

Menu hivernal

ENTRÉES



Pain focaccia 10 \$
signé Galoto



Arancinis tomate 12 \$
sauce tomate, parmesan

Soupe à l'oignon 12 \$
à la bière



Cornichons frits 10 \$
sauce Ranch, légumes de
saison marinés



Fromage fondant 16 \$
confit de raisin au vin,
noisettes torréfiées
Servis avec pain bretzel SIGNÉ
GALOTO

Beignets de morue 10 \$
sauce chimichurri, salade
de chou à la lime



Trilogie de fromages 18 \$
poires caramélisées,
réduction poire et porto,
noix torréfiées, oignons
au vin rouge.
Servis avec pain focaccia

Nachos porc effiloché 23 \$
fromage mozzarella,
jalapeños marinés, oignons
rouges marinés, maïs grillé,
sauce BBQ à l'érable maison,
crème sure ciboulette



Plat végétarien



Plat sans lactose

****Merci d'aviser votre serveur pour toute allergie.**

RÉCONFORTANT

Tous les plats réconfortants sont accompagnés de frites et salade.
...extra poutine 5\$

Pizza champignon 25 \$

sauce tomate, fromage
fumé Bergeron, mozzarella,
oignons caramélisés

Pizza figue prosciutto 25 \$

sauce crème figue,
prosciutto, brie,
mozzarella, oignons au vin
rouge, persil citronné

Tartare de saumon 27 \$

poires, noix, vinaigrette
de cidre, miel et ricotta
servi avec croutons

Tartare de bœuf boréal 27 \$

tombée de poireaux, ail,
romarin, sauce piquante
bleuet et habanero
servi avec croutons

Burger FAB 26 \$

pain à la bière signé GALOTO,
tomate, salade, pickles maison,
oignons caramélisés,
mayonnaise sortilège

Burger épicé 26 \$

pain à la bière signé GALOTO,
tomate, salade, confit de
jalapeños, pickles maison,
mayonnaise épicée

Poutine 18 \$

sauce brune maison,
fromage en grains
...extra porc effiloché 5.00\$

 Plat végétarien  Plat épicé

****Merci d'aviser votre serveur pour toute allergie.**

DÉCOUVERTE

Tout le menu découverte est disponible du mardi au vendredi (16h à 20h30)
Samedi (11h à 20h30) et Dimanche (11h à 19h30).

Raviolis farcis 24 \$

sauce à la patate douce, salsa de maïs et chorizo, noix de pins torréfiées

Boeuf braisé à la bière 28 \$

carottes nantaises, sauce aux agrumes, sauce vierge, purée de chou-fleur



Tataki de thon 27 \$

salade de concombre et wakamé, mayo wasabi, échalotes frites



Salade de courgettes 27 \$

chaudes

fergese de chèvre frais et ricotta, raisins, amandes, vinaigrette tiède au cidre

DESSERTS

Crème brûlée du moment 10 \$

Tartelette tiramisu 10 \$

feuilleté praliné, biscuit Joconde café, crémeux mascarpone amaretto, chantilly café, caramel salé, tuile miel cacao



Plat sans lactose

****Merci d'aviser votre serveur pour toute allergie.**

SANS GLUTEN



Votre bien-être est important pour nous. Merci de mentionner toute allergie ou intolérance à votre serveur afin que nous puissions vous servir en toute sécurité.

Fromage fondant 16 \$

confit de raisin au vin,
noisettes torréfiées.
Servis avec pain sans gluten

Bœuf braisé à la bière 27 \$

carottes nantaises, sauce aux
agrumes, vierge, purée de chou
fleur

Nachos porc effiloché 23 \$

fromage mozzarella, jalapeños
marinés, oignons rouges
marinés, maïs grillé, sauce BBQ
à l'érable maison,
crème sure ciboulette

Trilogie de fromages 18 \$

poires caramélisées,
réduction poire porto,
noisettes torréfiées,
oignons marinés
servis avec pain sans gluten

Tataki de thon 27\$

salade de concombre et
wakamé, mayo wasabi,
échalotes frites

Salade de courgettes 27 \$

Fergese de chèvre frais, raisins,
amandes, vinaigrette tiède au
cidre

Tartare de saumon 27 \$

poires, noisettes, vinaigrette
de cidre, miel et ricotta
servi avec chips de maïs

Tartare de bœuf boréal 27 \$

tombée de poireaux, ail,
romarin, sauce piquante
maison
servi avec chips de maïs

Poutine 18\$

sauce brune maison,
fromage en grains

****Merci d'aviser votre serveur pour toute allergie.**