

MAISON

LIVERNOIS

BRASSERIE

À PARTAGER

Pour ouvrir l'appétit, seul ou à plusieurs

PANIER DE FRITES	9
Frites maison, dorée et croustillantes.	
FRITES AU PARMESAN	12
Frites juliennes, Grana Padano et aioli à la truffe.	
GUACAMOLE MAISON	15
Préparée maison avec des avocats crémeux, salsa macha & coriandre, chips.	
OEUFS MIMOSA TRUFFE	10
Farce crémeuse à la truffe, coiffés d'une chips de parmesan (4).	
TORSADÉ MAISON À L'AIL	8
Pain frais du jour façonnée à la main, marinara maison.	
Beurre & ail	8
Garni pepperoni & fromage	11
DUMPLING DE WAGYU	13
Boeuf Wagyu, soya au chili-crunch, sauce Wafu, concombre à la coréenne (5).	
AILES DE POULET À L'ASIATIQUE	19
Ailes entières (4) laquées au chili crunch, crumble d'échalotes frites et cajou, Wafu, coriandre.	
CREVETTES CROUSTILLANTES	19
Tempura, Wafu épicée à la sriracha, concombre marinés à la coréenne (5).	
CARPACCIO DE BOEUF	19
Tranché fin, roquette, noix de pin grillées, parmesan, câpres, sauce Livernois.	
CALMARS FRITS	19
Tendres dedans, dorés dehors, mayo épicée.	
BURRATA FIGUES & BASILIC	29
Burrata, tomates cerises de couleur, figue fraîche, balsamique, pistou, basilic, croûtons.	
CÔTES ST-LOUIS CROUSTILLANTES	(3) 18
Côtes-levées frites, BBQ maison fumée.	
	(6) 35

SPÉCIALITÉS

Nos pièces signature

MOULES & FRITES	26
2 lbs de moules marinières avec frites.	
CÔTES-LEVÉES	39
Sauce BBQ maison, cuites lentement. Frites et salade de chou.	
+ Fromage de chèvre + 6	
SPAGHETTI BOLOGNESE	25
Sauce mijotée longuement, boulettes de viande.	
+Torsade à l'ail + 5 + Gratiné +3	
STEAK & FRITES	
Frites, sauce poivrade, légumes.	
Contrefilet 10 oz	56
Faux-filet 20 oz	89
+Aligot + 4 +Chimichurri +4	
+Riz curry + 4 + Grelots rôtis + 4	
+ Changer la frite par une poutine + 5	

PIZZAS DE LA MAISON

Fait avec amour



NAPOLITAINE	20	CARNARD CONFIT	23
Tomate, mozzarella, fior di latte, basilic.		Crème au vin blanc, canard effiloché, champignons, huile de truffe.	
PEPPERONI	21	BUFFALO CHICKEN	22
sauce tomate, pepperoni Cup n'crisp, mozzarella		Sauce tomate et buffalo, poulet grillé, mozzarella,sauce ranch au fromage bleu.	
CARNIVORE	22	MEXICAINE	23
Pepperoni Cup n' crisp, bacon, chair de saucisse italienne		Pulled-pork, maïs, oignons marinés, guacamole maison, salsa macha.	
MÉDITERRANÉENNE	21	PROSCIUTTO FIGUE	24
Coeur d'artichauts, tomates cerises, chèvre, olives Kalamara, basilic		Chèvre crémeux, prosciutto, figues fraîches, réduit balsamique, roquette.	

FRAÎCHEUR D'ÉTÉ

Salades, tartares et bols pour les jours de grande chaleur

SALADE CÉSAR	26	SALADE CALIFORNIA	28
Romaine, vinaigrette César, croûtons à l'ail, chips de parmesan, lardons fumés.		Crevettes grillées au citron, avocat, tomates cerises, concombres, croûtons, vinaigrette déesse verte maison.	
ENTRÉE	11	SALADE TIÈDE DE CANARD CONFIT	29
POKÉBOWL	29	Canard effiloché, haricots verts, vinaigrette moutarde et vin rouge, croûton de chèvre gratiné au miel.	
Saumon frais en cubes, riz à sushi, Wafu et mayo épicée, edamane, avocat, petits fruits, légumes croquants.		TARTARE DE SAUMON	
		Saumon, échalotes, jaune d'oeuf, ciboulettes, câpres, Dijon, aneth.	
		ENTRÉE 3 oz - salade & croûton	19
		PLAT 5 oz- frites, salade & croûton	27
GUÉDILLE À LA CREVETTE NORDIQUE	25	TARTARE DE BOEUF	
Crevettes nordiques, mayo critronnée, légumes et fines herbes, pain de pomme de terre poêlé au beurre, frites.		Boeuf, câpres, cornichons, Dijon, tabasco, Worcestershire.	
		ENTRÉE 3 oz - salade & croûton	19
		PLAT 5 oz- frites, salade & croûton	27



FINIR EN BEAUTÉ

Douceurs maison

CAFÉ		TARTE À L'ÉRABLE	12
Thé		Vrai sirop d'érable du Québec, flocons de sucre d'érable, glace vanille.	
Espresso	4	TRUFFES AU CHEESECAKE	10
Cappuccino	5	Bouchées chocolat vanille & framboise, coulis de fruits.	
CAFÉ ALCOOLISÉ		CRÈME BRÛLÉE	10
9 12		Le craquement du caramel fait partie du dessert. Servi avec pirouline.	
Baileys	Brésilien		
Entaille	Irlandais		
Sortilège	Espagnol		

CLASSIQUES BRASSERIE

Le grand réconforts, version Livernois

POUTINE LIVERNOIS	22
Fromage en grains, sauce maison.	
POUTINE AU CANARD CONFIT	26
Demi-glace au vin rouge montée au foie gras, fromage en grains, canard effiloché	
POUTINE À LA CREVETTE DE MATANE	25
Sauce spéciale à la bisque, fromage en grains, crevettes nordiques fraîches.	
SMASH BURGER	24
Triple galette à la plancha pour des bords croustillants, fromage américain, bacon, pickles, pain de pomme de terre, frites.	
+ Changer la frite par une poutine + 5	
SANDWICH DÉCADENT AU BACON	27
Galette 6 oz, pain brioché toasté, oignons sautés, sauce burger au bacon, cheddar fondant.	

POÊLONS GRÉSILLANTS

Poêle en fonte brillante, beurre aromatisé pétillant & légume du jour



N° 1	
CHOIX DE PROTÉINE	
Bavette de boeuf 8oz	45
Crevettes tigrées (5)	34
Saumon atlantique 5 oz	32
N° 2	
CHOIX DE FÉCULENT	
Riz au curry • Aligot • Grelots rôtis aux fines herbes et à l'ail	
N° 3	
CHOIX DE LA SAUCE	
Vin rouge • Poivrade • Chimichurri	

MENU ENFANT

12 ans et moins
inclus breuvage & dessert



PIZZA NAPOLITAINE ou pepperoni.	15
---------------------------------	----



BÉBÉ POUTINE	15
Fromage en grain, sauce maison.	



POULET CROUSTILLANT	15
Frites, sauce miel.	



MAISON
LIVERNOIS
BRASSERIE

TO SHARE

To start the appetite, alone or with friends

HOMEMADE FRIES	9
House-made fries, golden and crispy.	
PARMESAN FRIES	12
Our homemade fries topped with Grana Padano, truffle aioli	
GUACAMOLE 	15
Made with creamy avocados, salsa macha, cilantro, chips	
TRUFFLE DEVILED EGGS 	10
Creamy truffle filling topped with a Parmesan crisp (4).	
GARLIC KNOTS 	
Fresh handmade bread, generously seasoned with garlic, served with house marinara.	
Garlic butter	8
Pepperoni & cheese	11
WAGYU DUMPLINGS	13
Chili crunch, soy sauce, Wafu sauce, korean cucumber salad (5).	
ASIAN CHICKEN WINGS	19
Whole wings (4), glazed with chili crunch, fried shallot and cashew crumble, Wafu sauce, cilantro.	
CRISPY SHRIMP	19
Light tempura, spicy sriracha Wafu sauce, korean cucumbers salad (5).	
BEEF CARPACCIO	19
Thinly sliced beef, arugula, toasted pine nuts, parmesan, capers, Livernois dressing.	
FRIED CALAMARI	19
Tender inside, crispy outside, served with spicy mayo.	
BURRATA, FIG & BASIL 	29
Burrata, mixed cherry tomatoes, fresh figs, balsamic dressing, pistou, basil, croutons.	
CRISPY ST. LOUIS RIBS	(3) 18
Fried ribs with smoked BBQ sauce.	(6) 35

SPÉCIALITÉS

Nos pièces signature

MUSSELS & FRIES	26
2 lbs of marin ière mussels served with fries.	
SLOW-COOKED BBQ RIBS	39
House BBQ sauce, slow-cooked, served with fries and coleslaw.	
+ Goat Cheese + 6	
SPAGHETTI BOLOGNESE	25
Slow-simmered meat sauce, tender meatballs.	
+ Garlic Knot + 5 + Cheese gratin + 3	
STEAK & FRIES	
Fries, pepper sauce, vegetables.	
10 oz Striploin	56
20 oz Ribeye	89
+ Aligot + 4 + Chimichurri + 4	
+ Replace fries with poutine + 5	
+ Curried rice + 4 + Baby potatoes + 4	

HOUSE PIZZAS

Made with love



NEAPOLITAN 	20	DUCK CONFIT 	23
Tomate, mozzarella, fior di latte, basilic.		White wine cream sauce, pulled duck confit, mushrooms, truffle oil.	
PEPPERONI	21	BUFFALO CHICKEN	22
Sauce tomate, pepperoni Cup n'crisp,mozzarella		Tomato and buffalo sauce, grilled chicken, mozzarella, blue cheese ranch.	
CARNIVORE	22	MEXICAINE	23
Cup & Crisp pepperoni, bacon, Italian sausage meat.		Pulled pork, corn, pickled onions, guacamole, salsa macha.	
MEDITERRANEAN 	21	PROSCIUTTO FIG 	24
Artichoke hearts, cherry tomatoes, goat cheese, Kalamata olives, basil.		Creamy goat cheese, prosciutto, fresh figs, balsamic reduction, arugula.	

SUMMER FRESHNESS

Salads, tartares and bowls for hot summer days

CAESAR SALAD Baby romaine lettuce, garlic croutons, parmesan chips, smoked bacon bits. STARTER 11	26	CALIFORNIA SALAD Lemon grilled shrimp, avocado, cherry tomatoes, cucumber, green goddess dressing.	28
POKE BOWL Fresh salmon cubes, sushi rice, Wafu sauce, spicy mayo, edamame, avocado, berries, vegetables.	29	WARM DUCK CONFIT SALAD Duck confit, green beans, fingerling potatoes, mustard and red wine sauce, honey goat cheese croutons.	29
NORDIC SHRIMP ROLL ♥ Nordic shrimp, cucumber, celerie, lemon mayo, vegetables and fresh herbs, potato roll, fries.	25	SALMON TARTARE Salmon, shallots, chives, capers, Dijon mustard, egg yolk, dill. STARTER 3 oz - salad & crouton MAIN 5 oz- fries, salad & crouton	19 27
		BEEF TARTARE Beef, capers, pickles, Dijon mustard, Tabasco Worcestershire sauce. STARTER 3 oz - salad & croutons MAIN 5 oz- fries, salad & croutons	19 27



FINISH IN STYLE

Homemade desserts

COFFEE				
Tea	4		MAPLE PIE	12
Espresso ● Americano	4		Real Quebec maple syrup, maple sugar flakes, vanilla ice cream.	
Cappuccino ● Latte	5		CHEESECAKE TRUFFLES	10
			Chocolate, vanilla & raspberry bites with fruit coulis.	
9	12		CRÈME BRÛLÉE	10
Baileys	Brazilian		Served with a Pirouline.	
Entaille 	Irish			
Sortilège	Spanish			

BRASSERIE CLASSICS

Comfort food, Livernois style

LIVERNOIS POUTINE 22
Cheese curds, homemade gravy.

DUCK CONFIT POUTINE 26
Red wine and foie gras demi-glace,
cheese curd, duck confit.

MATANE SHRIMP POUTINE 25
fries, fresh cheese curds, bisque sauce,
fresh nordic shrimps, green onions.

SMASH BURGER 24
Triple beef patty, onions, american
cheese, crispy bacon, pickles onions,
smash burger sauce, potato bun, fries.
+ Replace fries with poutine + 5

DECADENT BACON SANDWICH ❤️ 27
6 oz beef patty, toasted brioche bun,
sautéed onions, bacon burger sauce,
melted cheddar.

SIZZLING SKILLET

Sizzling cast-iron skillet, flavored butter & seasonal vegetables



N° 1

CHOOSE YOUR PROTEIN

8 oz Flank Steak	45
(5) Tiger Shrimp	34
5 oz Atlantic Salmon	29

N° 2

CHOOSE YOUR SIDE

Curry Rice ● Aligot ●

Roasted Baby Potatoes with Herbs & Garlic

N° 3

CHOOSE YOUR SAUCE

Red wine sauce ● Chimichurri ●

Pepper Sauce

KIDS MENU

12 years old and under
Includes beverage and dessert

	NEAPOLITAN PIZZA or Pepperoni Pizza.	15
	BBY POUTINE Cheese curds, house gravy.	15
	CRISPY CHICKEN Fries, honey sauce.	15



