

Comptoir Gourmand

SELON



NOS CLASSIQUES REVISITÉS/OUR CLASSIC

Mimosa	9
Bota César	11
Simon’s Bet: Campari/pamplemousse/soda/menthe Campari/grapefruit/soda/mint	9
Mojito	9
Mojito	
Caipirinha	9
Caipirinha	
Sangria Rouge ou Blanche	9
Red wine or white wine sangria	
Mousseux & liqueur de fraises des bois	11
Prosecco and wild strawberry liqueur	
Mousseux & cidre de glace Neige	11
Prosecco and ice cider liqueur	

LES MARTINIS/MARTINIS

Classic Martini : Gin ou Vodka/vermouth blanc	11
Vodka or gin	
Lytchee Martini : vodka/soho/jus de canneberge blanche	12
Vodka/soho/white cranberry juice	
Gingertini : saké/gin/gingembre/jus de pomme	12
Sake/gin/ginger/apple juice	
Cosmopolitain : vodka/Triple sec/jus de canneberge rouge	12
Vodka/Triple sec/red cranberry juice	



LES VINS, en importation privée
WINES, private importations

Blanc, Espagne, Airen, Bodega Latue 2014	8
Blanc, Australie, Pinot Grigio « black label », Mcguigan 2012	8
Rouge, France, Vaucluse, Petit As, Cave de Rasteau 2012	8
Rouge, Espagne, Cabernet-Syrah, Latue 2010	9

LES BULLES/SPARKLING WINES

Italie, Frioul, Prosecco extra Dry, Fantinel	9
Italie, Frioul, Rosé, Fantinel	9
Champagne, Brut, Veuve Clicquot Ponsardin (375 ml)	75

LES DIGESTIFS/SPIRITS

Cidre de glace NEIGE 2010, La Face Cachée de la Pomme, Québec	9
Frangelico ou Bailey's à votre goût Frangelico or Bailey's to your taste	5



LES RÉCONFORTANTS/WARM BEVERAGE

Nespresso	3.5
Nespresso	
Café Latté ou Cappuccino Nespresso	5
Cafe Latte or Nespresso Cappuccino	
Café Latté alcoolisé Nespresso (Bailey’s ou Frangelico)	8
Nespresso Cafe Latte with alcohol (Bailey’s or Frangelico)	
Sélection de thés & tisane Kusmi Tea	3
Kusmi Tea & herbals selection	
Chocolat chaud, beurre arachide, café, Or noir	5
Hot chocolate, peanut butter, coffee, Or noir	

LES RAFRAÎCHISSEMENT/REFRESHMENTS

Bouteille d’eau ESKA	3
ESKA water bottle	
Limonade au gingembre	5
Ginger limonade	

COLLATIONS SALÉES/SALTED SNACKS

Pacanes sucrées, salées et épicées	4
Sweet, salty and spicy pecans	
Fromage du Québec, chutney maison	35gr /7\$
Fine ripened Québec cheese, homemade chutney (35gr/ piece)	
Jarret de porc pressé, œuf mollet, salade de céleri, poudre d’épices	8
Pressed pork shank, boiled egg, celery salad, mixed spices	



COLLATIONS SUCRÉES/SWEET SNACKS

Muffin à la banane, chocolat Signature	5
Banana and Signature chocolate muffin	
Muffin aux marrons, noix de grenoble, oranges confites	5
Chestnut, walnut and candied orange muffin	
Yaourt "Bota-Bota", bananes, ananas, lime et mousse coco	6
Yogurt Bota Bota style, banana, pineapple, lime and coconut foam	

ENTRÉES/FIRST COURSE

Velouté de pommes de terre aux aromates, champignons sauvages et bacon	9
<i>Potato cream infused with herbs, wild mushrooms and bacon</i>	
Salade de betteraves jaunes, d'autres en fine purée, bavaois de chèvre, cresson	10
Yellow beet salad, beet purée, goat cheese bavaois and watercress	
Pieuvre marinée servie comme un carpaccio, salade de haricots blancs et chorizo	11
Marinated octopus served as a carpaccio, white beans and chorizo salad	
Escargots, moelle, tomates rôties, Grenobloise, pain croustillant	11
Escargots, bone marrow, roasted tomatoes, Grenobloise, crispy bread	

PLATS/MAINS

Salade de Quinoa à l'orange, herbes fraîches et aromates, huile d'une tapenade	12
Quinoa salad with orange, fresh herbs and spices, tapenade oil	
« Maintenant devenu classique » Pan bagnat au thon, olives, tomates, anchoïade et salade d'artichauts	13
« Now a classic » Tuna, olives, tomatoes, anchovy paste, artichoke salad on Pan-bagnat	
Focaccia de poulet basse T°, salade d'avocats, tomates, coriandre, beurre molé poblano	14
Chicken focaccia, avocado salad, tomatoes, coriander, poblano butter	
Tartine façon pissaladière, morue/ courgettes rôties, copeaux de parmesan	15
Tartine « pissaladière style », cod, roasted zucchini and shaved parmesan	
Joue de porc braisée à l'érable, légumes racines rôtis, d'autres en mousseline	18
Braised maple pork cheek, roasted root vegetables	



DESSERTS/DESSERTS

Forêt noire à notre façon : chocolat Signature, pistaches, griottes 8
Forêt noire Auberge style : Signature chocolate, pistachio, cherries

Crèmeux érable, crumble pacanes, suprêmes de pamplemousse, poires pochées 7
Maple crèmeux, pecan crumble, grapefruit supreme, poached pears

Un frais de service de 15% sera ajouté à votre facture finale.
A service charge of 15% will be added to your final invoice.

L'Auberge sur la route est située dans le Vieux Montréal.
Visitez notre site internet pour consulter les menus cocktails, banquets, etc.

L'auberge sur la route is located in Old Montreal.
To view our menus for cocktails, banquets, etc., visit our Web site.

www.aubergesurlaroute.com
twitter.com/AsurlaRoute
www.facebook.com/AubergeSurLaRoute

