



RESTO-BAR MIMOSA



Menu à la Carte

E N T R É E S A P P E T I Z E R S	Soupe du jour Soup of the day	5 \$
	Escargots au beurre à l'ail maison moussé Snails with homemade garlic butter Gratinés au fromage d'Oka Oka cheese gratin +2\$	6 \$
	Soupe à l'oignon gratinée " <i>Spécialité</i> " French onion soup " <i>Specialty</i> " Parfumée à la Rickard's Red, croûtons aux fromages suisse et cheddar Perfumed with Rickard's Red, Swiss and cheddar cheese croutons	9 \$
	Calmars frits à l'italienne Italian Fried calamari Calmars accompagnés d'une sauce tomate légèrement épicées et quartier de citron Calamari accompanied by a slightly spicy tomato sauce and lemon wedge	13 \$
	Tartare de Saumon Asiatique et salade wakame Asian Salmon tartar and wakame salad 4oz de saumon, sauce teriyaki maison, wakame et chips wonton 4oz salmon, homemade teriaky sauce, wakame and wonton chips	16 \$

Duo hummus & pain pita grillé Duo hummus & grilled pita bread Assortiment de 2 hummus (régulier et poivrons rouges) & pain pita Assortment of 2 hummus (regular and red pepper) & pita bread	12 \$
La Planche de fromage Cheese board 3 fromages du Québec, raisins, noix, pommes, craquelins 3 cheeses from Quebec, grapes, nuts, apples, crackers	18 \$
La planche du Mimosa Mimosa's board Rillettes de canard, terrine, prosciutto, pancetta d'olive noir, cornichon sure et oignons caramélisés Duck rillettes, terrine, prosciutto, black olive pancetta, sour pickle and caramelized onions	19 \$

À
P
A
R
T
A
G
E
R

T
O
S
H
A
R
E



S
A
L
A
D
E
S

Salade de chèvre chaud Warm goat cheese salad	6 \$
Salade mesclun, croûtons de chèvre chaud, noix, pommes et oignons rouges Mesclun salad, warm goat cheese croutons, walnuts, apples and red onions	
Salade avec vinaigrette maison à l'érable Salad with house maple vinaigrette	5 \$ 9 \$
Salade mesclun, julienne de carottes, tomates cerises, concombre Mesclun salad, julienne carrots, cherry tomatoes, cucumber	
Salade César maison Homemade Ceasar salad	7 \$ 14 \$
Vinaigrette César maison, salade romaine, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan et chips de pancetta Homemade Caesar Dressing, Roman Salad, Garlic Croutons, parmesan and pancetta chips	
EXTRA : Ajout Add Poulet grillé (grilled chicken) 6 \$ 6 oz Saumon (salmon) 8 \$ Crevettes (shrimps) 9 \$	

Le burger Végétarien The Vegetarian Burger	16 \$
Galette végétarienne, légumes grillés, fromage cheddar et pain Vegetarian Patty, grilled Vegetables, cheddar cheese on a bun	
Le burger de Mr. Séguin Mr. Séguin's Burger	16 \$
Galette de bœuf 6oz, fromage de chèvre, oignons caramélisés, bacon & pain 6oz beef patty, goat cheese, caramelized onions, bacon on a toasted bun	
Le burger Mimosa "Specialité" The Mimosa Burger " Specialty"	18 \$
Galette de bœuf 6oz, oignons caramélisés, bacon, fromage brie, laitue & pain 6 oz Beef patty, caramelized onions, bacon, brie cheese, lettuce on a toasted bun	

N
O
S
B
U
R
G
E
R
S

O
U
R
B
U
R
G
E
R
SC
Ô
T
ÉT
E
R
R
EF
R
O
MT
H
EE
A
R
T
H

Bavette de bœuf AAA 8oz AAA Flank steak 8oz	25 \$
Marinade au vin rouge, garnis de champignons & échalotes grises, servi avec frites, légumes et sauce Bordelaise Marinated in red wine, topped with mushrooms and shallots, served with fries, vegetables and Bordelaise sauce	
Contrefilet de bœuf 10oz Beef Contre Filet 10oz	32 \$
Cuit sur le grill, servi avec pommes de terre grelot rôties, légumes et sauce aux champignons Fire grilled and served with roasted potatoes, vegetables and mushroom sauce	
Filet mignon de bœuf 8oz Beef filet mignon 8oz	37 \$
Cuit sur le grill, servi avec pomme de terre, légumes et sauce au poivre de Madagascar Fire grilled and served with potatoes, vegetables and Madagascar pepper sauce	
Le Mimosa grillé Grilled Mimosa	45 \$
Filet de bœuf grillé 8oz et crevettes servi avec pommes de terre grelot, légumes et sauce au poivre Fire grilled 8oz beef tenderloin and shrimps served potatoes, vegetables and pepper sauce	
EXTRA : Ajout Add Crevettes (shrimps) 2 \$ Champignons (mushrooms) 3 \$	

CÔTÉ MER

FROM THE SEA

Moules marinières Mussels	21 \$
Vin blanc, échalotes françaises, persil, beurre et servi avec frites White wine, shallots, parsley, butter and served with French fries	
Fish & chips Fish & chips	23 \$
Morue panée, servi avec salade, frites et sauce tartare maison Breaded Cod, served with salad, fries and homemade tartar sauce	
Tartare de Saumon Asiatique et salade wakame	24 \$
Asian Salmon tartar and wakame salad 7oz de saumon, sauce teriyaki maison, wakame, chips wonton et frites 7oz salmon, homemade teriaky sauce, wakame, wonton chips and French fries	
Pavé de saumon grillé laqué à l'érable	25 \$
Filet of grilled Salmon lacquered with maple Servi avec sur riz, accompagné de légumes Served with rice and vegetables	
Sauté de crevettes Sautéed shrimps	26 \$
Crevettes poêlées et flambées au Pernod avec filet de crème, servi avec riz et légumes Pan fried shrimps in a creamy Pernod sauce, served with rice and vegetables	

Linguine à la Carbonara Carbonara Linguine	22 \$
À la crème, avec bacon poêlé, vin blanc, parmesan et ail With bacon, white wine, parmesan and garlic in a cream sauce	
Pâte selon l'inspiration du chef Chef inspirational pasta	23 \$
Option végétarienne Vegetarian option	
Linguine aux fruits de mer Seafood Linguine	27 \$
Vin blanc, crème, crevettes, pétoncles, moules, copeau de parmesan et sauce Normande White wine, cream, shrimps, scallops, mussels, Parmesan cheese and Norman sauce	

NOS PÂTES OUR PASTA

SUGGESTIONS

SUGGESTIONS

Suprême de volaille Chicken Supreme	23 \$
Servi avec sauce à l'ancienne, pommes de terre et légumes Served with a creamy grain mustard sauce, potatoes and vegetables	
Foie de veau Veal Liver	25 \$
Oignons caramélisés, bacon, réduction Balsamique, pommes de terre et légumes Caramelized onions, bacon, Balsamic reduction, potatoes and vegetables	
Joue de boeuf braisée Braised beef cheek	27 \$
Accompagnée d'une sauce Bordelaise, pommes de terre et légumes Accompanied by a Bordelaise sauce, potatoes and vegetables	