



G A L A X I E

B R A S S E R I E



APÉRO

HÛÎTRES FRAÎCHES
FRESH OYSTERS

6 — 21\$

12 — 39\$

FOCACCIA, BEURRE AUX HERBES
FOCACCIA, HERB BUTTER

9\$

FROMAGES QUÉBÉCOIS 100G
CHEESES FROM QUEBEC 100G

22\$

CHARCUTERIES MAISON 150G
HOMEMADE CHARCUTERIE 150G

29\$

ENTRÉES | STARTERS

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE | ONION SOUP

15\$

*Soupe l'oignon traditionnelle
Traditional onion soup*

SALADE D'ENDIVE | ENDIVE SALAD

16\$

*Noix de grenoble, fromage bleu, vinaigrette au miel et moutarde
Walnuts, Blue Cheese, Honey and Mustard Vinaigrette*

ARANCINI

16\$

*Champignons, true, parmesan, roquette
Mushrooms, true parmesan, arugula*

CROQUETTE DE POISSON | FISH CAKE

17\$

*Émulsion de hareng fumé, salade de fenouil
Haring emulsion, fennel salad*

MOZZARELLA

18\$

*Courge butternut, graine de citrouille, huile verte
Butternut squash, pumpkin seeds, green oil*

OS À MOELLE | BONE MARROW

22 — 31\$

*Chapelure à la provençale, jus de viande, crouton
Provencal Breadcrumbs, Meat Jus, Crouton*

CARPACCIO DE BOEUF | BEEF CARPACCIO

18\$

*Pesto, basilic, artichaut, parmesan
Pesto, basil, artichoke, parmesan*

TARTARE DE SAUMON | SALMON TARTAR

19\$ — 35\$

*Échalotte, aneth, citron, huile d'olive
Shallots, dill, lemon, olive oil*

TARTARE DE BOEUF | BEEF TARTARE

19\$ — 35\$

*Assaisonnement classique, croûtons
Classic seasoning, croutons*

PLATS PRINCIPAUX | MAINS

TOMATE FARCIE STUFFED TOMATO Chaire à saucisse, riz pilaf, sauce tomate <i>Sausage Meat, Pilaf Rice, Tomato Sauce</i>	25\$
JOUE DE PORC BRAISÉE AU VIN WINE BRAISED PORK CHEEK Purée de pomme de terre, vin rouge <i>Mashed potatoes, red wine</i>	27\$
CHEESEBURGER Bœuf, bacon, cheddar fort, sauce galactique, servi avec frites (Option Beyond Meat) <i>Ground meat, bacon, galactic sauce, served with fries (Beyond Meat Option)</i>	28\$
RIGATONI Saucisse Italienne, fenouil, piment <i>Italian Sausage, Fennel, Chili</i>	29\$
MOULES MARINIÈRE À LA CRÈME MARINIRE MUSSELS WITH CREAM Vin blanc, échalotes, persil, crème, servi avec frites <i>White wine, shallots, cream, served with french fries</i>	29\$
SAUMON SALMON Patate douce, beurre blanc à l'aneth, kale croustillant <i>Sweet potato, dill beurre blanc, and crispy kale</i>	29\$
RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS MUSHROOM RAVIOLI Persil, crème de parmesan <i>Parsley, Parmesan Cream</i>	33\$
BAVETTE DE BOEUF FLANK STEAK Black Angus, sauce cognac, frites <i>Black Angus, cognac sauce, french fries</i>	37\$
PÉTONCLES POÊLÉES PAN-SEARED SCALLOPS Fondue de poireau et pomme de terre au safran, huile d'herbes <i>Leek and potato fondue with saffron, herbs oil</i>	38\$

MENU ENFANT | KID'S MENU

15\$	POULET FRIT FRIED CHICKEN avec frites <i>with french fries</i>
15\$	MACARONI AU FROMAGE MAC&CHEESE

LES À CÔTÉS | SIDES

FRITES FRENCH FRIES	8\$
SALADE VERTE GREEN SALAD	8\$



BON APPÉTIT!

Parce que manger chez Galaxie Brasserie, c'est savourer l'Europe
au cœur de Montréal.

 @GALAXIEBRASSERIE

 GALAXIE BRASSERIE