



## **French Menu - Birdland Jazz**

### **Entrantes (Starters):**

**Assiette de Fromages et de Fruits (Cheese & Fruit Plate) - 19**

Sélection de fromages aux fruits et noix de saison

**Guacamole - 14**

Servi avec des chips de plantain

**Sauce Faite-Maison (Homemade Salsa) - 13**

Servi avec des chips tortilla

**Ailes de Poulet Barbecue (BBQ Chicken Wings) - 16**

Glacé dans une sauce barbecue piquante et fumée

**Houmous et Pain Pita (Hummus & Pita Chips) - 14**

Arrosé d'huile d'olive et de pignons de pin

**Boulettes de viande au parmesan et fines herbes (Herbed Parmesan Meatballs) - 17**

Avec crostini pain grillé, ricotta fraîche et parmesan

**Chou-fleur Cajun Croustillant (Crispy Cajun Cauliflower) - 14**

Garni de sauce crème au chipotle

**Calmars Frits (Fried Calamari) - 16**

Sauce chili thaï douce et réduction de soja au gingembre

**Moules de l'Île-du-Prince-Édouard (PEI Mussels) - 18**

Dans une sauce au beurre chipotle et à l'ail servie avec du pain de maïs maison

**Poitrine de Porc Fumée Croustillante (Crispy Smoked Pork Belly) - 16**

Pomme verte, chou, salade de poivrons rouges avec un décor de sirop balsamique

Trempelette aux épinards et aux Artichauts (**Spinach & Artichoke Dip**) - 14

Servi avec croquettes de pain pita

Soupe du Jour (**Soup of the Day**) - 12

### **Ensaladas (Salads):**

Salade Tiède au fromage de Chèvre et d'épinards - 21

#### **(Warm Goat Cheese and Spinach Salad)**

Fromage de chèvre pané chaud sur un lit d'épinards, avec noix confites, pommes rôties, le tout dans une vinaigrette balsamique

Salade César Classique (**Classic Caesar Salad**) - 15

Lit de romaine aux copeaux de parmesan et croûtons Dans une vinaigrette César classique

Ajouter : Poulet \$8, Saumon \$10, Crevettes \$12

Salade de Betteraves Rôties (**Roasted Beet Salad**) - 20

Betteraves rôties sur lit de roquette, fromage roquefort émietté et pistaches grillées avec une vinaigrette au thym citronné

Salade de Saumon Barbecue (**BBQ Salmon Salad**) - 22

Saumon rôti servi sur roquette, asperges, concombre et tomates raisins avec une vinaigrette aux cerises

**\$20 MINIMUM PAR PERSONNE PAR ENSEMBLE**

**Un pourboire de 18 % est ajouté aux groupes de 8 personnes ou plus**

## **Sandwichs:**

### **Birdland Burger - 20**

Laitue, tomate, oignon rouge et frites

Ajouter : Oignons sautés, fromage, avocat, champignons ou bacon \$3

### **Sandwich au Poulet Fermier Grillé (Grilled Chicken Sandwich) - 18**

Garni de fromage Pepper Jack fondu et servi avec frites et aïoli au piment chipotle

### **Impossible Burger (végétarien ) - 22**

Laitue, tomate, oignon rouge et frites

Ajouter : oignons sautés, fromage végétalien, Avocat, Champignons \$3

### **Mini Burger (Birdland Sliders) - 16**

Servi avec salade de chou maison

Ajouter du fromage américain ou cheddar \$3

## **Plats Principaux (Main Courses):**

### **Macaroni au Fromage à la mode du Sud (Mac & Cheese) - 20**

Garni de chapelure fraîche grillée

### **Rigatoni et Boulettes de Viande - 22**

Boulettes de bœuf braisées lentement avec de la ricotta fraîche servies dans une riche sauce tomate

### **Pattes Tire-bouchon à Ressort (Cavatappi Primavera) - 21**

Légumes de saison arrosés d'ail frais et d'huile d'olive extra vierge

### **Penne - 25**

Saucisse andouille et crevettes dans une sauce crémeuse aux poivrons rôtis

### **Gâteaux de Risotto aux Champignons (Mushroom Risotto Cakes) - 20**

Avec Asperges Grillées et Fondue à la Truffe Blanche

**Poulet Frit du sud (Southern Fried Chicken) - 27**

Servi avec pommes de terre rôties et épinards sautés

**Côtes Levées (Baby Back Ribs) - 32**

Avec pommes de terre fines, épinards sautés et salade de chou maison

**Poulet Fermier Rôti (Roasted Chicken) - 28**

Servi avec pommes de terre rôties et asperges dans une sauce au romarin

**12 onces. Steak de contre-filet New-Yorkais (Steak) - 35**

Servi avec épinards sautés et pommes de terre rôties dans une sauce au vin Barolo

**Assiette Végétarienne (Vegetarian Platter) - 20**

Asperges grillées, risotto aux champignons, tomates rôties et aubergines grillées

**Jambalaya Cajun - 29**

Avec poulet, écrevisses, andouille, bacon et riz cajun

**Gumbo aux fruits de mer à la Nouvelle-Orléans (Gumbo) - 32**

Fruits de mer frais mijotés dans un riche ragoût épicé avec légumes et riz cajun

**Saumon Frais Grillé (Salmon) - 30**

Avec asperges grillées et riz cajun dans une sauce aux câpres et au beurre citronné

**Pizza à Croûte Mince (Thin Crust Pizza)**

**Pizza au Fromage Margherita - 15**

Sauce tomate maison et mozzarella râpée

\*Ajouter des garnitures : \$3 chacun. (Pepperoni, boulettes de viande, champignons, Poivrons Artichauts, olives noires, oignons, ricotta, bacon)

(\*Add toppings: \$3 Each Pepperoni, Meatballs, Mushrooms, Peppers, Artichokes, Black Olives, Onions, Ricotta, Bacon)

## **Plats d'accompagnement (Sides) - 10**

Frites (**French Fries**)  
Frites de Patates Douces (**Sweet Potato Fries**)  
Frites Cajuns (**Cajun Fries**)  
Asperges Grillées (**Grilled Asparagus**)  
Risotto aux Champignons (**Mushroom Risotto**)

## **Postres Caseros de Birdland (Desserts) - 12**

Tiramisu  
Mousse au Chocolat (**Chocolate Mousse**)  
Le Gâteau au Fromage (**Cheesecake**)  
Gateau Moelleux au Chocolat (**Chocolate Sponge Cake**)  
Avec glace vanille & sauce framboise  
Gâteau à la Carotte (**Carrot Cake**)  
Tarte à l'Oreo (**Oreo Mud Pie**)  
Tarte aux Pêches (**Peach Cobbler**)  
Pouding au Pain (**Bread Pudding**)  
Sorbet aux Fruits (**Fruit Sorbet**)  
Glace (**Ice Cream**)  
N'importe quel dessert à la mode (+\$3 à la mode)