

L' HISTOIRE DES FRÈRES DE LA CÔTE

À l'origine, les Frères de la Côte étaient des boucaniers et des flibustiers adeptes d'une liberté totale. Faisant tous partie d'une même communauté, ils se partageaient tant les risques, les tâches et les butins récoltés sur leur passage.

Les Frères de la Côte sont égaux entre eux. Il n'y a pas de préjugés raciaux ou sexuels et il n'y a pas de propriété individuelle de la terre. Les capitaines sont élus et révocables, la sécurité entre les membres est garantie et il existe une forme de «sécurité sociale». L'accord de «Chasse-partie», qui règle à chaque opération le partage du butin, prévoit une part pour indemniser les blessés. Une fois ce contrat signé, les membres de l'équipage s'associent deux à deux en vue de s'entraider en cas de maladie ou de blessure.

Frères! À vos verres! À tous ces barbares urbains qui nous côtoient depuis des lunes, ce monde libre qui pousse toujours plus loin les limites de la parole, de la créativité, du mouvement, de la pensée et du plaisir, vous, les frères de la côte.

-

Depuis l'ouverture du restaurant en 1989, notre équipe a toujours su mettre de l'avant l'aspect familial et professionnel de notre vision. Nous misons sur la qualité de notre savoir-faire et sur la fidélité de notre clientèle. Nous sommes près des gens et nous voulons partager notre passion.

Depuis 30 ans, nous écrivons notre histoire. Nous nous bâtissons jour après jour avec l'empreinte du passé. Nous offrons un esprit de partage et de collaboration à travers notre personnalité. Les Frères de la Côte, c'est un refuge où tout le monde est le bienvenu.

Originally, the Brethren of the Coast were a collective of buccaneers and filibusters, seekers of total freedom. Being all part of the same community, they shared the risks, the tasks and the loot collected during their adventures.

The Brethren of the Coast are equal to each other. There are no racial and sexual prejudice, and no personal land ownership. Captains were elected and impeachable, security among members was a guaranteed right and there was even rudimentary "social security." The Pirate Code was a contract that provided for the division of booty and compensation for injured pirates. Upon signing the contract, crew members would partner up in pairs and provide for each other in case of illness or injury.

Brethren! Raise your glasses! A toast to all those urban barbarians who have been lurking among us for generations, who remain free to test the limits of the words, creativity, movements, contemplation and pleasure! A toast to our Brethren of the Coast!

Since the opening of the restaurant in 1989, our team has always put forward the family and professional aspects of our vision. We rely on the quality of our savoir-faire and loyalty of our customers. We are close to people and want to share our passion.

For over 30 years, we have been writing our history. We are building ourselves, day after day, on the foundation of the past. We offer a spirit of sharing and collaboration through our personality. The Brethren of the Coast is a refuge where everyone is welcome.

Entrées Appetizers

Soupe à l'oignon gratinée au bœuf braisé aux herbes French onion soup with herbed braised beef	10
César déconstruite et huile d'anchois Deconstructed caesar with anchovy oil	11
Chèvre chaud aux épices mielleuses Warm goat cheese with honey spices	12
Fondue parmesan provençale et chips de prosciutto Provençal parmesan fondue and prosciutto chips	12
Foie gras torchon, pain aux raisins et son chutney Foie gras torchon, raisin bread and chutney	18
Tataki de thon, verdurette et suprêmes d'agrumes Tuna tataki, greens and citrus supreme	18
Gravlax de saumon, pickles d'oignon et yogourt à l'aneth Salmon gravlax, pickled onions and dill yogurt	18

À partager To share

Assiette de fromages du moment, noix et fruits Seasonal cheeses, nuts and fruit	16
---	----

À P L U S I E U R S
C ' E S T B I E N
M E I L L E U R

Plats principaux Main courses

Poutine au canard confit, Cantonnier, petits oignons frits, coulis de porto et sauce calvados	18
Duck confit poutine, Cantonnier cheese, small fried onions, port and calvados sauce	
Pavé de saumon, tapenade d'olives, poivrons grillés et coulis de tomate	24
Salmon steak, olive tapenade, grilled peppers and tomato sauce	
Fish 'n' Chips, frites, verdurette et sauce tartare	24
Fish 'n' chips, greens and tartar sauce	
Boudin noir, sauce caramel, salsa Granny Smith et haricots blancs au flanc de porc	25
Blood sausage, caramel sauce, Granny Smith salsa and white beans with pork belly	
Foie de veau, tombée paysanne et sauce périgourdine	25
Veal liver, country style stew and Perigord sauce	
Bavette chevaline, sauce épouvante et brie fondant	26
Horse steak, zesty sauce and melted brie	
Côtes levées maison et coleslaw de céleri-rave	28
House made ribs and celeriac coleslaw	
Pieuvre grillée, purée de panais et sauce vierge	28
Grilled octopus, parsnip purée and sauce vierge	
Steak, frites des Frères, sauce poivrade	29
Steak, les Frères fries, pepper sauce	

Burgers

Cheeseburger, bacon et sauce burger maison	16
Cheeseburger, bacon and house burger sauce	
Burger canard confit, marmelade d'orange et cheddar vieilli	18
Duck confit burger, orange marmalade and aged cheddar	
Burger de bœuf, fromage de chèvre, champignons poêlés et chutney	18
Beef burger, goat cheese, pan-fried mushrooms and chutney	

Tous nos burgers peuvent être servis avec une boulette de soya.

Our burgers can be ordered with a soy meat-alternative.

Pizzas

Napolitaine
Tomates confites, anchois et olives
Neapolitan: candied tomatoes, anchovies and olives
17
Margarita
Mélange trois fromages, basilic
Margherita: three cheese blend, basil
17
Méditerranée
Poivrons, tomates, olives, cœurs d'artichaut, bocconcini
Mediterranean: peppers, tomatoes, olives, artichoke hearts, bocconcini
18
Italienne
Prosciutto, melon, arugula et huile citron
Italian: prosciutto, melon, arugula and lemon oil
18

Garnie
Pepperoni, champignons, poivrons, oignons et bacon
All dressed: pepperoni, mushrooms, peppers, onions and bacon
19
Scandinave
Saumon fumé, fromage à la crème citron, câpres et oignons
Scandinavian: smoked salmon, lemon cream cheese, capers and onions
20
Suisse
Jambon braisé, champignons, oignons, lardons sauce crème et gruyère
Swiss: braised ham, mushrooms, onions, bacon cream sauce and gruyere
20
Castello
Boudin noir, oignons, chutney et fromage bleu
Castello: blood sausage, onions, chutney and blue cheese
20

Tartares

R : Régulier
E : Entrée

Tartare de saumon aux fines herbes
Salmon tartare with herbs

R 25 / E 16

Tartare de bœuf béarnaise, parmesan et prosciutto
Steak tartare béarnaise, parmesan and prosciutto

R 25 / E 16

Pâtes Pasta

Penne sauce tomate, légumes, olives et feta
Penne with tomato sauce, vegetables, olives and feta

18

Spaghetti bolognaise
Spaghetti bolognaise

18

Linguine carbonara
Linguine carbonara

20

Bols poke Poke Bowls

Saumon épicé
Spicy salmon

20

Tataki thon agrumes
Tataki citrus tuna

22

Escolar satay
Escolar satay

22

Enfants Kid's Menu

Spaghetti bolognaise 12
Spaghetti bolognaise

Pizza garnie 12
All dressed pizza

Cheeseburger 12
Cheeseburger

Fish 'n' Chips 15
Fish 'n' Chips

Pâtisserie ou salade de fruits 4
Pastry or fruit salad

1 1 2 9 .
S A I N T
- J E A N

Desserts

Pudding chômeur 8
Poor man's pudding

Crème brûlée chocolat café 9
Coffee mocha crème brûlée

Cherry blossom 10
Cherry blossom

Cheesecake et sa compote de bleuets 10
Cheesecake with blueberry compote

Gâteau truffé au chocolat 10
Chocolate truffle cake

F D

L C

Table d'hôte

Terrine du moment

Pâté of the day

Potage du jour

Soup of the day

Tartare de saumon aux fines herbes

Salmon tartare with herbs

Pizza à la carte au choix

Pizza à la carte of your choice

Pâtes farcies, crevettes d'Argentine pochées et crèmeuse au vin blanc

Stuffed pasta, poached Argentinian shrimps and creamy white wine sauce

Pavé de saumon, tapenade d'olives, poivrons grillés et coulis de tomate

Salmon filet, olive tapenade, grilled peppers and tomato coulis

Foie de veau, tombée paysanne et sauce périgourdine

Veal liver, country style stew and Perigord sauce

Bavette chevaline, sauce épouvante et brie fondant

Horse steak, zesty sauce and melted brie

Pâtisserie du moment

Pastry of the day

Café filtre ou thé

Drip coffee or tea
