

# La Socca

514 766-2824

## ENTRÉES

Frites maison	4 \$
Potage du moment (Légumes de saison)	6 \$
Salade mixte (Mesclun, vinaigrette de Mamy)	6 \$
Salade César traditionnelle ou Rosalie (bébés épinards) ** (Vinaigrette césar maison, bacon, parmesan et croutons à l'ail)	10 \$
Calmars frits et mayonnaise maison**	13 \$
Assiette de fromages (3 choix), 105 gr (temps prép. 10 min.)	14 \$
Duo de saumon fumé maison (Saumon fumé en tranche et mi- cuit avec huile de sésame)	14 \$
Cake de crevettes nordiques ** (Mayonnaise épicée, céleri-rave et vinaigrette asiatique)	15 \$
Carpaccio de bœuf (Salade de Roquette, parmesan et câpres frites)	15 \$

### Lundi soir

Moules à volonté  
En table d'hôte  
21\$

### Dernier Vendredi du mois

Soirées thématiques /  
Souper spectacle

## SALADES

Salade de phyllo de chèvre croustillant ** (Légumes de saison, miel, amandes, réduction balsamique et huile d'olive)	11/18 \$
Salade grecque (Tomates, concombres, poivrons, olives noires, échalotes, féta, origan)	9/16 \$
Salade César au poulet	17 \$
Extra poitrine de volaille grillée	9 \$

## PÂTES

Linguine au prosciutto et fraises (Sauce bouillon de volaille, fraises, prosciutto et basilic)	12/19 \$
Penne Montanara (Sauce à la viande rosée)	11/18 \$
Linguine à la mignonette de bœuf (Tomates séchées, champignons, oignons et jus de viande)	14/20 \$
Raviolis du moment **	16/26 \$
Spaghetti Carbonara ** (Sauce crémeuse aux œufs, parmesan, pancetta et jaune d'œuf sur écaille)	14/19 \$

## POISSONS

Poisson du jour	PM
Pavé de saumon poêlé sauce vierge aux câpres et tomates cerise (Servi avec légumes de saison)	26 \$
Pétoncles, sauce au pernod (Servi avec légumes de saison)	36 \$

Tartare de saumon aux pommes, lime, coriandre et sésame 14/26 \$  
(Servi avec salade mixte)

## VIANDES

Tartare de bœuf coupé minute \*\* 15/28 \$  
(Servi avec frites maison)

Bavette grillée, glace de viande à l'échalote confite et vinaigre balsamique 28 \$  
(Servie avec frites maison)

Filet mignon, sauce au poivre noir et Whisky 5 oz 32 \$/ 8oz 45 \$  
(Servi avec légumes de saison)

Carré d'agneau en croûte d'herbes fraîches 34 \$  
(Servi avec légumes de saison)

Foie de veau, sauce aux framboises 26 \$  
(Servi avec légumes de saison)

Hamburger \*\* 19 \$  
(Avec fromage brie, tomates séchées, sirop d'érable fumé, mayonnaise maison, oignons caramélisés, roquette. Servi avec frites maison.)

## DESSERTS

Crème brûlée à la vanille française \*\* 8 \$

Tiramisu \*\* 9 \$

Tarte au citron meringue déconstruite \*\* 9 \$  
(Temps prép. 10 min.)

Fondant au chocolat \*\* 9 \$  
(Temps prép. 10 min.)

## MENU ENFANTS

12 ans et moins

Pâte sauce rosée 6 \$  
(Linguine ou penne)

Hamburger servi avec frites maison 9 \$  
(Salade, tomates, oignons, cheddar doux)

Ailes de poulet (6) et frites maison 9 \$

\*\* Peut contenir des œufs ou noix.