



MENU

la Fogatã






AMBIANCE & SAVEURS



la Fogatã

AMBIANCE & SAVEURS

Entrées

 POTAGE DU MOMENT				6
SOPA DE LA ABUELA Bouillon de poulet, pois chiches, oignon, tomates fraîches, coriandre, riz				6
 ESCARGOTS DEL DIEGO Marinade mexicaine				8
ARANCINIS AU CHORIZO 2 boulettes de risotto, fromage et chorizo, sur lit de sauce de tomate au vin blanc				10
CARRÉS DE PARMESAN PARFUMÉS DE JALAPENO ET CHIPOTLE Salade de roquette & vinaigrette au citron				10
 COCKTAIL DE MARISCOS Crevettes et pétoncles marinés servis avec sauce tomate à l'orange, concombre, coriandre & avocat				12
 CARPACCIO DE BETTERAVES Betteraves jaunes et betteraves chioggias, caramel de tomates, salade de roquette, vinaigrette au citron, noix de Grenoble caramélisées & gratons de chèvre				8
 LA PLANCHA FOGATA Terrine et rilette maison, confit, chutney, fromages du terroir et charcuterie pain et croûtons				18
NACHOS Salsa maison, purée de haricots, olives noires, fromage, jalapeno (Extras: Crème sure 2\$ • Guacamole de la casa 4\$ • poulet 5\$)	<i>Petit</i>	10	<i>Gros</i>	16
CALAMARS FRITS Mayonnaise lime, jalapenos, chipotle et poivre rose				13
GUACAMOLE DE LA CASA & CHIPS DE TORTILLAS				8






la Fogatã

AMBIANCE & SAVEURS



Plats principaux

SOPA REPAS DE LA ABUELA AU POULET Bouillon de poulet, pois chiches, oignon, tomates fraîches, coriandre, riz, poulet				10
PIZZA MATEO Mozzarella, sauce maison, pommes, crevettes et poireaux frits				18
 CHILI VÉGÉTARIEN DE LA CASA				12
CHILI CON CARNE Servi avec tomates en dés, oignons verts, coriandre, avocat, chips de tortilla & accompagnement de salade				14
QUESADILLAS DE LA CASA Fromage mozzarella, purée de haricots, crème sure, avocat, servi avec salade				17
<ul style="list-style-type: none">• Poulet tinga : tomates, chipotle, origan• Poulet mole verde : tomates vertes arachides, graines de tournesol• Porc Pibil Maya : achiote, oignons rouge, havanero• Végétarien : légumes du moment				
POLLO EN SALSA MOLE VERDE Poulet en sauce mole, tomates vertes, arachides, graines de tournesol, servi avec riz & légumes du moment				22
 CARNE DU MOMENT Chimichurri, pomme de terre grelot confite au gras de canard, poireaux & champignons sautés, légumes du moment				27
 PAVÉ DE SAUMON Servi sur riz, légumes du moment, pico de gallo & caramel de tomates				26
 TARTARE DE BŒUF CORONADO Aioli aux poivrons rouges grillés, maïs rôtis, oignons rouges, coriandre, frites & salade	<i>Entrée</i>	14	<i>Repas</i>	26
 TARTARE DE SAUMON FUSION Mayonnaise au sirop d'érable et moutarde de meaux, avocats, oignons rouges, tomates fraîches, frites & salade,	<i>Entrée</i>	14	<i>Repas</i>	26
LINGUINI CARBONARA Sauce crème, lardons, oignons, parmesan, vin blanc				18
 RISOTTO DE CANARD CONFIT Épinards, tomates fraîches, champignons & parmesan				23

la Fogatã

AMBIANCE & SAVEURS





LOS TACOS DE LA FOGATA

Servi avec salade

14

CHOIX DE 2 TACOS

-  • **Poulet tinga** : tomates, chipotle, origan
- **Poulet mole verde** : tomates vertes arachides, graines de tournesol
-  • **Porc Pibil Maya** : achiote, oignons rouge, havanero
- **Pescado Pané** : salade de choux mariné et jalapenos (poisson)
(extra taco 4\$)



Desserts

CHURROS FOGATA (5) ET SAUCE AU CAMEL MAISON


8


BROWNIES AU DISARONNO

6

CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT

6

 N'hésitez pas à demander nos alternatives végétariennes

 Choix sans gluten



la Fogatã

AMBIANCE & SAVEURS

