

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.

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 !

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 !

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.

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.

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. Crémeux 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 végété ❤️ 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 épicée (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 & généreuses. 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