MAISON

LIVERNOIS

À PARTAGER

Pour ouvrir l'appétit, seul ou à plusieurs

PANIER DE FRITES 9
Frites maison, dorées et croustillantes.
Homemade fries, golden and crispy

FRITES AU PARMESAN 12
Frites juliennes, Grana Padano et aïoli à la truffle.
Homemade fries topped with Grana Padano, truffle aioli

DUMPLING DE WAGYU 12
Boeuf Wagyu, soya au chili-crunch, sauce Wafu, concombre à la coréenne (5).
Chili crunch, soy sauce, Wafu sauce, korean cucumber salad (5)

CREVETTES CROUSTILLANTES 17
Tempura, Wafu épicée à la sriracha, concombre marinés à la coréenne (5).
Tempura, spicy sriracha Wafu sauce, Koren cucumbers salad (5).

CARPACCIO DE BOEUF 19
Tranché fin, roquette, noix de pin grillées, parmesan, câpres, sauce Livernois.
Thinly sliced beef, arugula, toasted pine nuts, parmesan, capers, Livernois dressing.

CALMARS FRITS 19
Tendres dedans, dorés dehors, mayo épicée.
Tender inside, crispy outside, served with spicy mayo.

AILES DE POULET BUFFALO (6) 16 (12) 29
Ailes de poulet laquées à la sauce Buffalo, servies avec sauce ranch
WBuffalo-glazed chicken wings, served with ranch dip

CÔTES ST-LOUIS CROUSTILLANTES * (3) 21 (6) 39
Côtes-levées frites, BBQ maison fumée.
Fried ribs with smoked BBQ sauce.

DEMI SALADE CÉSAR 15
Romaine, vinaigrette César, croûtons à l'ail, parmesan, lardons fumés.
Baby romaine lettuce, garlic croutons, parmesan, smoked bacon bits.

CLASSIQUES BRASSERIE

Le grand réconforts, version Livernois

♥ POUTINE LIVERNOIS 23
Fromage en grains, sauce maison.
Cheese curds, homemade gravy.

POUTINE AU CANARD CONFIT 26
Demi-glace au vin rouge montée au foie gras, fromage en grains, canard effiloché
Red wine and foie gras demi-glace, cheese curd,duck confit.

SMASH BURGER 24
Triple galette à la plancha pour des bords croustillants, fromage américain, bacon, pickles, pain de pomme de terre, frites.
Triple beef patty, onions, american cheese, crispy bacon, pickles onions, smash burger sauce, potato bun, fries.

SALADE TIÈDE DE CANARD CONFIT 29
Canard effiloché, haricots verts, vinaigrette moutarde et vin rouge, croûtons de chèvre gratiné au miel.
Duck confit, green beans, fingerling potatoes, mustard and red wine sauce, honey goat cheese croutons.

SALADE CÉSAR 24
Romaine, vinaigrette César, croûtons à l'ail, chips de parmesan, lardons fumés.
Baby romaine lettuce, garlic croutons, parmesan chips, smoked bacon bits.
extra poitrine de poulet 8

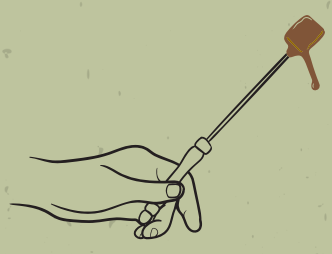
FONDUE SUISSE

À PARTAGER POUR 2 **65**

Mélange de Gruyère et Emmmenthal, vin blanc et ail. Servi avec pomme de terre rattes, cornichons et salade verte.

Extra assiette de charcuterie 29
Extra assiette de légumes. 8





CHEESE FONDUE

TO SHARE FOR 2 **65**

A blend of Gruyère and Emmental cheeses, white wine and garlic. Served with fingerling potatoes, pickles and green salad.

Extra charcuterie board 29
Extra vegetable plate 8

PIZZAS DE LA MAISON

Fait avec amour

NAPOLITAINE 20
Tomate, mozzarella, fior di latte, basilic.
Tomato, mozzarella, fior di latte, basil.

MÉDITERRANÉENNE 21
Coeurs d'artichauts, tomates cerises, chèvre, olives Kalamata, basilic
Artichoke hearts, cherry tomatoes, goat cheese, Kalamata olives, basil.

PROSCIUTTO FIGUE 25
Chèvre crémeux, prosciutto, figues fraîches, réduction balsamique, roquette.
Creamy goat cheese, prosciutto, fresh figs, balsamic reduction, arugula.

CÔTES-LEVÉES 27
Sauce Tomate BBQ, chair de côte-levée, fromage mozzarella, salade de choux, pickle
Tomato BBQ sauce, pulled rib meat, mozzarella, coleslaw, pickles

CANARD CONFIT ♥ 24
Crème au vin blanc, canard effiloché, champignons, huile de truffe.
White wine cream sauce, pulled duck confit, mushrooms, truffle oil.

PEPPERONI 22
Sauce tomate, pepperoni Cup n'crisp, mozzarella
Tomato sauce, pepperoni Cup n'crisp, mozzarella.

CARNIVORE 24
Pepperoni Cup n' crisp, bacon, chair de saucisse italienne
Cup & Crisp pepperoni, bacon, Italian sausage meat.

SPÉCIALITÉS

Nos pièces signature

CÔTES-LEVÉES 42
Sauce BBQ maison, frites et salade de chou.
House BBQ sauce, served with fries and coleslaw.
Fromage de chèvre + 6 Goat cheese + 6

SPAGHETTI BOLOGNESE 23
Sauce mijotée longuement, boulettes de viande.
Slow-simmered meat sauce, tender meatballs.
Pain à l'ail + 5 Garlic bread + 5 **Cheese gratin + 4 Gratiné +4**

STEAK & FRITES * 49
Bavette 8 oz
8 oz Flank steak 8
Frites, sauce poivrade, salade verte.
Fries, pepper sauce, green salade

MENU ENFANT 15

12 ans et moins inclus brevage & dessert
12 years old and under Includes beverage and dessert

PIZZA NAPOLITAINE ou pepperoni.

BÉBÉ POUTINE
Fromage en grain, sauce maison.
Cheese curds, house gravy.

POULET CROUSTILLANT
Frites, sauce miel.
Crispy chicken, fries, honey

Douceurs maison

CAFÉ

Thé		5
Espresso	Allongé	5
Cappuccino	Latté	6

CAFÉ ALCOOLISÉ

9	12
Baileys	Brésilien
Entaille	Irlandais
Sortilège	Espagnol

PUDDING CHÔMEUR ♥ 10
Sirop d'érable du Québec, petits fruits, pirouline, glace vanille.
Maple syrup from Quebec, mixed berries, pirouline, vanilla ice cream.

CRÈME BRÛLÉE 10
Servi avec pirouline.
Served with a pirouline.

TRUFFES AU CHEESECAKE 12
Bouchées chocolat vanille & framboise, coulis de fruits.
Chocolate, vanilla & raspberry bites with fruit coulis.



MAISON LIVERNOIS

VINS • COCKTAILS • BIERES



BLANC

AMBO BLANCO Sauvignon blanc, Italie	13	47
BELLERUCHE CÔTES-DU-RHÔNE Grenache, Bourboulenc, Clairette, France	13	51
ADARAS LUVIA Sauvignon blanc, Verdejo, Espagne	15	52
GÉRARD BERTRAND CÔTES DES ROSES Clairette, Grenache, Viognier, France	15	54
COMBE PILATE M. CHAPOUTIER Clairette, Grenache, Viognier, France	15	55
BOURGOGNE MARC DUDET Chardonnay, France	16	56
LIANO UMERTO CESARI Pinot grigio, Italie	17	59
BOURGOGNE MÂCON BOUCHARD PÈRE ET FILS Chardonnay, France		69
BORDEAUX PIERRE LURTON Sauvignon, Sémillon, France		71
SANCERRE LA CHATELLENIE Sauvignon blanc, France		72
CHABLIS JOSEPH DROUIN Chardonnay, France		74

FRAIS D'ÉTÉ

ROUGE CLAIR GÉRARD BERTRAND Grenache, Syrah, France	12	45
BLUSH D'ÉTÉ Pinot noir, France	12	45

BULLES

DOM POTIER CAVA BRUT Pinot noir, France	12	47
PROSECCO SUPERIORE SANTA MARGHERITA Glera, Italie		59
CHAMPAGNE TAITTINGER RESERVE BRUT France, Champagne		136
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay, France		159

ROUGE

AMBO NERO Pinot noir , Italie	13	47
DON DAVID RÉSERVE Syrah, Argentine	15	51
1865 SELECTED VINEYARDS Cabernet Sauvignon, Chili	17	57
CHÂTEAU PEY-LATOUR RESERVE Merlot-Cabernet Sauvignon, France	18	62
BROUILLY GEORGES DUBOEUF Gamay, France		62
TORRES SECRET DEL PRIORAT Carigan, Grenache-Cabernet Sauvignon, Espagne		63
CHÂTEAU MORILLON Merlot, France		64
MARC DUDET MORGON Gamay, France		65
CHIANTI CLASSICO, FRESCOBALDI TENUTA PERANO Sangiovese, Italie		69
CROZES-HERMITAGE, LES MEYSONNIERS M. Chapoutier, Syrah, France		76
BAROLO FONTANAFREDDA Nebbiolo, Italie		87

BOUTEILLE 375 ML

BLANC

CHABLIS RÉSERVE DE MONTAIGU Sauvignon blanc, Italie	47

ROUGE

CARPINETO CHIANTI CLASSICO Sangiovese, Carnaiola, Italie	44

BIÈRE EN FÛT

PINTE 10.50	PINTE 11.25
MICHELOB ULTRA	STELLA ARTOIS
MILLER LIGHT	HEINEKEN
AMER IPA	CIDRE LACROIX
BUDWEISER	HOEGAARGEN
CHIPIE	GRIFFINTOWN
BLUE MOON	NORMANVILLE
BELLE MER	PETITE BOURGOGNE

BOUTEILLE

- HEINEKEN SILVER
- CORONA

9  35 

CANETTE

GUINNESS	10
CIDRE RABASKA	9

CAFÉ

CAFÉ

Espresso / Allongé / Thé	5
Latte / Cappuccino	6

CAFÉ ALCOOLISÉ

Baileys / Sortilège / Entaille	9
Brésilien / Espagnol / Irlandais	12

SHOOTER

1 pour 5 4 pour 18

- Grand Marnier
- Liqueur Entaille
- Whisky Crown Royal
- Tequila Sauza
- Flamy Arsenal
- Hot Shot 

♥ *coup de coeur de la Maison*

PLANCHE DE DÉGUSTATION DE GIN

Demandez à voir notre sélection

 29  45

ST-LAURENT	12	BERTRAND	12
ST-LAURENT CITRUS	12	PUNAISE DE SACRISTIE	12

COCKTAILS SIGNATURE

♥ **JARDIN SECRET** 14
Vodka Smirnoff, lime, sirop vanille française, purée de fruit de la passion.

OLD FASHIONED QUÉBÉCOIS 14
Sortilège Whisky à l'érable, angostura.

L'APICULTEUR 14
Sauza Silver, Captain Morgan Dark, citron, miel épicé, sirop d'orgeat.

CAP PACIFIQUE 15
Pisco El Gobernador, goyave, lime, mousse de coconut, sirop simple.

L'AMER DU FLEUVE 16
St-Laurent 3 ans Rye, citron, Apérol, Campari, Bénédictine, vermouth rouge.

PERFECTLY DIRTY 16
Gin Jardin Verde, vermouth blanc, saumure d'olive.

♥ **LE FLAMBEUR** 17
Gin Kepler Sous-bois, crème de cassis, lime, bière de gingembre, romarin flambé.

PÊCHE CÉLESTE 18
St-Laurent Gin Citrus, menthe, Bols Sureau, lime, Red Bull Pêche blanche, aloès.

COCKTAIL CLASSIQUE

MARGARITA 15
Tequila Sauza, Cointreau, lime.

PISCO SOUR 15
Pisco, lime, sirop simple, blanc d'œuf.

SPRITZ 14
Apérol
Sureau
Limoncello Arsenal
Campari

OLD FASHIONED 14
Sortilège Rye, amer, angostura.

SANGRIA BLANCHE 14
Vin blanc, Brandy St-Remy, citron, jus d'aloès, 7 Up.

SANGRIA ROUGE 14
Vin rouge, Brandy St-Remy, jus d'orange, liqueur de Cassis.

♥ **LAVANDER LIMONADE** 15
Gin Empress Indigo, Limoncello, sirop de lavande, soda.

NEGRONI 15
Arsenal 13, Campari, vermouth rouge.

SANS ALCOOL

SAPPORO 0	7
CORONA 0	9
CARLSBERG 0	9
GUINNESS 0	9
AMER IPA 0	9
1664 0	9
PETITE BOURGOGNE 0	9
MONTELLIER MOJITO	6
MONTELLIER PIÑA COLADA	6
MONTELLIER SPRITZER	6

P'TIT SMASH 11
Sirop de petits fruits du moment, menthe, lime, soda



BREUVAGE

EAU GAZÉIFIÉE

Montellier 355 ml	6
Montellier 1 L	9.50
RED BULL Original, Sans sucre, Sudachi lime, Pêche blanche	6