

MIGNON

PETITE BOURGOGNE

VIEUX-MONTRÉAL

HORS-D'OEUVRE

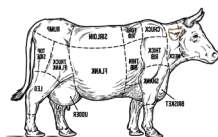
Huîtres à 1.00\$ tous les jours de 5pm@7pm

HUÎTRES, MIGNONETTE, JALAPEÑO, CITRON 6 24.00\$	FROMAGE 30gr 10.00\$
OLIVES CERIGNOLA 8.00\$	CHARCUTERIE 30gr 10.00\$



ENTRÉES

SOUPE DU MOMENT 10.00\$	TARTARE DE SAUMON 20.00\$ Algues, Aioli à l'huître fumée, Riz sauvage soufflé, Raifort
SALADE DE MICROPOUSSE 10.00\$	TARTARE DE BOEUF <i>un classique</i> 18.00\$ Louis d'Or, Aneth, Olives Cerignola
CHOU-FLEUR RÔTI 18.00\$ Romesco, Raisin, Herbes	CREVETTES TIGRÉES GRILLÉES 24.00\$ Brocoli, Chorizo, Carottes, Gingembre
BURRATA 26.00\$ Courge musquée, Chili pasilla, Graines de citrouille	MAC & CHEESE MIGNON 21.00\$ Truffe, Fromage St-Benoît



PLATS PRINCIPAUX

BOEUF CANADIEN AAA 7 OZ I.P.E

Sauce Signature MIGNON™, Frites

38.00\$ *plat signature*

FILET MIGNON 7OZ

Sauce Signature MIGNON™, Frites

58.00\$

CHEESEBURGER MIGNON AU BACON

Laitue, tomate, Cheddar, Cornichon, Champignons, Frites

simple 24.00\$ | double 28.00\$

SAUMON DE L'ATLANTIQUE

Céleri-rave, Beurre noisette aux câpres, Légumes de saison

36.00\$

TARTARE DE SAUMON

Algues, Aioli à l'huître fumée, Riz sauvage soufflé, Raifort, Frites

36.00\$

TARTARE DE BOEUF

Louis d'Or, Aneth, Olives Cerignola, Frites

32.00\$

ACCOMPAGNEMENTS

CREVETTES GRILLÉES 18.00\$
BROCOLI 12.00\$
ÉPINARDS CRÉMEUX ET BACON 12.00\$
PLEUROTÉS ET OIGNONS CARAMÉLISÉS 12.00\$
CHOU-FLEUR FRIT 12.00\$
FRITES 7.00\$
SAUCE SIGNATURE MIGNON 4.00\$
STEAK 7OZ 27.00\$

TABLE D'HÔTE

SOUPE DU JOUR OU SALADE + STEAK + FRITES À VOLONTÉ

45.00\$

Upgrade filet mignon + 20.00\$

DESSERTS *on finit ça en beauté*

CRÈME BRÛLÉE 10.00\$
GÂTEAU AU FROMAGE 12.00\$
MOUSSE AU CHOCOLAT 10.00\$

envie de continuer? rendez-vous au Negroni Room!

@NEGRONIROOM | 404 ST-SULPICE, MONTRÉAL QC

MIGNON

LITTLE BURGUNDY

OLD MONTREAL

HORS-D'OEUVRE

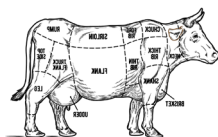
*1.00\$ oysters every day
5pm@7pm*

OYSTERS, MIGNONETTE, JALAPEÑO, LEMON 6 24.00\$	CHEESE 30gr 10.00\$
CERIGNOLA OLIVES 8.00\$	CHARCUTERIE 30gr 10.00\$



APPETIZERS

SOUP OF THE MOMENT 10.00\$	SALMON TARTARE 20.00\$ Seaweed, Smoked Oyster Aioli, Puffed Wild Rice, Horseradish
MICROGREENS SALAD 10.00\$	BEEF TARTARE <i>a classic</i> 18.00\$ Louis d'Or, Dill, Cerignola Olives
ROASTED CAULIFLOWER 18.00\$ Romesco, Grapes, Herbs	GRILLED TIGER SHRIMP 24.00\$ Broccoli, Chorizo, Carrots, Ginger
BURRATA 26.00\$ Butternut Squash, Pasilla Chili, Pumpkin Seeds	MIGNON MAC & CHEESE 21.00\$ Truffle, St-Benoît Cheddar



MAINS

P.E.I CANADIAN AAA BEEF 7OZ

Signature Mignon™ Sauce, Fries
38.00\$ *our signature dish*

FILET MIGNON 7OZ

Signature Mignon™ Sauce, Fries
58.00\$

MIGNON BACON CHEESEBURGER

so so good!
Lettuce, Tomato, Cheddar, Pickles,
Mushrooms, Fries
simple 24.00\$ | double 28.00\$

GRILLED ATLANTIC SALMON

Celery Root, Brown Butter Caper Sauce,
Seasonal Vegetables
36.00\$

SALMON TARTARE

Seaweed, Smoked Oyster Aioli,
Puffed Wild Rice, Horseradish, Fries
36.00\$

BEEF TARTARE

Louis d'Or, Dill,
Cerignola Olives, Fries
32.00\$

EXTRAS

GRILLED SHRIMPS 18.00\$
BROCOLI 12.00\$
CREAMY SPINACH AND BACON 12.00\$
OYSTER MUSHROOMS AND CARAMELIZED ONIONS 12.00\$
FRIED CAULIFLOWER 12.00\$
FRIES 7.00\$
SAUCE SIGNATURE MIGNON 4.00\$
STEAK 7OZ 27.00\$

TABLE D'HÔTE

SOUP OF THE DAY OR SALAD + STEAK + UNLIMITED FRIES

45.00\$

Filet mignon upgrade + 20.00\$

DESSERTS *The perfect ending*

CRÈME BRÛLÉE 10.00\$
CHEESECAKE OF THE MOMENT 12.00\$
CHOCOLATE MOUSSE 10.00\$

want to continue? us at Negroni Room

@NEGRONIROOM | 404 ST-SULPICE, MONTRÉAL QC