

# Gordie's menu

MARCHAND DE  
MOMENTS UNIQUES

## ENTRÉES

### **Escargots forestiers (12\$)**

Escargots, ail, vin, champignons sauvages, tomates en dés, crème, rhum, échalottes, légèrement gratinés

### **Crevettes – 5 (12\$)**

Crevettes panées, sauce sucrée et épicée à la Sriracha

### **Brie fondant (18\$)**

Fromage brie, noix, petits fruits variés, sirop d'érable  
Servi avec des croutons

### **Pilons de poulet – 3 (15\$)**

Trois pilons de poulet servis avec une sauce barbecue maison

### **Arancinis épinards et parmesan – 3 (14\$)**

Servis avec une sauce marinara

### **Rouleaux de printemps japonais maison (Harumaki) – 2 (12\$)**

Nouilles d'haricot, chou, carottes, poivrons  
Servi avec une sauce chili

## PLATS PRINCIPAUX

### **Gnocchis crémeux épinards et bacon (25\$)**

Sauce crémeuse aux épinards et au bacon, nappés de parmesan

### **Linguines pesto rouge et légumes (23\$)**

Sauce légèrement crémeuse au pesto rouge et légumes de saison grillés

### **Filet mignon (45\$)**

Filet mignon de bœuf, sauce aux poivres  
Servi avec légumes de saison, choix de frites ou patate au four  
toute garnie (crème sure, bacon, fromage, oignons verts)

### **Poulet coréen (26\$)**

Poulet croustillant, sauce classique coréenne à l'ail  
et au gingembre  
Servi avec riz blanc et salade maison (ce plat est plutôt relevé)

### **Pavé de saumon (30\$)**

Pavé de saumon, sauce au beurre blanc  
Servi avec riz blanc et salade maison