

La porte d'à côté

Ici, on cuisine avec le cœur, on sert avec le sourire,
et on célèbre chaque instant.

Par ici l'entrée

Les croquants fromagés	9
Bâtonnets de fromage (5), salade & sauce maison. Croquants, fondants, un brin coquins.	
Les tempura joyeuses	9
Crevettes croustillantes (4), sauce aigre-douce. Une entrée qui fait sourire.	
La bruschetta chaude	9
Tomates fraîches, salsa, fromage fondant & caramel balsamique sur pain chaud.	
Les oignons français	6
Rondelles croustillantes, sauce aigre-douce. Sucré, salé, ça croustille.	
Les ailes qui volent bas	9
Ailes croustillantes (6), sauce au choix : thaï, sriracha ou sel & poivre.	

Plats à partager

Les nachos du coin	18
Croustilles chaudes, fromage marbré, poivrons, olives, piment & oignon vert. Salsa douce & crème sûre. Demi-nachos (10)	
Extra : poulet (4), bœuf (5), smoked meat (6)	
Le panier qui rassemble	25
4 bâtonnets de fromage, 4 ailes, oignons français & poulet popcorn. Servi avec mayo maison & sauce tomatée. À partager ou pas !	

Légende

- coup de cœur de la maison
- plat cuisiné sur place
- option sans gluten

Merci de nous faire part de vos allergies, intolérances avant de commander.

Fait ici, servi chaud

Les fondues parmesan	10
Fondues maison au parmesan, sauce tomatée & salade. Dorées & croustillantes.	
Poires, brie & noix	12
Poires caramélisées & noix croquantes sur pain chaud, nappées de brie fondant.	
La soupe à l'oignon	9
Fait maison, gratinée au bacon, avec mini pain bretzel chaud. Un bouillon réconfortant.	
Le brie qui fond de bonheur	14
Brie chaud, sirop d'érable, noix & canneberges, croûtons dorés. À partager... ou pas.	
Les frites maison	6
Coupées chaque jour sur place, avec des patates du Québec. Dorées et fières !	

Les vertes du coin

La salade de chèvre	20
Mesclun, poires, noix, canneberges, chèvre en cubes & quenelle frite. Vinaigrette balsamique-sureau maison. Tendre, croquant, doucement sauvage.	
La salade d'à côté	18
Mesclun, poulet, mozzarella, mandarines, noix & canneberges. Vinaigrette framboise-érable maison. Tendre, fruité, bien d'ici.	

Envie d'une bière, coupe de vin, cocktail ?

✨ Demandez notre carte d'alcool. ✨



Les pâtes molles

La carbonara

17

Pennes Alfredo maison, bacon & oignon vert. Deux pains à l'ail dorés. Crèmeux et réconfortant.

La cochonne

19

Pennes, sauce whisky BBQ relevée, jambon, pepperoni, bacon & oignons rouges. Costaud.

Le fameux mac & cheese

18

Macaronis gratinés, sauce au fromage maison et onctueuse, oignons confits & bacon. Attention c'est addictif !

Les poutinés

Toutes servies avec frites dorées, sauce chaude & fromage en grains qui couine. Chacune a son petit caractère !

La classique

13

La tao

18

Poulet popcorn nappé de sauce tao sucré, oignons confits & graines de sésame. Wow !

Celle d'à côté

17

Bœuf haché, poivrons sautés, confit d'oignons-champignons. Succulente !

La smoked meat

19

Tranches de smoked meat, sauce chaude & trait de moutarde jaune. Exquise !

Les tendres costauds

Tous les burgers sont servis sur pain bretzel avec frites dorées & salade de chou.

Boeuf de la Ferme Janole

19

Bœuf grillé, sauce whisky BBQ maison, bacon croustillant, mozza fondant & oignons français. Costaud, fondant... et adoré de tous.

Le fameux végé

17

Galette tofu-soya, mayo maison, mozza, salade, confit oignons-champignons, Végétarien, fondant... et qui fait du bien.

Poulet croquant

18

Poulet pané croustillant, salade, tomate, sauce miel-moutarde. Un bon burger bien croquant !

Les rondes du coin

La pizz garnie

17

Sauce pizza maison, pepperoni, mozza, poivrons & champignons. Généreuse & fondante !

La pizz cochonne

19

Sauce whisky BBQ maison, jambon, bacon, pepperoni, mozza & oignons rouges. Goûteuse !

La pizz chèvre

18

Pesto basilic maison, tomates, poivrons, oignons, olives, bœuf haché & cubes de fromage de chèvre. Différente et fière !

Les bols du jardin

Riz basmati ou nouilles chinoises ? Ensuite, choisis une garniture, une protéine et deux sauces. Salade, tomates et nouilles frites dans chaque bol ! 

Les garnitures :

Soleil : concombres, maïs, mandarines, ananas

Jardin : concombres, brocolis, poivrons, oignons

Les protéines :

Poulet ou poulet popcorn : 18

Crevettes panées : 19 Galette tofu soya : 17

Sauces : wafu, tao, tartare, mayo maison, tempura, miel moutarde ou épicee (RedHot)

Les grillés de la maison

Tous les paninis sont servis sur pain cibatta avec frites dorées & salade de chou.

Poulet effiloché

17

Poulet grillé, mayo au pesto maison, poivrons & tomates fraîches, mozza fondante. Grillé à la perfection. Succulent !

Smoked meat

19

Tranches généreuses de smoked meat, sauce miel-moutarde, mozza & oignons confits. Sucré, fumé et croustillant.

Panini club

18

Poulet pané croustillant, tomate, salade croquante, bacon fumé, mozza fondante & mayo maison. Ami du club sandwich !

Les protéinés

Le général tao 	19
Poulet pop-corn croustillants, nappés de notre sauce tao sucrée, servis sur riz basmati ou nouilles chinoises, avec légumes grillés.	
Le poulet frit 	17
Morceaux dorés (3), frites maison, sauce brune & salade de chou croquante. Juteux !	
Bavette de boeuf marinée	32
Bavette marinée, cuisson au choix, frites, sauce poivre-cognac, légumes grillés & beurre de Montréal. Corsée & pleine de caractère.	
Les côtes levées	28
Côtes tendres, sauce BBQ fumée, frites dorées & oignons français croustillants. Caramélisées & générueuses. Demi-côté : 20	

Les petits gourmands

Menu pour les enfants de 12 ans & moins. Inclus un jus & un dessert pour 8\$. Parfait pour les portefeuilles !

Pizz sourire

Une pizza sur pain pita, avec pepperoni, sauce tomatée, mozza et frites maison. Hummm !

Poutine

Petite portion de frites dorées, de fromage en grains et de sauce brune. Plat réconfortant !

Poulet pop corn & frites

Poulet pop corn qui croustille, avec des frites dorées à croquer. Pour les minis gourmands qui aiment manger avec les doigts.

Saveurs à partager

Service traiteur

Notre service traiteur vous accompagne dans tous vos événements : boîtes à lunch, buffets froids ou chauds, cocktails dînatoires... On cuisine, vous célébrez.

Notre salle chaleureuse (64 places) au 2e étage est aussi disponible pour vos réceptions privées. Besoin de plus grand ? alors louer la micro juste pour vous et votre gang (140 places au rez de chaussée).

Plus d'infos au www.laportedacote.org

Les fonds marins

Le fish & frites 	22
Aiglefin pané à la bière, frites maison, sauce tartare maison & salade croquante	
Plat adoré de tous !	
Le sauté de crevettes 	24
Crevettes bien saisies, riz basmati, légumes fondants, sauce ail-lime qui réveille, sriracha qui chuchote.	
Le pavé de saumon 	28
Saumon poêlé, légumes grillés et riz basmati, le tout nappé d'une sauce vierge aux tomates, câpres & oignons. Un plat qui respire la fraîcheur et fond sous la fourchette.	

Les becs sucrés

Banax 	7
Deux pâtes torsadées, frites & servies avec notre caramel maison. Attention, très addictif !	
Tarte au sucre 	8
Généreuse portion de tarte au sucre maison (5 oz), servie tiède avec crème glacée vanille. À partager ou pas !	
Brownie 	5
Brownie fondant au chocolat, servi tiède avec crème glacée vanille, noix & caramel. Un délice !	
Pêché chocolaté 	10
Crème glacée vanille, éclats de brownie, noix croquantes, crème fouettée et filet de caramel onctueux. Une avalanche de bonheur !	

Rendez vous festifs

Célébrer, s'impliquer, rayonner.

Chaque semaine, on célèbre : quiz, soupers thématiques, soirées musicales (blues, jazz, country, DJ, hip-hop, etc.). Suivez nous sur les réseaux pour ne rien manquer !

La Porte s'implique dans les projets locaux : artistes d'ici, fêtes de quartier, initiatives citoyennes... Vous avez une idée, une levée de fonds, un tournoi ? On a l'énergie pour la faire vibrer. Rayonnons ensemble.

Contactez nous : laportedacote@hotmail.com