MAISON

# LIVERNOIS

DISTILLERIE
— & —
PUB

## MENU DÉCOUVERTE

*3 services à 65$*

*Accord Mets & Gins +20$*

**CRÈME DE TOMATE & BASILIC**
Bruschetta gratinée au fromage de chèvre, huile verte et réduction balsamique

*ou*

**CARPACCIO DE BOEUF WAGYU**
Huile aux herbes, anchois, tomates confites, câpres frits, pesto de basilic et copeaux de parmesan

**PAPPARDELLE AU CANARD CONFIT**
Champignons à la truffe, demi-glace au foie gras, roquette, parmesan

*ou*

**PIEUVRE GRILLÉE**
Risotto aux poivrons grillés et ail confit, chorizo et mais poêlés

**TARTELETTE**
Citron, figues fraîches, sorbet au gin maison

*ou dessert régulier*

## À PARTAGER

*1 choix 16$ 3 choix 43$ 5 choix 67$*

**CREVETTES ÉPICÉES**
Tempura, mayonnaise épicée

**CALMAR LIVERNOIS** ..... *+3*
Steak de calmar géant frit, sauce puttanesca relevée

**GRAVLAX DE SAUMON JULES-ERNEST** ..... *+3*
Blinis, chantilly aux agrumes, rémoulade de céleri-rave

**AILES DE CANARD**
(4) Érable & romarin ou Buffalo

**FONDUE AU FROMAGE CANTONNIÈRE**
Nigneron, canard confit, poireaux

**OS À MOELLE** ..... *+3*
Pain rustique, rémoulade de céleri-rave

**BRIE FONDANT** ..... *+3*
Mélange de noix, petits fruits séchés, laque à l'érable

**BALUCHON D'ESCARGOT**
Sauce crémeuse, roquette, parmesan

**HUMMUS AIL CONFIT**
Olives kalamata, croûtons

**HUÎTRES** ..... *+3*
(6) Choix de mignonette bloody caesar ou gin, lime & concombre

## ENTRÉES

**FRITES**
*6*

**NACHOS**
*24*
Sauce fromage & jalapenos, mozzarella, poivrons, oignons rouges, olives, crème sûre, guacamole

**CARPACCIO DE WAGYU**
*26*
Mayonnaise wafu, roquette, noix de pin, parmesan

**PIEUVRE GRILLÉE**
*31*
Choux de Bruxelles, hummus à l'ail confit, coulis de poivron

## PUB & CIE

**CHEESEBURGER LIVERNOIS** ..... *24*
Boulette de boeuf aux épices de Montréal, mayonnaise érable & romarin, bacon fumé, laitue, tomate, oignon, frites, verdurette

**BURGER VÉGÉTARIEN** ..... *22*
Boulette végétarienne, mayonnaise au citron, julienne de betterave, roquette, frites, verdurette

**PIZZA MARGARET** ..... *25*
Sauce tomate & basilic, mélange de fromage maison, mozzarella di bufala, basilic frais

**PIZZA GEDEON** ..... *25*
Bacon de bajoue à l'érable, poivrons et oignons caramélisés, mélange de fromage maison

**POUTINE RÉGULIÈRE** ..... *22*
Frites, épices au bois de pommier, cheddar en grains, sauce poutine

**POUTINE AU CANARD** ..... *27*
Frites, épices au bois de pommier, cheddar en grains, sauce poivrade, effiloché de canard confit

**FISH & CHIPS** ..... *26*
Morue Canadienne en panure à la bière, frites, sauce tartare maison

**ENTRECÔTE GRILLÉE** ..... *35*
10 oz, sauce poivrade, frites, légumes du moment

**POKÉ BOWL DE THON** ..... *25*
Quinoa, yogourt à la coriandre, sauce wafu, thon à l'asiatique, chou rouge mariné, radis, edamame, avocat, concombre, salsa d'ananas

**SALADE VÉGANE MARIE-LOUISE** ..... *21*
Roquette, betteraves 2 façons, tofu oriental, amandes grillées, vinaigrette aux tomates séchées
*Ajout de Mozzarella di Bufala +8*

## PLATS SIGNATURE

**CUISSE DE CANARD CONFITE** ..... *28*
Pommes de terre grelots au gras de canard, légumes de saison poêlés

**TARTARE DE BOEUF SUR OS À MOELLE** ..... *35*
Tartare au pesto de tomates séchées, échalote, parmesan, jaune d'oeuf servi sur os à moelle. Frites, rémoulade de céleri-rave, craquelin au sésame

**DUO DE LA MER** ..... *38*
Tartare de saumon, menthe, coriandre & avocat, ceviche de pétoncles aux agrumes, réduction de framboise, wakame

**SHORT RIBS DE BOEUF CORÉEN** ..... *39*
Croquant au sucre d'érable, purée de pommes de terre à l'huile de truffe, légumes de saison poêlés

**SAUMON GLACÉ À L'ÉRABLE** ..... *31*
Laque érable & gingembre, sur planche de cèdre, sauce crémeuse à l'ail, rémoulade de céleri-rave, légumes de saison poêlés

**COQUILLE LIVERNOIS** ..... *36*
Pétoncles, crevettes d'Argentine, palourdes, chair d'homard, béchamel à la bisque à estragon, purée de pommes de terre à l'huile de truffe, gratiné au gruyère, pain artisan

## DESSERT

**POUDING CHÔMEUR** ..... *10*
À la IPA, crème glacée vanille française, caramel fleur de sel

**TARTUFO GELATO** ..... *13*
Saveur du moment

**CRÈME BRÛLÉE** ..... *12*
Au Coureur des bois

**HOT SHOT** ..... *5*
Espresso & Galliano

## MENU ENFANT

*12 ans et moins*

**PIZZA MARGARET** ..... *12*
Sauce tomate, mélange de fromage maison, mozzarella, basilic frais

**CROQUETTES DE POULET** ..... *12*
Frites, sauce brune

**POUTINE** ..... *12*
Frites, épices au bois de pommier, cheddar en grains, sauce poutine

MAISON

# LIVERNOIS

DISTILLERIE
— & —
PUB

## TASTING MENU

*3 course menu at 65$*

*Food & Gin pairing +20$*

**TOMATO & BASIL CREAM**
Goat cheese gratin bruschetta, green oil and balsamic reduction

*or*

**WAGYU BEEF CARPACCIO**
Herb-infused oil, anchovies, sun-dried tomatoes, fried capers, basil pesto and parmesan shavings

**DUCK CONFIT PAPPARDELLE**
Truffle mushrooms, foie gras demi-glace sauce, arugula and parmesan shavings

*or*

**GRILLED OCTOPUS**
Grilled bell pepper and confit garlic risotto, chorizo and grilled corn

**LEMON TARTLET**
Fresh figs and homemade Wilhelmin gin sorbet

*or regular dessert*

## SHARING IS CARING

*1 choice 16$ 3 choice 43$ 5 choice 67$*

**SPICY SHRIMP**
Tempura, spicy mayonnaise

**LIVERNOIS SQUID** ..... *+3*
Giant fried squid steak with spicy puttanesca sauce

**SALMON GRAVLAX**..... *+3*
Blinis, citrus chantilly, celeriac remoulade

**CANTON CHEESE FONDUE**
Migneron cheese, duck confit, leeks

**OYSTERS**..... *+3*
(6) Mignonette choice: bloody caesar or gin, lime & cucumber

**MARROW BONE** ..... *+3*
Rustic bread, celeriac remoulade

**MELTING BRIE** ..... *+3*
Nut mix, dried berries, touch of maple syrup

**SNAIL BUNDLE**
Creamy sauce, arugula, parmesan

**DUCK WINGS**
(4) Maple-rosemary or Buffalo

**CANDIED GARLIC HUMMUS**
Kalamata olives, croûtons

## STARTERS

**FRIES**
*6*

**NACHOS**
*24*
Jalapenos & cheese sauce, mozzarella, bell peppers, red onions, olives, sour cream, guacamole

**WAGYU BEEF CARPACCIO**
*26*
Wafu mayonnaise, arugula, pine nuts, parmesan

**GRILLED OCTOPUS**
*31*
Roasted brussels sprouts, candied garlic homemade hummus, grilled pepper coulis

## PUB INC.

**LIVERNOIS CHEESEBURGER**..... *24*
Montreal spices beef patty, maple & rosemary mayonnaise, smoked pork jowl bacon, lettuce, tomato and onion. Served with fries and salad

**VEGGIE BURGER**..... *22*
Veggie patty, lemon mayonnaise, beets julienne and arugula. Served with fries and salad

**MARGARET'S PIZZA**..... *25*
Tomato and basil sauce, homemade cheese blend, mozzarella di bufala and fresh basil

**GEDEON'S PIZZA**..... *25*
Maple jowl bacon, caramelized bell peppers and onions, homemade cheese blend

**POUTINE**..... *22*
Homemade fries seasoned with applowood spices, Perron cheddar curds and poutine gravy

**DUCK POUTINE** ..... *27*
Homemade fries seasoned with applowood spices, Perron cheddar curds, peppercorn gravy and pulled duck confit

**FISH & CHIPS** ..... *26*
Canadian cod in beer batter. Served with fries and tartare sauce

**NEW YORK STEAK**..... *35*
10 oz, peppercorn sauce, fries, seasonal vegetables

**TUNA POKE BOWL**..... *25*
Quinoa, cilantro yogurt, wafu sauce, asian-style tuna, marinated cabbage, radish, edamame, avocado, cucumber, pineapple salsa

**MARIE-LOUISE'S VEGAN SALAD** ..... *21*
Arugula, 2 ways beets, oriental tofu, roasted almonds and sun-dried tomato italian dressing
*Add Mozzarella di Bufala +8*

## SIGNATURE DISHES

**CONFIT DUCK LEF** ..... *28*
Fingerling potatoes cooked in duck fat and seared seasonal vegetables

**BEEF TARTARE ON MARROW BONE**..... *35*
beef tartare with sun-dried tomato pesto, shallots, parmesan, egg yolk served on marrow bone. Fries, celeriac remoulade, sesame seed crackers

**SEA DUO**..... *38*
Salmon tartare, mint, cucumber & avocado, citrus scallop ceviche, raspberry reduction and wakame salad

**KOREAN BEEF SHORT RIBS**..... *39*
Crunchy maple sugar, truffled mashed potatoes and seared seasonal vegetables

**MAPLE GLAZED SALMON** ..... *31*
Maple & ginger glaze, on cedar plank, served with creamy garlic sauce, celeriac remoulade and seared seasonal vegetables

**LIVERNOIS COQUILLE** ..... *36*
Scallops, Argentinian shrimp, clams, lobster, bisque & tarragon bechamel sauce, tuffled mashed potatoes, gruyere gratin with artisanal bread

## DESSERT

**PUDDING CHÔMEUR** ..... *10*
Made with IPA, french vanilla ice cream and salted caramel

**TARTUFO GELATO**..... *13*
Flavor of the day

**CRÈME BRÛLÉE**.....
*12*Coureur des bois

**HOT SHOT** ..... *5*
Espresso & Galliano

## MENU ENFANT

*12 and under*

**MARGARET'S PIZZA** ..... *12*
Tomato sauce, cheese blend, mozzarella and fresh basil

**CHICKEN NUGGETS** ..... *12*
Fries and gravy

**POUTINE**..... *12*
Homemade fries seasoned with applowood spices, Perron cheddar curds and gravy