

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	** AJOUT DE POULET GRILLÉ - 6	
Coeurs de romaine hachés / bacon fumé / parmesan râpé & chips de parmesan / croûtons / gastrique ail confit & citron		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 / oignons³ / 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

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 / 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 serveurur 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