

Pour une soirée entre amis  
notre lounge & notre bar  
sont disponibles sur réservation  
15 à 100 convives

# CONFUSION

## TAPAS DU MONDE

13 huîtres à 12\$  
tous les soirs  
de 17h00 à 19h00

DU 20 SEPTEMBRE 2012, VOLUME #1635-8

QUARTIER LATIN, MONTRÉAL (QUÉBEC)

1635, SAINT-DENIS

### À BOIRE ...

#### Le Mojitos menthe/kiwi - 10

Rhum blanc - rhum brun - menthe fraîche - lime - kiwi

#### Le Mai Tai - 10

Rhum blanc - rhum brun - vanille - pamplemousse - lime

#### Le Michelada - 8

La petite confuse (bière blonde) - lime - pâte de piment épicé - épices mélange maison

#### Le Caipirinha fraise/basilic - 12

Cachaça - basilic - Fragoli - citron - sirop simple

**FOIE GRAS CHAUD / HOT - 25 FROID / COLD 30G - 16 50G - 21**

### LA SOUPE ...

#### Poisson - kimchi maison - copeaux de Parmesan - 11

Fish - homemade kimchi - Parmesan shavings

#### Inspiration - 5

Inspiration

### LE CRU ...

#### Gravlax de saumon - yaourt - aneth - coriandre - câpres - citron - 12

Salmon gravlax - yogurt - dill - cilantro - caper - lemon

#### Tartare de saumon - avocat - croquette de risotto - huître - 14

Salmon tartar - avocado - risotto croquette - oyster

#### Tartare de boeuf - oeuf 65 degrés - oignons frits - 14

Beef tartar - egg 65 degrees - fried onions

#### Tartare de canard entre deux feux - orange - gingembre - 16

Double seared duck tartar - orange - ginger

### LES FROMAGES ...

#### Dattes Medjool farcies au feta de brebis - pancetta maison - 9

Medjool dates stuffed with sheep feta - homemade pancetta

#### Saganaki flambé à l'ouzo - 14

Saganaki flambéed with Ouzo

#### Planche de fromages québécois - 75g - 11 150g - 19

Quebec cheese platter

### LE CHAMP ...

#### Riz à la cardamome - 5

Cardamom rice

#### Frites maison - mayonnaise lime & poivre - 5

Homemade fries - lime & pepper mayonnaise

#### Légumes - selon arrivage - 8

Vegetables of the moment

#### Salade de lentilles - menthe - coriandre fraîche - 8

Lentil salad - mint - cilantro

#### Polenta crémeuse - 8

Creamy polenta

#### Frites de patate douce à l'huile de truffe - mayonnaise truffée - 10

Yam fries sprinkled with truffle oil - truffle scented mayonnaise

#### Roquette du Québec «Monsieur Basilic» - inspiration - 12

Quebec arugula «Monsieur Basilic» - inspiration

#### Grilled cheese de risotto & chèvre - tomates - courgettes grillées - 16

Risotto grilled cheese - goat cheese - tomatoes - grilled zucchini

## DÉCOUVERTE @ DEUX - 99\$

#### Soupe de poisson et garnitures

*Fish soup with garnish*

#### Tartare de saumon - piment lime & coriandre

*Salmon tartar - hot pepper - lime - cilantro*

#### Escargots - courgette - gratiné au vieux cheddar

*Escargots - zucchini - old cheddar gatin*

#### Beignet de crabe - remoulade - oignons frits - pickle

*Crab cake - remoulade - fried onions - pickles*

#### Osso bucco de cerf - lentilles - bedaine de cochon

*Deer osso bucco - pork belly - lentil*

#### Ris de veau «Général Tao» - polenta crémeuse

*«General Tao» - sweetbreads - creamy polenta*

#### Légumes - selon arrivage

*Vegetables of the moment*

#### Sucre...

*Sugar*

**HUÎTRES SELON ARRIVAGE  
RAIFORT FRAIS & GARNITURE DU MOMENT**

**6 POUR 15 OU 12 POUR 25**

OYSTERS BY MARKET AVAILABILITY  
FRESH HORSERADISH & GARNISH OF THE MOMENT

### LA MER ...

#### Escargots - courgette - gratiné au cheddar vieilli - 11

Escargots- zucchini - aged cheddar gratin

#### Calamars frits - mayonnaise lime & poivre - 12

Deep fried calamari - lime & pepper mayonnaise

#### Calamars grillés - farce de merguez - 14

Grilled calamari - merguez stuffing

#### Beignet de crabe - remoulade - oignons frits - pickle - 15

Crab cake - remoulade - fried onions - hot pickles

#### Filet de saumon 125g - mouillé au «clam chowder» - 15

Salmon filet 125g - clam chowder

#### Pieuvre grillée - humus - menthe - coriandre fraîche - salsa - 19

Grilled octopus - humus - mint - cilantro - salsa

#### Pétoncles rôtis - polenta crémeuse - chimichuri - 19

Roasted scallops - creamy polenta - chimichuri

### LA FERME ...

#### Humus pour carnivore - effiloché de canard - 7

Carnivore's humus - pulled duck confit

#### Mini-burger d'agneau (3) - «Ras El Hanout» - 10

Lamb mini-burger (3) - «Ras El Hanout»

#### Stir fry - chorizo hongrois - bedaine de cochon - 11

Stir fry - Hungarian chorizo - pork belly

#### Mini-burger de canard Rossini «foie gras - huile de truffes» - 12

Duck mini-burger Rossini «foie gras - truffle oil»

#### Pièce de boeuf Angus AAA grillée 125g - lentilles - lardons - 14

Angus hanger steak AAA grilled 125g - lentil - bacon

#### Gratin de macaroni - fromage & bedaine de cochon - 14

Macaroni pie - pork belly & cheese

#### Ris de veau «Général Tao» - polenta crémeuse - 16

«General Tao» sweetbreads - creamy polenta

#### Canard croustillant - tortillas - menthe - légumes racines - 16

Crispy duck - tortillas - mint - root vegetables

#### Burger costaud 454g de boeuf Angus AAA - frites/salade ou 50-50 - 18

+ Bedaine de porc - 2

The ONE pounder burger AAA Angus beef - fries/salade or 50-50

+ Pork belly - 2

#### Poulet frit - 1/2 poulet de Cornouailles \*\*épicé & relevé\*\* - 18

Fried chicken - 1/2 Rock Cornish Hen *\*\*hot & spicy\*\**

#### Osso bucco de cerf - riz à la cardamome -

lentilles - bedaine de cochon - 29

Deer osso bucco - cardamom rice - pork belly - lentils

### LE SUCRE ...

#### Fondant au chocolat épicé - glace caramel & fleur de sel - 10

Spiced chocolate fondant - caramel ice cream & fleur de sel

\*15 MINUTES DE CUISSON

#### Pouding chômeur au sirop d'érable - crème glacée aux dattes - 10

Pouding chômeur with maple syrup - date ice cream

\*15 MINUTES DE CUISSON

#### Gâteau carotte «année 80» - glace vanille - 7

Carotte cake «80's style» - vanilla ice cream

#### Crème glacée maison - 5

Home made sorbet