

## CALAMARS POIVRE ET SEL

Frits et accompagnés de sauce péruvienne au piment Aji Rojo .....26

## TACOS AU THON AHI

Thon en croûte de sésame légèrement poêlé et servi dans des coquilles de wontons frites, accompagné de salade de chou asiatique et d'ailoli à la lime et au wasabi .....25

## WONTONS MAC &amp; CHEESE

Frits et accompagnés de sauce marinara à la diable .....20

## TACOS DE LAITUE "SEOUL FOOD"

Boeuf Bulgogi servi avec des feuilles de laitue disposées en coupe avec du kimchi et un mélange de légumes, accompagné de salsa de shiitake, crème sure et fromage râpé .....26

## POULET FRIT ET GAUFRES ROSCOE'S

Poulet frit croustillant (poitrine) servi sur une gaufre Belge grillée, nappée de beurre d'Érable .....24

## CORNICHONS FRITS

Croustilles de cornichon sucré en croûte panko, avec Dijon à l'érable et ketchup picant .....19

## "MIGHTY NICE"

Roquette arrosée d'huile d'olive extra-vierge et garnie de tomates raisins, betteraves jaunes, pacanes confites, copeaux de parmesan et réduction de balsamique .....16

## CÉSAR COUTEAU ET FOURCHETTE

Jeune pousse de laitue romaine artisanale, servie avec des fines tranches de parmesan, des câpres frites, des morceaux de bacon et des croûtons de pain de maïs, le tout arrosé de vinaigrette César .....16

## SALADE NEPTUNE AU THON AHI

Mélange de verdure, de coeurs de palmier, d'oignons, de mangue, de tomates raisins, d'edamames et d'oeufs durs, le tout accompagné d'une vinaigrette à l'oignon vert et garni de tranches de thon légèrement poêlées avec une croute de sésame .....31

## GENERAL TAO

Poulet du général Tao, jeunes feuilles d'épinards, carottes, noix d'acajou, ananas grillé et nouilles de wontons frites, le tout garni de pousses de pois mange-tout et de fines tranches de piment rouge, mélangé dans une vinaigrette du Hunan au sésame .....28

## POULET FRIT

Poulet croustillant au babeurre, laitues mixtes, bacon, oignon rouge, poivron, maïs, carottes, tomates, fromages Monterey Jack et cheddar et croûtons de gaufres à l'érable, le tout arrosé d'une vinaigrette à la poire et au bourbon .....30

## TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS &amp; BURRATA

Tagliatelles, ragoût de champignons sauvages, roquette, parmesan, Burrata fraîche et truffe .....38

## MY MOTHER'S PASTITSIO

Un plat de pâtes grecques, recouvert de pâtes bucatini mélangées à des fromages grecs, une combinaison d'agneau haché et de boeuf haché dans une sauce tomate. Garnie de Sauce béchamel et cuite au four (disponibilité limitée) .....35

## POULET PARMIGIANA SUPRÊME

Poitrine de poulet avec os, panée avec de la chapelure panko et poêlée, surmontée d'une sauce Sugo di Pomodoro (sauce tomate), de Burrata cuite au four et de fromages parmesan. Servie avec des spaghetti aglio e olio .....38

## POÉLON DE CÔTES DE BOEUF ET MAC'N CHEESE

Côtes de boeuf braisées lentement, réduction de vin rouge et chapelure de pain de maïs, accompagné de notre Mac'n Cheese sucré .....52

## SPAGHETTIS ET BOULETTES DE VIANDE

Boulettes de viande longuement mijotées\*, servies sur spaghetti pomodoro et ricotta avec parmesan et basilic frais. \*(mélange de veau, porc et boeuf).31

## BRANZINO GLACÉ AU BEURRE DE MISO

Poisson Branzino de Méditerranée rôtie, nappée d'un beurre miso-miel, servie avec une gremolata d'amandes, de concombres coupés en dés et de grenades, accompagnée de légumes de saison et de poivrons shishito grillés .....45

Renseignez-vous sur notre offre spéciale "Plat Bleu"

NOTRE CRÉATION DE LA SEMAINE

DEVILLE

Boucherie

Nous sommes fiers de vous servir du boeuf Nord-Américain de qualité supérieure et du boeuf Japonais Wagyu A5. Tous nos steaks sont vieillis pendant au moins 35 jours.

Nous déclinons toute responsabilité si vous demandez que votre steak soit bien cuit

## ONGLET DE BOEUF AVEC MARMELADE AU BACON

Steak d'onglet de boeuf grillé de 11 oz (cuisson à point ou moins), découpé en fines lanières et accompagné d'une délicieuse marmelade de bourbon et de bacon, le tout servi avec une purée de pommes de terre copieusement garnie et des légumes de saison grillés .....55

## UMAMI STEAK FRITES

Onglet de boeuf grillé, beurre café de Paris, pommes de terre allumettes et sauce au poivre classiques aromatisées au brandy .....53

## FILET MIGNON (Au Beurre de Wagyu Fumé)

Filet mignon de 8 oz du Canada atlantique (PRIME), garni au beurre de wagyu fumé et servi avec des croquettes au cheddar fumé .....66

Ajoutez Moelle Osseuse Rotie à un de nos assiettes de steak (Garni de sel de lave noir d'Hawaï et d'EVOO) .....11

## L'EXPÉRIENCE WAGYU A5 À LA JAPONAISE

## CONTRE-FILET DE KUMAMOTO WAGYU A5 4.5 oz / 127g

Avec croquettes de pommes de terre et sel de mer d'Hawaïen rouge et noir .....150

## FAUX-FILET DE MIYAZAKI WAGYU A5

Le meilleur steak coupé au monde. Servi avec du sel de mer noir hawaïen et des frites au parmesan (16 oz) .....350

## WAGYU KATSU SANDO

Notre version du célèbre sandwich -le Wagyu Katsu Sando. 4,5 oz de contre-filet de wagyu Kumamoto A5, pané au panko et légèrement frit, toast brioché beurré et notre sauce aioli Tonkatsu. Servi avec des chips fait maison épicées au chipotle .....150

## Burgers &amp; Sandwichs De Luxe

Nous sommes fiers de servir du boeuf Black Angus. Ce boeuf est élevé en pâturage, sans antibiotiques ni ajout d'hormones. Tous nos hamburgers contiennent deux galettes grillées sur plaque jusqu'au degré de cuisson «à point-bien cuit» servi sur un pain brioche artisanal de la Boulangerie Guillaume® et accompagné de frites

## PRIME RIB DIP

Tranches fines de rôti de boeuf «Atlantic Prime», recouvertes de cheddar blanc fondu et de mayonnaise à la crème de raifort, servies sur un pain brioche. Accompagnées d'un jus au Vermouth .....30

## CLUB DINERBAR

Trois tranches de pain brioche garnies de poulet rôti, bacon forêt noire, tomate, roquette, avocat et sauce dijonnaise à l'érable .....29

## SANDWICH AU STEAK À LA TRUFFE

Steak de côte de boeuf grillé, garni d'aioli à la truffe, de frites croustillantes en filaments, d'oignons caramélisés et de fromage Gruyère râpé, servi sur un petit pain brioche croustillant et inversé à la croûte de parmesan .....35

## SANDWICH STEAK AMÉRICAIN

Steak de faux filet grillé, garni d'oignons sautés, de Gouda, de tomate et de mayonnaise à l'oignon française. Servi sur un pain brioche .....34

## TREMPELLE ET CROUSTILLES KOPANISTI

Trempelette méditerranéenne produite d'un mélange de poivrons rouge, de fromage féta, servie avec du parmesan frais, du paprika et des croustilles .....25

## RONDELLES D'OIGNONS NOIX DE COCO

Tranches d'oignons enrobées de chapelure panko et de noix de coco sucrée avec mayo barbecue à la racinette .....18

## CÔTELETTES D'AGNEAU "LOLLIPOP"

Côtelettes d'agneau grillées servies avec des petits pains naan, une sauce raita au yaourt et à la menthe et des graines de pomme grenade garnies d'une tapenade d'huile d'olive à l'origan .....36

## TUNA CRUDO

Thon cru à la façon Poke, assaisonné d'une mayonnaise épicée asiatique et au sésame, accompagné d'avocat en dés, de riz à sushi, de chips de papier de riz frit .....28

## HUITRES ROCKEFELLER

(3) Huitres de la côte Est garnies de chou frisé braisé, sauce mornay, fromage Gouda fumé maison, cuites au four et agrémentées de confiture de bacon et de miettes de pain de maïs .....21

## Salades Entrées

## TOAST À LA BURRATA, CHOU FRISÉ ET CONFITURE DE BACON

Fromage Burrata frais, chou frisé braisé, oignons caramélisés, lard de sirop d'érable glacé, anchois, sur du pain au levain arrosé d'huile d'olive extra vierge (EVOO) .....32

## Salades Repas

DEVILLE MACHO<sup>MC</sup>

Laitues mixtes, poulet du Québec élevé en liberté et rôti, avocat, tomates raisins, maïs, dattes, fromage de chèvre et croûtons de pain de maïs, le tout mélangé dans notre vinaigrette au champagne .....29

## CHOP-CHOP

Lanières de légumes croquantes avec fromage de chèvre émietté, champignons, oignons rouges, olives noires, coeurs de palmier, oeuf râpé et croûton de pain de maïs. Le tout accompagné d'une vinaigrette basilic-citron et garni d'oignons frits .....23

## STEAK CAMBALACHE

Steak de faux filet grillé, sauce chimichurri rouge, salade de verdure, maïs, coeurs de palmier, poivron, oignon rouge, avocat et mangue en julienne. Arrosé d'une vinaigrette épicée à la lime et à la mangue .....34

## Spécialités de Maison

## STROGANOFF CÔTE DE BOEUF (À la Truffe Chantilly)

Nouilles pappardelles dans une sauce crémeuse au beurre de truffe noire avec de tendres morceaux de bouts de côtes mijotés lentement et déglacés au vin rouge, des champignons et des copeaux de parmesan. Garnie avec chantilly à la truffe .....41

## PAELLA AU HOMARD ET AU CHORIZO

Notre version de la paella de riz espagnole classique. Riz bomba infusé au safran mélangé avec 1 1/2 lb de homard, chorizo de porc et Girolles du Québec-champignons chanterelles .....PM

## SAUMON CAJUN

Accompagné de salsa de maïs rôti, riz poblano, ratatouille et légumes .....41

## PÂTES BAD GIRL

Linguini, moules de l'Î.-P.-É., pétoncle de calibre U-10, palourde Littleneck et crevettes tigrées noires dans une bisque de homard au chipotle .....44

## À Côtés

# DEVILLE

## Menu de Lunch

Disponible du lundi au vendredi de l'ouverture jusqu'à 15h00. En restaurant uniquement

### SALADS LUNCH

DEVILLE MACHO .....	23
GENERAL TAO .....	23
POULET CÉSAR .....	23
POULET FRIT .....	23

### PÂTES

PÂTES CACIO E PEPE AVEC KALE ET CHAMPIGNONS SAUVAGES Pâtes Bucatini, poivre noir, Grana Padano, EVOO, rôties ail, pleurotes tranchés, chou frisé.....		24
BUCATINI ALLA CARBONARA Lardon, pâtes bucatini, Grana Padano & oeuf.....		25
CASSEROLE DE MAC'N CHEESE AVEC CÔTE DE BOEUF EFFILOCHÉE Côte de boeuf mijotée lentement et eflochée, nappée de sauce barbecue maison au bourbon et accompagnée d'une touche sucrée: notre mac'n cheese .....		26

### SANDWICHES & BURGERS

GRILLED CHEESE DE PAIN BRIOCHÉ AU PARMESAN AVEC BACON AU POIVRE Gouda, cheddar et parmesan Grana Padano .....		23
HAMBURGER DOUBLE BACON-FROMAGE Deux galettes de boeuf garnies de cheddar et Monterey Jack, bacon maison et mayo umami sur pain brioché .....		24
DINERBAR CLUB JUNIOR Deux étages de pain brioché garnis de poulet rôti, bacon forêt-noire, tomate, roquette, avocat et sauce dijonnaise à l'érable .....		24
POULET FRIT, GAUFRE ET OEUF Poulet frit servi sur gaufre belge avec cheddaret bacon maison, nappé de sirop au beurre d'érable et garni d'un oeuf au plat.....		25

### MIDI STEAK FRITES

Faux-filet de 7oz USDA, grillé puis tranché et garni avec de beurre Café de Paris.  
Servi avec frites allumettes et sauce dijonnaise .....

### DESSERTS

NOS FAMEUX BEIGNETS JR .....

Parfait pour lunch. Servis chauds, avec sauce caramel et mousse au chocolat Nutella



### Desserts

Tous nos desserts sont faits sur place avec amour

#### PAIN PERDU

Morceaux de pain doré frits, sirop d'érable chaud,  
compote de fraises et crème glacée à la vanille  
française.....

#### TARTE AUX POMMES A LA MODE

Avec sauce caramel et pacanes salées et crème glacée  
à la vanille française.....

#### TARTE A LA BANANE ET A LA CRÈME

Avec bananes caramélisées .....

#### POUDING CHOMEUR DOUBLE CHOCOLAT

Morceaux de gateau au chocolat cuit dans notre crème  
anglaise. Servi avec crème glacée à la vanille  
française.....

#### GÂTEAU DEVILLE'S FOOD CAKE

Gâteau étagé au chocolat avec une crème glacée à  
la vanille française.....

#### CASOLLETTE DE PAIN DE SINGE 'MONKEY BREAD'

Petites bouchées de brioche cuites au four, enrobées  
d'un mélange de cannelle et de cassonade, et garnies  
d'un glaçage fondant au beurre et au rhum, de pacanes  
caramélisées et de glace à la vanille française.....

### Nos Fameux Beignets

Servis chauds, avec sauce caramel  
et mousse au chocolat Nutella

16

### Shakes Classiques

VANILLE.....	8½
CHOCOLAT.....	8½
FRAISE.....	8½
MALT.....	10½
OREO.....	10½

### Les Shakes Classé R

KITTY KAT.....	18½
18+ Shakes Alcoolisés	
BAILEYS, RUMCHATA, RHUM BACARDI ÉPICÉ, MORCEAUX DE TABLETTE DE CHOCOLAT KIT KAT™	
COOKIE MONSTER .....	18½
KAHLUA, CRÈME DE CACAO, BISCUITS CHIPS AHOY™, PÂTE À BISCUITS	
OH DANNY BOY .....	18½
WHISKY IRLANDAIS JAMESON, BAILEYS, DOSE D'ESPRESSO, LUCKY CHARMS	
TOASTED MARSHMALLOW .....	18½
LIQUEUR À L'ÉRABLE DU QUÉBEC LE RÉDUIT DE LÉO, NUTELLA™, GUIMAUVES GRILLÉES, SIROP DE CHOCOLAT	
TWINKIE .....	18½
RHUM ÉPICÉ SAILOR JERRY, CRÈME DE CACAO, SAUCE AU CARAMEL, AVEC UN TWINKIE™ EN GARNITURE	

### Boissons

BOISSONS GAZEUSES.....	3½	MACCHIATO.....	4½
CAFÉ FILTRE.....	3½	LATTE.....	6
ESPRESSO.....	4	THÉ MIGHTY LEAF™.....	4
EAU (PLATE OU PÉTILLANTE).....	grand 7 /petit 5		

Trop petit? Notre menu est également disponible en ligne



Suivez nous

