

TAPAS		
Dumplings farcis de poulet et chou poêlés avec trempette aigre-douce		12
Poutine avec sauce sans gluten, fromage en grains local et frites		12
	Avec porc effiloché	4
Ailes de poulet frit (12) avec choix de sauce Buffalo classique, miel-sriracha ou sauce chili douce		15
Calmars frits avec salsa de tomates maison		15
Chips tièdes aux truffes et parmesan avec houmous maison		15
Huîtres du Québec sur écaille avec garnitures traditionnelles	6 huîtres	20
	12 huîtres	38
SOUPES ET SALADES		
Soupe du jour		7
Soupe à l'oignon française classique		11
Avec bière locale et gratinée au provolone et mozzarella		
Salade maison		11
Bébé roquette, tomates cerises, noix de pin, copeaux de parmesan et vinaigrette au balsamique blanc		
Salade César		13
Vinaigrette maison, anchois, bacon, croûtons maison et parmesan		
	Extra poulet	8
	Extra saumon fumé	8
Salade Cobb		22
Laitue iceberg, avocat, bacon, oeuf cuit dur, poulet, fromage bleu et vinaigrette Cobb classique		

Les taxes sont en sus

TARTARES		
Tartares 8oz servis avec frites de pommes de terre, de patates douces ou salade		
Saumon	4 oz	14
Oignons rouges marinés au jus de lime, coriandre, jalapenos, sauce coconut-mangue et plantain frit	8 oz	27
Bœuf	4 oz	15
Œuf de caille, graines de moutarde marinées, ail frit, câpres, copeaux de pecorino, champignons marinés et croûtons nappés de balsamique	8 oz	29
Thon	4 oz	16
Avocat, wakamé, radis, oignons verts, hoisin, graines de sésame, chips de crevettes et Rice Krispies épicés au tōgarashi	8 oz	30
PIZZAS		
New York		18
Pepperoni vieilli à sec et mozzarella		
Végétarienne		19
Légumes du marché grillés		
Napoli		20
Provolone, roquette, parmesan, huile de truffe, tomates et prosciutto		
BURGERS ET SANDWICHES		
Servis avec frites de pommes de terre, de patates douces ou salade		
Sandwich au porc effiloché		17
Enrobé d'épices ancho, cuit sous-vide pendant 36 heures avec sauce BBQ érable-bourbon		
Club sandwich traditionnel		19
Poulet cuit sous-vide, bacon, tomates, laitue et mayo sambal		
Sandwich à la viande fumée		19
Viande fumée poêlée, fromage suisse, choucroute et moutarde		
Burger de bœuf wagyu (1/4 lb)		22
Guacamole, bacon, rondelles d'oignon nappées de stout, tomate, roquette et havarti		

Les taxes sont en sus

PLATS PRINCIPAUX

Spaghetti Avec boulettes de veau maison farcies au mozzarella et nappé de sauce tomate San Marzano	25
Osso bucco de porc du Québec Braisé lentement avec spaghetti au pesto crémeux et asperges grillées	26
Confit de canard du lac Brome Servi avec purée de patates douces, asperges, pommes paille et gastrique aux bleuets	27
Poitrine de poulet Poêlée, farcie de tomates séchées, olives noires et fromage de chèvre, servie avec polenta crémeuse, légumes du marché et réduction de vin rouge	27
Filet de saumon Glacé d'érable et miso, servi avec purée de carottes au gingembre, asperges et émietté de noix de Grenoble	28
Filet mignon aux épices pour bifteck de Montréal (8 oz) Poêlé, servi avec légumes du marché, pommes de terre Hasselback et sauce au poivre vert	40

DESSERTS

Gâteau au fromage à la Montréal servi avec crème anglaise au Bailey's et baies locales	10
Mi-cuit au chocolat noir 70 % servi avec fraises et crème glacée à la vanille	11
Pouding chômeur classique nappé d'une sauce à l'érable tiède et servi avec crème glacée à la vanille	11

Les taxes sont en sus

Menu



#SixRestoLounge

Ouvert 7 jours
514 809-0024

SIX  RESTO LOUNGE