

# LE FOUGASSE



Expérience · Saveurs · Ambiance

## Bières en bouteille

Budweiser, Bud Light, Labatt 50 et Bleue \$4.50

Corona \$5.15

Budweiser prohibition 0% \$4.75

Smirnoff ice \$6.50

Palm Bay Ananas, mandarine et orange \$6.50

## Bières en fût



Stella Artois

Keith's Red

Goose Island IPA

10 oz.

\$4.50

\$4.75

\$4.75

20 oz.

\$6.50

\$6.75

\$6.75

60 oz.

\$17.95

\$19.95

\$19.95

## Microbrasserie

### LOUP ROUGE

#### WSW - 4% alc. /vol, 500 ml

Balancée, peu d'amertume perceptible, saveurs de forment, de coriandre et d'agrumes.

Texture légèrement vive et finale douce. Witbier

**\$7.00**

#### Jos-Les-Boeufs - 7% alc. /vol, 500 ml

Plutôt ronde en bouche, légère amertume perceptible, arômes et saveurs de malt,

de sucre et esters et phénols de levure belge traditionnelle.

Texture vive et finale balancée. Triple Belge

**\$8.50**

#### Chenal aux Corbeaux - 8% alc. /vol, 500 ml

Bien houblonnée à cru. Plutôt amère, mais balancée par son côté sucrée et les arômes fruités des houblons utilisés.

Saveur de fruits tropicaux.

Texture moelleuse et finale sucrée et amère. Double IPA

**\$9.00**

#### La MacKroken Flower - 10% alc. /vol, 500 ml

Ronde en bouche, peu d'amertume perceptible, saveurs de miel et de caramel.

Rappelle en vieillissant légèrement les prunes.

Texture soyeuse et finale sucrée. Scotch Ale

**\$10.50**

LE  
**FOUGASSE**



Expérience · Saveurs · Ambiance

---

**Carte des  
cocktails maison**

---

**Choco Bomb \$8.00**

(Espresso allongé, kahlua, galliano,  
barre bounty frite et crème)

**Le Oldie Martini \$7.00**

(Vermouth rouge, vermouth blanc, bourbon et bitter)

**Bloody Cochon \$8.00**

(Bourbon, clamato, sauce sud-ouest,  
Worcestershire, tabasco, sel céleri, et  
brochette de fromage en grain et bacon)

**Le Fuzzy \$6.50**

(Southern Comfort, Midori, Vodka, jus citron et  
canneberge blanc)

**Pornstache \$7.00**

(Sour puss, apricot brandy, sirop simple,  
cordiale, bar mix et 7up)

**Sangria Fougasse \$8.00**

(Vin rosé, peachtree schnapps,  
jus de canneberge blanc et cordiale)

**Gin concombre \$8.00**

(Gin Hendricks, purée de concombre et tonic)

**Mojito Gingembre \$7.00**

(Bacardi, menthe, gingembre, sirop simple,  
ginger ale et lime)

**Valentin \$8.00**

(Mousseux Henkell, triple sec et sirop simple)

**Amaretto citron \$6.50**

(Amaretto et demi-citron)

**L'Aphrodisiaque \$7.00**

(Jagermeister, schnapps aux pêches,  
jus de canneberge et 7-up)

Restaurant Le Fougasse,  
29 Rue du Roi, Sorel-Tracy, QC.  
450-743-7203 | [www.lefougasse.ca](http://www.lefougasse.ca)

— LE —  
**FOUGASSE**  
— —

Expérience · Saveurs · Ambiance

---

## Les Entrées

---

<b>Soupe du jour</b>	<b>\$4</b>
<b>Figues rôties et fromage de chèvre enrobées de prosciutto.</b>	<b>\$12</b>
<b>Croquettes de chèvre au miel avec confiture tomates, anis et vanille.</b>	<b>\$12</b>
<b>Bouchées de gâteau de crabe hollandaise au vin blanc.</b>	<b>\$12</b>
<b>Fromage Haloumi de la fromagerie Polyethnique en deux façons.</b> (Confiture de tomates à l'anis et vanille / en croûte de sésame et miel)	<b>\$13</b>
<b>Calmars frits servis avec mayonnaise au piment chipotlé.</b>	<b>\$15</b>
<b>Crevettes (3) style tempura avec mayonnaise au piment chipotlé.</b>	<b>\$16</b>
<b>Moules « marinière, tomates, fromage bleu, crème et échalotes, poivres, citron ».</b>	<b>(1/2lbs) \$18</b>
<b>Brie sur le grill, érable, canneberges, noix et graines de citrouilles.</b>	<b>\$17</b>

---

## Les Tartares

---

<b>Bœuf façon Fougasse 3 oz. 6 oz.</b> (Huile d'olive, dijon, worcestershire, tabasco, câpres, échalotes française et échalotes frites)	<b>\$16   \$25</b>
<b>Saumon à la mangue 3 oz. 6 oz.</b> (Huile d'olive, échalotes française, mangues, concombre, lime, chips de betteraves et purée d'avocats)	<b>\$16   \$25</b>
<b>Bison à l'huile de truffe 3 oz. 6 oz.</b> (Échalotes française, câpres, mayonnaise, huile de truffe et tabasco)	<b>\$17   \$27</b>
<b>Trio de tartares « bœuf, bison et saumon » (Pour 2 personnes ).</b>	<b>\$30</b>

Entrée servie avec chips, croûtons et salade verte | Repas servi avec chips, croûtons, salade et frites.

# LE FOUGASSE

Expérience · Saveurs · Ambiance

## Les Marcheurs

Foie de veau et bacon ½ portion   Portion complète.	\$17   \$22
Bavette de bœuf à l'échalote.	\$25
Poitrine de poulet grillée, crème de poireaux et fromage bleu, sur pâte à l'ail.	\$25
L'entrecôte de bœuf coupe New York 8 oz.	\$27
Escalope de veau Marcello champignons de Paris et sauce aux poivres. (Servi avec pâtes du chef et légumes)	\$30
Filet mignon 7oz.	\$35
Bavette de bœuf façon Fougasse servie avec foie gras et échalotes frites.	\$37
L'entrecôte de bœuf 8oz coupe New York avec foie gras et échalotes frites.	\$39
Filet mignon façon Fougasse servi avec foie gras et échalotes frites.	\$49

## Les Extras

Oignons caramélisés.	\$2.50
Fromage bleu.	\$4
Champignons de Paris sautés.	\$4.75
Champignons sauvages sautés. (Servi dans un ramequin)	\$6
Patate au four écrasée Monte Carlo. (Bacon, échalotes et fromage)	\$6
Poutine au smoke meat et sauce bordelaise.	\$7
Escalope de foie gras poêlée.	\$14



Il existe plusieurs certifications de bœuf, mais la certification CAB (Certified Angus Beef) surpasse les autres classifications telles que «Canada Primé», «Canada AAA» ou encore «Canada AA». Le persillage confère à la viande toute sa saveur, sa tendreté et sa jutosité. Le bœuf servi au Restaurant le Fougasse est certifié CAB.

— LE —  
**FOUGASSE**  
— —

Expérience · Saveurs · Ambiance

---

## Les Nageurs

---

<b>Moules.</b> (Marinière, tomates, fromage bleu, crème et échalotes, poivres, citron)	<b>\$26</b>
<b>Filets de perchaudes ½ portion   Portion complète.</b> (Servi avec riz, légumes, citron, oignons marinés et sauce tartare)	<b>\$21   \$28</b>
<b>Filet de saumon confit érable et gingembre.</b> (Servi avec riz et légumes)	<b>\$28</b>
<b>Risotto crémeux aux crevettes, pancetta, parmesan et poireaux.</b>	<b>\$28</b>

---

## Les Pâtes

---

<b>Penne à la Gigi (Champignons, pancetta, échalotes vertes et sauce rosée).</b>	<b>\$20</b>
<b>Fettucini Alfredo au poulet.</b>	<b>\$21</b>
<b>Tortellini à la ricotta maison, feuilles de basilic, sauce tomate et échalotes vertes.</b>	<b>\$22</b>
<b>Linguine aux tomates séchées et cerises, courgettes, échalotes, olives kalamata, pesto de basilic et mozzarella de bufflonne de la ferme Maciocia.</b>	<b>\$23</b>
<b>Tortellini de veau maison sauce rosée, cubes de tomate et feuilles de basilic.</b>	<b>\$24</b>

# Bon appétit!

Restaurant Le Fougasse, 29 Rue du Roi, Sorel-Tracy, QC. 450-743-7203 | [www.lefougasse.ca](http://www.lefougasse.ca)