



G A L A X I E

B R A S S E R I E



APÉRO

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

MENU ENFANT | KID'S MENU

15\$

POULET FRIT | FRIED CHICKEN

avec frites | *with french fries*

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