

Menu souper

LE
REPÈRE
RESTAURANT



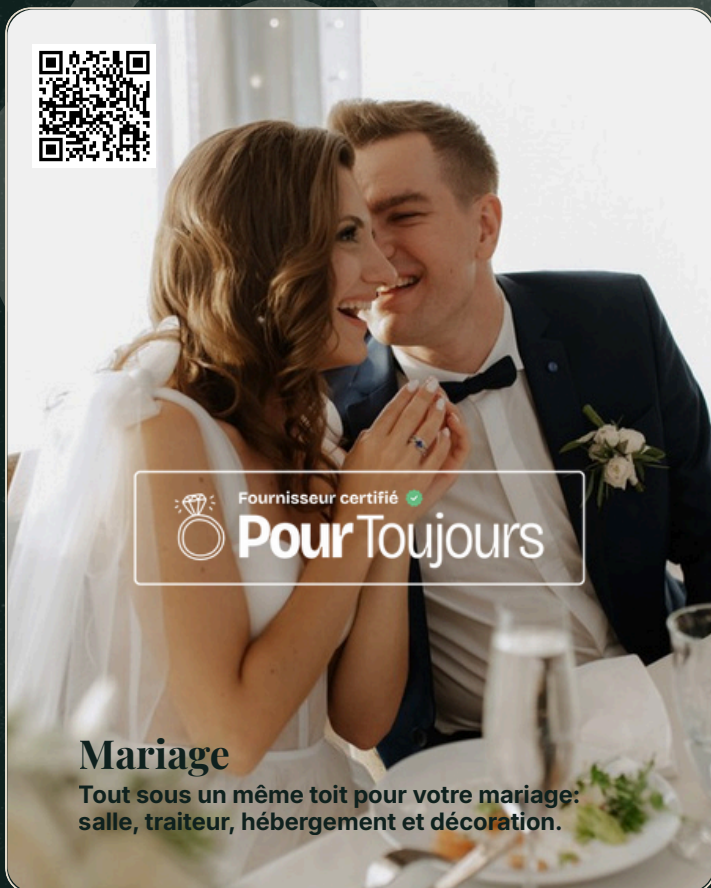
Suivez-nous sur les réseaux

Restez à l'affût de nos nouveautés, événements et promotions. Facebook et Instagram.



Salles de réception

Réunions d'affaires, galas ou fêtes privées avec salle, traiteur, audiovisuel, hébergement et stationnement, jusqu'à 400 personnes.



Fournisseur certifié

Pour Toujours

Mariage

Tout sous un même toit pour votre mariage: salle, traiteur, hébergement et décoration.



Dîner corporatif

Notre menu dîner est parfaitement adapté à vos dîners corporatifs, offrant une expérience clé en main au cœur du centre-ville.

Entrées

Huîtres fraîches

Arrivage du moment, accompagnées d'une mignonnette

Demi douzaine - 18
Douzaine - 34

Trilogie d'huîtres chaudes

2 huîtres Rockfeller, 2 huîtres au sabayon champagne et 2 huîtres truffe parmesan

24

Soupe à l'oignon gratinée

Oignons confits lentement, bouillon riche aux sucs de bœuf, croûton campagnard et épaisse croûte de fromage gratiné, servi brûlant en cocotte.

15

Gyoza de bœuf Wagyu

Gyoza de bœuf Wagyu, dorés à la poêle, farce juteuse, servis avec sauce soja et citron frais.

18

Brochette de pieuvre

Pieuvre fondante, cuisson lente 12h, marquée au feu vif, servie tiède, grelots croustillants, jeunes pousses, tomates confites et finition au citron frais.

22

Os à moelle rôtis

Persillade et fleur de sel

Prix sur demande

Cocktail de crevettes géantes

Crevettes géantes pochées, légèrement grillées pour une touche fumée, sauce cocktail maison et citron frais

25

Bouchées de mac'n cheese

Bouchées croustillantes aux fromages affinés, concassé de tomates fraîches, basilic et touche de fleur de sel.

16

Burratini façon bruschetta

Burratini fondante, pain grillé au feu, tomates fraîches assaisonnées, réduction balsamique et finition à l'huile d'olive première pression.

20

Salade César

Cœurs de romaine grillés légèrement, vinaigrette César maison, bacon, croûtons rustiques, éclats de Parmigiano Reggiano et poivre noir concassé.

Entrée 18 | Plat 35
Extra poulet 8

Carpaccio de bœuf

Fines tranches de bœuf, câprons, copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette, noisettes torréfiées, huile d'olive vierge extra, émulsion à la truffe et fleur de sel.

Entrée 25 | Plat 40

La tablée

LE
REPÈRE
RESTAURANT

Planche de charcuteries artisanales

Sélection de charcuteries du moment et terrines | Informez-vous auprès de votre serveur

Planche de fromages du Québec

Fromages artisanaux du Québec | Informez-vous auprès de votre serveur

3 variétés | 28

5 variétés | 45



À partager

Nos plats sont servis avec 2 choix d'accompagnements

La terre

Filet mignon 7 oz, côte de porc 11 oz, demi poulet 21 oz
et jarret d'agneau confit 18 oz
Sauce aux poivres, jus corsé

150

La mer

2 queues de homard, 4 huîtres froides et 4 chaudes,
4 crevettes grillées, 8 médaillons de pétoncle
Sauce beurre à l'ail et beurre blanc

150

Terre & mer

Filet mignon 7 oz, côte de porc 11 oz, jarret d'agneau confit 18oz, 2 queues de homard, 8
médaillons de pétoncle, 4 huîtres froides et 4 chaudes, 4 crevettes grillées
Sauce aux poivres, jus corsé, sauce beurre à l'ail et beurre blanc

250

Tartares

Entrée | 28 servis avec croûtons, salade maison

Plat | 50 servis avec croûtons, salade, frites maison

Tartare de bœuf

Tartare de bœuf Signature Le Repère, épices de
Montréal, croustillant à l'érable

Tartare de thon rouge

Tartare de thon rouge, sésame torréfié, gingembre
frais, lime, échalotes et croustillant de wonton

Tartare de saumon

Tartare de saumon, crème sure, citron,
aneth fraîche, échalotes et pain grillé



Au restaurant Le Repère, les pièces de viande sont grillées à la perfection et servies selon votre cuisson préférée. Accompagnements gourmands et sauces savoureuses viennent sublimer chaque bouchée, pour une expérience chaleureuse et pleine de caractère.

Très bien cuit

sans rose
71°C



Bien cuit

légèrement rosé
66°C



Medium

centre rosé
63°C



Saignant

centre rouge chaud
57°C



Bleu

centre rouge froid
52°C



L'espace grillades

Boeuf Black Angus

Bavette 6 oz
55

Contrefilet 7 oz
60

Faux filet
8 oz 60 | 12 oz 80

Filet mignon 7 oz
70

Bifteck d'ailoyau 14 oz
100

Joue de boeuf braisé
50

Rib steak 20 oz
130

Bifteck haché 7 oz
50

Rôti de boeuf braisé
16 oz 60

Côte de boeuf au jus
8 oz 65 | 12oz 85

Côte de boeuf cowboy
28 oz prix sur demande

Nos viandes

Contre-filet de porc Nagano
16 oz 40

Jarret d'agneau confit
18 oz 60

Demi Poulet BBQ
21oz 45



Nos plat sont servis avec 2 choix d'accompagnements et 1 choix de sauce

Accompagnements

Pomme de terre au four
Mac'n cheese
Frite
Frite parmesan +4
Frite truffe + 8
Risotto crémeux
Poêlée de légumes de saison
Purée de pomme de terre fumée
Poêlée de champignons

Sauces

Sauce jus corsé
Sauce aux poivres
Sauce au bleu
Sauce forestière
Jus réduit au romarin
Sauce Béarnaise
Sauce Chimichurri
Sauce au foie gras +5

Extras

Foie gras poêlé 15
Poêlée de champignons 10
Queue de homard 4 Oz 24
Poêlée de crevettes flambées au Ricard 14
Médaillon de pétoncle 5
Salade César 9
Fromage torché 9
Caviar selon l'arrivage

Plats principaux

Fish and Chips

Fish big bob 8 oz pané, sauce tartare et frites maison

35

Morue noire charbonnière

Purée pomme de terre fumée, portobellos rôtis, grémolata d'amandes et panko croustillant

55

Médallions de pétoncle

Risotto crémeux aux crevettes, copeaux de parmesan

50

Risotto chou-fleur et courge

Chou-fleur rôtis, dés de courge sautés, crème fraîche et copeaux de parmesan

35

Burger Signature *Le Repère*

Boulette de filet mignon, salade, tomate, oignons croustillants, fromage fondu, mayonnaise *Repère*, frites maison

Simple 45 | Double 60

Pâtes alla carbonara

Spaghetti, bacon, oeuf parfait, parmesan

45

Sachetti à la truffe noire

Poêlée de champignons, sauce forestière

45

Courge butternut entière rôtie

Riz violet, écume d'amande

35

Ravioles au homard

Sauce homardine

55

Filet de saumon

Filet de saumon poêlé style steakhouse, purée à l'ail rôti, légumes de saison et crème citronnée

45



Desserts ¹²

Gâteau fromage

Limoncello Tartuffo

Tiramisu amaretto

Chou gourmand

Coupe América

Fondant au chocolat

Brownie

Cafés ¹²

Café Brésilien

Café Irlandais

Café Espagnol



Café Repère

Double espresso allongé

1,5 oz bourbon

0,5 oz sirop d'érable

Crème fouettée à l'érable

Potage

Plats

Bavette de boeuf 4 Oz

Purée de pomme de terre fumée
Jus réduit

ou

Filet de saumon 4 Oz

Risotto crémeux
Huile d'olive

ou

Burger de poulet croustillant

Frites Maison

Desserts

Brownie

ou

Coupe América