

LA COCHONNE RIT

LES COCKTAILS SIGNATURES

LA PIÑATA | 15

Tequila Hornitos, Triple sec, sirop simple, jus de lime, saveur du moment

LE JARDIN WINDSOR | 15

Gin Empress, purée de framboise, romarin, jus de lime, sirop simple & soda

LE CARDI PEACH | 15

Peach Schnapps, liqueur de vanille, jus de lime & cardamome

LE HUGO | 15

St-Germain, Prosecco, jus de lime & menthe fraîche

ESPRESSO MARTINI | 14

Vodka Grey Goose, liqueur de café Barista, café espresso, sirop à la pistache

LE NEGRONI SOUR | 15

Campari, Gin Bombay, Martini Rosso, jus de lime, blanc d'œuf

PAPER-PLANE | 15

Bourbon Marker's Mark, Apérol, Averna, jus de lime

LES BLOODY'S

LE CLASSIQUE | 13

Vodka, épices maison, tabasco, sauce Worcestershire, Clamato, fève épicée

LE PETIT COCHON | 17

Vodka, épices maison, Tabasco, sauce Worcestershire, Clamato, fève épicée, sauce BBQ, côtes levées, bacon

LE PÊCHEUR | 19

Vodka, épices maison, tabasco, sauce Worcestershire, Clamato, sauce cocktail, fève épicée, doigt de crabe, crevette tigrée, bacon

LES CAFÉS ALCOOLISÉS

LE CAFÉ COCHON | 14

Jim Beam, Baileys, crème fouettée, mignardises au Rhum maison en garniture

LE BRÉSILIEN | 12

Grand Marnier, Tia Maria, Cognac V.S, crème fouettée

L'IRLANDAIS | 12

Jameson, Baileys, crème fouettée

L'ESPAGNOL | 12

Grand Marnier, Tia Maria, Rhum Appleton, crème fouettée

LE HOT SHOT, SHOOTER SPÉCIALITÉ | 7

Galiano, Frangelico, espresso, mousse de lait

LES DESSERTS

LA CRÈME BRÛLÉE | 10

Saveur de vanille de Madagascar

LE GÂTEAU FROMAGE NEW YORK | 12

Crumble de pistaches, coulis de framboises

LE GÂTEAU AUX CAROTTES | 15

Ananas confit, caramel, pralin

LE ROCHER | 14

Mousse au chocolat, cœur au caramel, croquant aux noisettes

LES BIÈRES

VERRE 8 / PINTE 10 / PICHET 28

La Cochonne Rit

Guinness

Sapporo

La Fin du Monde

Autre chose NEIPA

La Petite Maudite

1664 Blanche

Sleeman rousse

Lagabière Ta Meilleure

Cidre de pommes

EN BOUTEILLE

Lagabière Ta Plus Meilleure | 9

Sleeman Clear | 6

Corona sans alcool | 6

Kronenbourg 1664 blanche sans alcool | 6

TEQUILA ET MEZCAL

Hornitos | 8

Hornitos Black Barrel anejo | 12

Patron Silver | 10

Patron Reposado | 16

Patron Extra Anejo | 30

Don Julio blanco | 13

Don Julio 1942 | 40

Don Julio Primavera | 45

1800 Blanco | 8

1800 Coconut | 10

1800 Resposado | 10

El Major Anejo | 14

Tehuana Pimente | 14

Serpiente | 10

Agave de Andes | 18

Siempre | 12

Los Amantes | 18

Casamigos | 14

Avion | 16

Coramino | 15

Dos Primos Blanco | 15

Jose Cuervo Reserva Platino | 20

Jose Cuervo Reserva Extra Anejo | 30

Clase Azul Plata | 30

Clase Azul Reposado | 40

Mezcal Sueno de Alden | 12

Mezcal Don Ramon | 13

Mezcal Union | 15

AUTRES SPIRITUEUX

Hennessy VS | 15

Gautier V.S | 10

Remy Martin XO | 40

Louis XIII | 300

Jim Beam | 11

Maker's Mark | 11

Basil Hayden's | 12

Chivas Regal | 11

Glenfiddich 12 ans | 12

Bowmore | 15

Talisker | 17

Lagavulin | 18

Aberfeldy | 12

Hibiki | 30

Jura 10 ans | 12

Pittyvaich Blue Ghost | 50

LA COCHONNE RIT

LES ENTRÉES

LES ESCARGOTS GRATINÉS | 18

Chorizo, poireau, crème, champignons, croûtons, fromage Oka

LE CARPACCIO DE BOEUF | 19

Roquette, cornichons, oignon, parmesan, sauce moutarde et Bourbon, œuf de caille et pêche truffée

LE PARFAIT AU FOIE GRAS | 19

Gelée de pommes au Sortilège, garniture de pommes et pacanes, servi avec pain brioché

LES CALMARS FRITS | 24

Parmesan, fines herbes, sauce aux poivrons rôtis épicés

LA SOUPE À L'OIGNON | 14

Jus de bœuf, bière Guinness, croûtons, gratinée au Suisse, Cheddar et Comté

LA BURRATA | 22

Tomates confites, chorizo, huile d'olive, gremolata, servie avec pain grillé

LA POLPETTE DE BOEUF | 22

Polpette géante d'une livre farcie au fromage, sauce tomate, parmesan, basilic

L'OS À MOELLE | 21

Poêlée de cœur de canard confit, flambée au Xérès, glace de veau, herbes, Dijon

LES SALADES

SALADE DE CANARD CONFIT | 24

Concombre, noix, carotte, œuf à la coque, pommes de terre grelots, fromage de chèvre, vinaigrette à la framboise

SALADE CÉSAR | 19

Romaine, bacon, croûtons & parmesan, vinaigrette crémeuse maison

LES TARTARES

LES TARTARES SONT SERVIS AVEC FRITES OU SALADE EN ACCOMPAGNEMENT

TARTARE DE BOEUF

Émulsion de Dijon, échalotes, câpres, cornichons, persil, œuf de caille

TARTARE DE SAUMON

Émulsion de Dijon aux agrumes, câpres, échalotes françaises, cornichons, aneth

4 OZ | 25 OU 8 OZ | 35

TARTARE DU MOMENT | PM

Tartare 6 oz selon l'inspiration du chef

LES POUTINES

POUTINE RÉGULIÈRE | 10

POUTINE AU CANARD & FOIE GRAS | 24

LES MAC N CHEESE

Mélange de 5 fromages, crème, oignons verts, chapelure maison

MAC N'CHEESE RÉGULIER | 12

MAC N'CHEESE AU CANARD | 26
ET FOIE GRAS

LES BURGERS

LES BURGERS SONT SERVIS AVEC FRITES OU SALADE

LE B & B | 24

Bœuf, bacon sauce BBQ, cheddar, laitue, tomate, cornichon, oignon, mayonnaise à l'ail

LE COCHON | 24

Porc haché, bacon, fromage Brie, compote de pommes, roquette, oignons frits, mayonnaise moutarde et miel

LE BIG-MAT | 29 (VERSION MINI 24)

Double boulette, bacon, Cheddar, cornichon, laitue iceberg, sauce Big Mat

LE SOUS-BOIS | 24

Bœuf, champignons, fromage de chèvre, laitue, tomate, oignon, cornichon, mayonnaise à la truffe

LE STEAK SANDWICH | 29

Émincé de bœuf, fromage Comté, champignons, oignons caramélisés, mayonnaise moutarde et miel

LES CÔTES-LEVÉES

LES CÔTES-LEVÉES SONT FUMÉES AU BOIS D'ÉRABLE PENDANT 4 HEURES ET SERVIES AVEC UN ACCOMPAGNEMENT DE FRITES OU SALADE

DEMI-PORTION | 26

PORTION ENTIÈRE | 36

COMBO AVEC CREVETTES | 45

Demi-côtes levées, 3 crevettes papillon, beurre à l'ail

LE GRILL

LES STEAKS SONT SERVIS AVEC SAUCE AU CHOIX

SAUCE AUX POIVRES, SAUCE AU BLEU OU SAUCE AUX CHAMPIGNONS
AINSI QU'UN ACCOMPAGNEMENT DE FRITES OU SALADE

BAVETTE DE BOEUF 8 OZ | 42

FILET MIGNON 8 OZ | 55

FAUX-FILET 18 OZ | 60

NEW-YORK AUX POIVRES & COGNAC | 65

COWBOY VIEILLI 20 OZ | 80

LE SURF N' TURF | PM

WAGYU | VOIR SERVEUR

LE FOIE DE VEAU | 34

Oignons frits, bacon, purée de pommes de terre et sauce à l'échalote

LE BOEUF BRAISÉ BOURGUIGNON | 32

Purée de panais, oignons perlés, champignons, lardons

LES EXTRA

POMME DE TERRE AU FOUR | 5

POMME DE TERRE TOUTE GARNIE | 10

PURÉE DE POMMES DE TERRE | 9

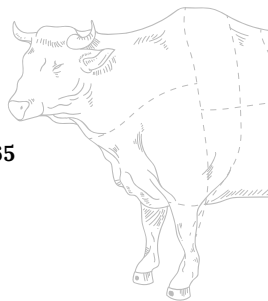
SALADE CÉSAR | 9

OS DE MOELLE | 9

POIREAUX BRAISÉS | 12

CAROTTES NANTAISES FRITES | 12

CREVETTES PAPILLON (4) | 28



LE SURF

LE FISH N'CHIPS | 26

Morue, panure à la bière, sauce tartare, choix de frites ou salade

LE SAUMON GRILLÉ | 32

Carottes nantaises frites, mascarpone au Tahini, pistaches

LE PLATEAU SURF | 99

Sélection de fruits de mer

LES CREVETTES COCKTAIL | 16 | 25

Servies froides avec sauce cocktail et mayonnaise épicée

LES CREVETTES PAPILLON (6) | 44

Servies avec beurre à l'ail, choix de frites ou salade

LE BOIL CREVETTES À L'AMÉRICAIN | 29

Bouillon épicé, maïs, pommes de terre grelots, coriandre

LE SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER | 36

Sauce rosée au homard, crevettes, palourdes, pétoncles, ail frit

LES HUÎTRES FRAÎCHES | 4 L'UNITÉ

Servies avec mignonette maison