔTÉS

Frites & mayonnaise épicée   	6
Sauté de légumes   	7
Poêlée de champignons  	7
Frites de patate douce & mayonnaise aux poivrons grillés   	8
Crevettes papillon au beurre à l'ail (5) 	10



Sans gluten



Option sans gluten



Sans lactose



Végétarien



Végane

LES JEUDIS SOIRS

TABLE D'HÔTE
pour 2 incluant une
BOUTEILLE DE VIN

99\$

LES VENDREDIS SOIRS

CÔTE DE BŒUF
au jus **AAA** Northern Gold
Choix d'accompagnement

10oz | 42\$
14oz | 58\$



Restez à l'affût!

