

MIGNON

PETITE BOURGOGNE

VIEUX-MONTRÉAL

HORS-D'OEUVRE

*Huîtres à 1,99\$ tous les jours
de 5pm@7pm*

HUÎTRES 6 24.00\$ mignonette, jalapeno, citron
CREVETTES 24.00\$ cocktail ou grillées
OLIVES 8.00\$ sauge croustillante, poivron rouge

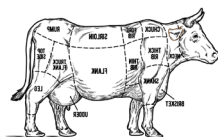
FRITES DE POLENTA 10.00\$ caciocavallo fumé, sauce marinara
PLATEAU MIGNON 25.00\$ rillettes, saucisson, fromage



ENTRÉES

SOUPE 10.00\$ saveur du moment
SALADE MAISON 10.00\$ laitue Boston, noix
SALADE CÉSAR 16.00\$ kale, bacon, pecorino

BURRATA 25.00\$ tomates ancestrales, concombre, salsa macha
TARTARE DE SAUMON 20.00\$ huîtres fumées, algues, raifort
TARTARE DE BOEUF <i>un classique</i> 18.00\$ fromage Louis d'or, aneth, olives



PLATS PRINCIPAUX

BOEUF CANADIEN AAA 7OZ I.P.E
sauce signature MIGNON™, frites
40.00\$

LOUP DE MER
romesco, maïs, kale, olives
38.00\$

FILET MIGNON 7OZ
sauce signature MIGNON™, frites
60.00\$ *plat signature*

TARTARE DE BOEUF
fromage Louis d'or, aneth, olives,
frites
32.00\$

trou trop bon!
CHEESEBURGER MIGNON AU BACON
laitue, tomate, cheddar, cornichon,
champignons, frites
simple 25.00\$ | double 30.00\$

MACARONI AU FROMAGE MIGNON
fromage St-Benoit, truffe
22.00\$

ACCOMPAGNEMENTS

STEAK 7OZ 27.00\$
PLEUROTÉS ET OIGNONS CARAMÉLISÉS 12.00\$
FRITES 8.00\$
SAUCE SIGNATURE MIGNON 5.00\$
EXTRA SALADE 2.00\$
EXTRA SALADE CÉSAR 8.00\$

TABLE D'HÔTE

SOUPE DU JOUR OU SALADE + STEAK + FRITES
49.00\$
filet mignon + 20.00\$

DESSERTS *on finit ça en beauté*

CRÈME BRÛLÉE 8.00\$
GÂTEAU AU FROMAGE 10.00\$
TARTE DE SAISON 9.00\$

envie de continuer? rendez-vous au Negroni Room!

@NEGRONIROOM | 404 ST-SULPICE, MONTRÉAL QC

MIGNON

LITTLE BURGUNDY

OLD MONTREAL

HORS-D'OEUVRE

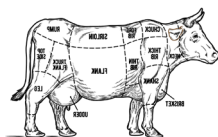
*1.99\$ oysters every day
5pm@7pm*

OYSTERS 6 24.00\$	POLENTA FRIES 10.00\$
mignonette, jalapeno, lemon	smoked cacioavallo, marinara sauce
SHRIMP 24.00\$	MIGNON PLATTER 10.00\$
cocktail or grilled	rillettes, saucisson, cheese
OLIVES 8.00\$	
crispy sage, red bell pepper	



APPETIZERS

SOUP 10.00\$	BURRATA 25.00\$
special of the day	Heirloom tomatoes, cucumber, salsa macha
HOUSE SALAD 10.00\$	SALMON TARTARE 20.00\$
Boston lettuce, nuts	smoked oysters, seaweed, horseradish
CAESAR SALAD 16.00\$	BEEF TARTARE <i>a classic</i> 18.00\$
kale, bacon, pecorino	Louis d'or cheese, dill, olives



MAINS

P.E.I CANADIAN AAA BEEF 7OZ

MIGNON™ signature sauce, fries
40.00\$

SEABASS

romesco, corn, kale, olives
38.00\$

FILET MIGNON 7OZ

MIGNON™ signature sauce, fries
60.00\$ *our signature dish*

BEEF TARTARE

Louis d'or cheese, dill, olives,
fries
32.00\$

MIGNON BACON CHEESEBURGER

so so good!
lettuce, tomato, cheddar, pickle,
mushrooms, fries
simple 25.00\$ | double 30.00\$

MIGNON MAC N' CHEESE

St-Benoit cheese, truffle
22.00\$

EXTRAS

STEAK 7OZ 27.00\$
MUSHROOMS & CARAMELIZED ONIONS 12.00\$
FRIES 8.00\$
MIGNON SIGNATURE SAUCE 5.00\$
EXTRA SALAD 2.00\$
EXTRA KALE CAESAR 8.00\$

TABLE D'HÔTE

SOUP OF THE DAY OR SALAD + STEAK + FRIES

49.00\$

filet mignon + 20.00\$

DESSERTS *The perfect ending*

CRÈME BRÛLÉE 8.00\$
CHEESECAKE OF THE MOMENT 10.00\$
SEASONAL PIE 9.00\$

want to continue? meet us at Negroni Room

@NEGRONIROOM | 404 ST-SULPICE, MONTRÉAL QC

MARTINIS

- MARTINI CLASSIQUE - CLASSIC MARTINI** 20\$
Choix de vodka ou de gin - Dry, Olives, Olives fromage bleu, Zeste, Gibson, Dirty Velvet
Choice of vodka or gin - Dry, Olives, Blue cheese olives, Zest, Gibson, Dirty Velvet
- LITCHI** 16\$
Vodka Ketel One, Soho, Litchi, Jus de canneberge
Ketel One Vodka, Soho, Lychee, Cranberry juice
- 007** 18\$
Gin Aviation, Vodka Ketel One, St-Germain, Lillet blanc, Citron
Aviation Gin, Ketel One Vodka, St-Germain, Lillet blanc, Lemon

- ESPRESSO** 18\$
Vodka Ketel One, Frangelico, Cocchi Chinotto, Café, Miel salé
Ketel One Vodka, Frangelico, Cocchi Chinotto, Coffee, Salted honey
- LOVELY LAVENDER** 16\$
Gin Empress, St-Germain, Pamplemousse, Miel à la lavande
Empress Gin, St-Germain, Grapefruit, Lavender honey



COCKTAILS SIGNATURE

- WATERMELON STORM** 18\$
Rhum Appleton 8 ans, Bière de gingembre, Melon d'eau, Lime
Appleton 8yo Rum, Ginger beer, Watermelon, Lime
- PINK MARGARITA** 18\$
Tequila Hornitos, St-Germain, Pamplemousse, Sirop de rose, Lime
Hornitos Tequila, St-Germain, Grapefruit, Rose syrup, Lime
- BORDEAUX SOUR** 18\$
Bourbon Bulleit, Vin de Bordeaux, Citron, Cerise Maraschino, Bitter à l'orange
Bulleit Bourbon, Bordeaux wine, Lemon, Maraschino cherry, Orange bitters

- SOPRANO NEGRONI**..... 18\$
Glenfiddich 12ans, Campari, Vermouth Cocchi di Torino
- GUCCI MAN** 20\$
Cognac Hennessy VS, Vermouth Dolin Blanc, Vermouth Stock Lionello, Bitter AllSpice

MOCKTAILS

- AMARETTO SOUR** 14\$
Amaretto Noa, Citron, Blanc d'oeuf
Noa Amaretto, Lemon, Egg white
- PURPLE RAIN** 16\$
Gin Alphonse, Miel à la lavande, Citron, Soda gingembre
Alphonse Gin, Lavender honey, Lemon, Ginger soda

- SUMMER WATER**..... 14\$
Gin Alphonse, Melon d'eau, Citron, Eau de rose
Alphonse Gin, Watermelon, Lemon, Rose water

VODKA

- KETTLE ONE** 11\$
- TITOS**..... 13\$
- CIROC** 13\$

GIN

- TANQUERAY** 11\$
- WILLOE** 13\$
- ROMÉO** 13\$
- HENDRICK'S**..... 14\$
- AVIATION**..... 14\$
- EMPRESS** 14\$
- MONKEY 47**..... 27\$

RHUM

- CAPTAIN MORGAN WHITE** 11\$
- CAPTAIN MORGAN SPICE** 11\$
- FLOR DE CANA** 13\$
- ZACAPA 23 ANS** 19\$

TEQUILA

- HORNITOS** 11\$
- CASAMIGOS BLANCO** 18\$
- CASAMIGOS REPOSADO** 21\$
- CASAMIGOS ANEJO** 23\$
- CASAMIGOS MEZCAL** 22\$
- DON JULIO BLANCO**..... 19\$
- DON JULIO REPOSADO**..... 21\$
- DON JULIO ANEJO** 23\$
- CLASE AZUL REPOSADO** 55\$

COGNAC

- HENNESSY VS** 18\$
- HENNESSY XO** 60\$

BOURBON

- BULLEIT** 11\$
- BASIL HAYDEN** 15\$

WHISKY - RYE - SCOTCH

- CANADIAN CLUB** 11\$
- CROWN ROYAL** 12\$
- JOHNNIE WALKER BLACK**..... 14\$
- JOHNNIE WALKER BLUE** 55\$
- GLENLIVET 12** 14\$
- CHIVAS 12** 15\$
- GLENMORANGIE 10**..... 15\$
- GLENFFIDICH 12** 15\$
- TALISKER 10**..... 22\$
- LAGAVULIN 8** 23\$
- NIKKA** 24\$
- MACALLAN 12** 28\$
- HIBIKI** 32\$

BIÈRES

- HEINEKEN - HOLLANDE**..... 10\$
- TROU DU DIABLE - QUÉBEC**..... 14\$