



À LA CARTE

Entrées

Potage du moment	5
Calmars frits au fromage asiago, graines de pavot, gingembre mariné	14
Croquant de parmigiano et Prosciutto di Parma, aïoli de tomates séchées et ciboulette	13
Salade César, copeaux de parmesan padano	10
Demi-tartare de bœuf, lardons fumés, câpres frits «Style César»	17
Demi-tartare de thon, avocats, poires, menthe fraîche, mayo épicée, concombres, lime	16
Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre du Québec, menthe, pistaches, huile de truffe	15
Escargots, poireaux, flambés au Triple sec	13 (Pétoncles 19)
Tataki de thon teriyaki aux sésames, légumes, ananas	19

Plats Principaux

Linguine aux fruits de mer façon Quai 99	26
Cannellonis, effiloché de porc confit à la fleur d'ail et fines herbes	25
Gnocchis, saucissons italien secs, basilic frais, fromage pané	23
Tartare de thon, avocats, poires, menthe fraîche, mayo épicée, concombres, lime, servi avec frites	26
Tartare de bœuf, lardons fumés, câpres frits «Style César», accompagné de frites	27
Volaille moutarde et brie canadien, bacon à l'érable, champignons à l'ail rôti, purée légumes racines	29
Pavé de thon en croûte de sésame, risotto asiatique, épinards frits	32
Bœuf braisé, oignons grillés et fumés de bois de pommiers, choux fleurs croquants, patates douces	28
Bavette de bœuf 7oz grillée, légumes de saison, sauce aux poivres avec frites	30
Crevettes géantes grillées, courgettes, riz sauvage, sauce au Pernod	40
Filet mignon Angus 8oz, sauce marsala, champignons, purée de pommes de terre à l'ail	42

Desserts

Pannacotta à l'érable	8
Duo glacé au caramel salé	6
Tiramisu maison	8

Bouchées du Quai 99

(Prix 3\$ l'unité / à la douzaine)

Croûtons de chèvre, porto, kalamata, huile de coriandre, canneberges et figues

Bruschetta de poivrons grillés, parmesan et prosciutto.

Mini accras de morue et son tartare de citron vert.

Billes de mozzarella au pesto rouge et noisettes grillées.

Tortillas canards confits et purée d'herbe de Provence.

Mini Fish n'chips de saumon à l'aneth, érable et sésame grillé.

Crevette croustillante au coconut sauce à l'ananas grillée.

Mousse de chèvre et saumon fumé au cajun.

Tartare de saumon du moment.

Mini fondue au parmesan piquante aux trois fromages.

Asian meatballs aux sésames grillés.

Porc Tonka Tsu piquant au suprême de mangue.

Chips de poulet fumé au ketchup de pomme.

Tataki de thon aux sésames grillés.

Tartare de bœuf du moment.

Boule de veau au parfum de coriandre.

Feuillet de poulet au curry de Madras.

Saucisse de sanglier aux bleuets, brie et basilic.

Crevette en robe de pancetta et érable épicée.

CARTE DES VINS

VINS AU VERRE

Blancs

White Cliff, Sauvignon Blanc Nouvelle-Zélande	11
Rocca Bastia Soave Italie	10,5
Tommasi Pinot Grigio Italie	12
Oakbank Chardonnay Australie	8,5

Rouges

The Lackey Shiraz Australie	13
Mala Vida Antonio Arraez Espagne	13
Queen of Hearts Cab-Sauv États-Unis	16
Castello del poggio Barbera d'Asti Italie	11
Oakbank Cabernet-Sauvignon Australie	8,5

Rosés

Domaine de Gournier France	8,5
Bodegas, Castillo de jumilla Rosado Espagne	11,5

Bulles

Charles Meunier Brutus Québec	10
Prosecco Zonin (375ml) Italie	12
Bernard Massard Brut États-Unis	14

VINS BLANCS

France

Hugel Gentil Alsace	40
Leon Beyer, Riesling	47
Les Petits Carreaux, Viognier	32
Maison Galhaud, Chardonnay ip	54
Château de Maligny, Chablis	58
Carlin Pinson, Sancerre ip	75

Italie

Rocca Bastia Soave ip	39
Soprasasso, Chardonnay	40
Tommasi Le Rosse Pinot Grigio	40
Zonin Lugana	44
Pecorino Tenuta de Angelis ip	55
Ribella Il Sessente ip	61

Nouveau-Monde

Chenin Blanc Robertson Afrique du Sud	32
Fincas Morales Lady Blanc Argentine	33
Oakbank, Chardonnay ip Australie	33
White Cliff, Sauvignon Australie	37
Man, Chardonnay ip Afrique du Sud	48
Vina Gormaz, Verdejo ip Espagne	57
Dry Creek, Chenin Blanc ip Californie	61
Cannonball, Chardonnay ip États-Unis	63

VINS ROUGES

France

La Vieille Ferme, Côte du Rhône France	33
Rasteau, Côte du Rhône France	42
Château Cap de Merle France	42
Maison Galhaud, Merlot ip France	51
Montagne St-Émilion, Élégance ip France	74
Château Parenchère ip France	78
Châteauneuf du Pape, Lazaret France	79
Château Gontey St-Emilion Grand Cru France	110

Italie

Rocca Bastia, Cabernet ip Italie	39
Rocca di Montemassi Le Focaie Italie	38
Nosio Stemmari Pinot Noir Italie	39
Chianti Reserva Italie	38
Castello del poggio Barbera D'asti Italie	37
Allegrini Di Fumane Italie	37
Allegrini Corte Giara Valpolicella Italie	37
Rocca Delle Sasyr Sangiovese/Syrah Italie	39
Cannonau Ardegna Reserva Italie	40
Tommasi Arele Italie	46
Tommasi, Ripasso Italie	53
Primitivo, Acanto ip Italie	57
Tenor Red Blend Bocelli Family ip Italie	60
Liano, Sangiovese Italie	65
Carpineto Farnito Camponibbio Italie	72
Barolo, Veglio ip Italie	82
Bruna Grimaldi, Nebbiolo d'Alba Piedmont, Italie	75 (1.5 L 145)
Tommasi, Amarone Italie	99
Capana, Brunello Di Montalcino ip Italie	145

VINS ROUGES

Nouveau-Monde

Oakbank Cabernet-Sauvignon ip Australie	33
La Mascotta Cabernet-Sauvignon Argentine	38
Fleur du Cap Merlot Afrique	37
Blés Crianza Bio Espagne	38
Montecillo Reserva Tempranillo Espagne	44
Chocolan Syrah Chili	47
The Lackey Shiraz Australie	47
Bodegas, Pinodonce Black, Syrah ip Espagne	51
Lan Reserva Portugal	52
Mala Vida ip Espagne	59
Byrne Estate Series Shiraz ip États-Unis	57
Aponte Reserva Espagne	59
James Bryant, Pinot Noir ip États-Unis	60
Queen of Hearts Cabernet-Sauvignon ip États-Unis	61
Cannonball Cabernet-Sauvignon ip États-Unis	60
Leoh, Cabernet, Merlot, Petite Syrah ip États-Unis	67
Dry Creek Heritage Zinfandel ip États-Unis	74
The Chocolate Block Afrique du Sud	81
Osoyoos Larose Le Grand Vin Cana	90

DEMI-BOUTEILLES 375 ml

Blancs

Chablis Albert Bichot France	33
---------------------------------	----

Rouge

Liano Italie	35
-----------------	----

Bulles

Moët & Chandon Impérial France	79
Veuve Clicquot Brut France	82

BULLES

Charles Meunier Brutus Québec	40
Bernard Massard Brut France	58
Bernard Massard Rosé France	58
Moët & Chandon Impérial France	150
Veuve Cliquot Brut France	162
Moët Ice Impérial France	185
Dom Perignon Brut France	499

ROSÉ

Bodegas Bleda, Castillo de Jumilla, Espagne	43
Domaine de Gournier France	32

L'Instant Grande Courtade ip France	48
--	----



TABLE D'HÔTE

MENU

Soupe

Potage du moment

Entrée

Samossa au poulet et légumes au cumin, fruits confits à l'ancienne

Plats principaux

Tagliatelle à la carbonara, poireaux et basilic frais	35
Tartare de bœuf, lardons fumés, câpres frits «Style César », servi avec frites	39
Filet de morue poêlé, sauce au vin blanc et moutarde de Meaux, purée de panais, légumes à l'italienne	40
Cuisse de canard confite du Lac Brome, sauce périgourdine	41
Tartare de thon, huile sésame, poires, menthe fraîche, mayo épicée, concombres, lime, avocats, frites	39
Risotto aux fruits de mer (pétoncles, moules, crevettes et palourdes)	42
Joue de bœuf braisé à la bière noire, gratin dauphinois et carottes glacées	43

Dessert

Proposé de vive voix