

COOPER'S

menu du dîner

NOS SPÉCIAUX DU JOUR

MARDI: Mardis Tacos
4\$ chacun avec de nouvelles saveurs chaque semaine!

JEUDI: Jeudi Nachos 22\$
Nachos signature et pinte de Steam Whistle Pilsner

VENDREDI: 5\$ de rabais sur les fish n' chips

POUR COMMENCER OU PARTAGER

SOUPE DU JOUR	8	MUHAMMARA & PITA GRILLÉ	15
		Trempelette aux poivrons rouges rôtis et aux noix / menthe fraîche	
SOUPE À L'OIGNON CANADIENNE FRANÇAISE	14	CHAMPIGNONS LE COPRIN SUR PAIN GRILLÉ	18
ABC Brown Ale & bouillon de boeuf / oignons caramélisés / croûtons / fromage en grains & cheddar vieilli		Baguette d'olives / mozza fraîche / raisins secs de Corinthe / pignons de pin grillés / petite roquette / balsamique + huile d'olive	
POUTINE OG	11	NACHOS **	18
Frites maison / fromage en croûte St-Albert / sauce brune		Monterey jack & cheddar / légumes hachés / jalapenos marinés / crèmesure Boursin / salsa maison / filet de fromage aux poivrons rouges épicés	
CHOU-FLEUR PÂTÉ À LA BIÈRE	13	AILES DE POULET (1LB)	18
Trempelette crémeuse à la Valentina et à l'aneth		Choix de Frank's Red Hot beurre à l'ail / miel ail & sésame grillé / BBQ maison / doux et épicé / S+P	
BOUCHÉES DE CALAMARS CROUSTILLANTS	19	Servi avec « kimchi » de concombre & crème sure Boursin	
Poussière d'olives-basilic / aioli orange-jalapeño			
CHIPS & 2 TREMPETTES	15		
Chips de pommes de terre cuites maison / trempelette pesto crémeux / trempelette à l'oignon fumé			

SALADES

SALADE DE BETTERAVES & CHOU FRISE **	17	SALADE DE CAROTTES ANCIENNES RÔTIES **	16
Halloumi flambé / pacanes grillées / vinaigrette fenouil-yogourt rôti / orange / aneth		Vinaigrette crémeuse à l'orange et au cumin / noix épicées / ricotta maison / raisins secs de Corinthe / quinoa soufflé / herbes fraîches	
SALADE CÉSAR **	17	THON EN CROÛTE D'OLIVES ET BASILIC	23
Coeurs de romaine hachés / bacon fumé / parmesan râpé & chips de parmesan / croûtons / gastrique ail confit & citron		Tomate & concombre / fetà fouettée / oeuf hb haché / vinaigrette citron-basilic / basilic frais	

** AJOUT DE POULET GRILLÉ - 6 / AJOUT DE STEAK GRILLÉ - 9

PRINCIPAUX

CRÉATION DU JOUR (Le prix varie)		
SANDWICH AU PORC SCHNITZEL ★	18	
Apple-grainy mustard compote / Swiss cheese / sautéed Le Coprin mushrooms / baby arugula / garlic-herb mayo		
BURGER EMBASSY ★	20	
Cheddar fumé / peameal / oignons ³ / dijonnaise / laitue & cornichon		
CLUB DE DINDE RÔTIE ★ SUR LEVAIN GRILLÉ	18	
Bacon / laitue / tomate / chips BBQ / confiture de poivrons rouges rôtis / mayo aux fines herbes et houmous épicé / avocat		
FISH N' CHIPS (5\$ de rabais tous les vendredis)	21	
Aiglefin pané à la bière Kichesippi / frites maison / sauce tartare lime-aneth / salade de chou Cooper's		
DOIGTS DE POULET ★		21
Moutarde au miel / salade de chou Cooper's		
CHOW MEIN DE CANARD		22
Canard confit effiloché de la Ferme Mariposa / œuf au plat / coriandre fraîche		
PAIN PLAT CAPRESE		23
Mozzarella fraîche / pesto / tomate ancienne / basilic / caramel balsamique fumé / ail croustillant		
PÂTÉ AU POULET ET AU JAMBON		25
Petits pois & carottes / champignons Le Coprin / patate douce, croustillante & moelleuse / sauge		
CÔTES LEVÉES FAÇON ST-LOUIS		27
Frites maison / salade de chou Cooper's / pain de maïs aux jalapenos et au cheddar		

★ CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

Rondelles d'oignon S+P / Salade verte composée / CÉSAR! ajouter 2 \$
Frites maison (cuit dans du suif de bœuf – ou des frites cuites au canola si vous préférez)

DESSERTS

SORBETS ET CRÈMES GLACÉES		10
Voir le serveur pour plus de détails		
BROWNIES AU CHOCOLAT NOIR ET SKOR		11
Croquant aux amandes concassées / crème glacée		
POUDING AU CARAMEL COLLANT AUX POMMES ÉPICÉES		11
Crème glacée à la vanille / caramel au beurre salé / noix confites		
CHEESECAKE À LA PISTACHE		12
Confiture de kumquat		