

Irises Café ~ Dinner menu

20-22 City hall Place Downtown Plattsburgh 518-566-7000

www.irisescafe.com

MENU du SOUPER

(Share-able Starters)

Les Entrées Partageables -----

(White Truffle Fries)

Frites à l'huile de truffe \$8.99

avec fromage parmesan et fleur de sel, servies avec une sauce aioli aux herbes

(Sweet Potato Fries)

Frites de Patate Douce\$8.49

Servies avec une sauce piquante au Wasabi

(Mediterranean Platter)

Assiette Méditerranéenne\$11.99

Hummus à l'ail rôti et tartinade d'artichauts chaude au parmesan servis avec pain pita et olives Kalamata

(Irises Nachos)

Les Nachos Irises\$9.99

Chips tortillas assaisonnées, fèves noires,
oignons verts, piments jalapenos et fromage cheddar

* Ajoutez du poulet+\$4.00

(Fried Brussels Sprouts)

Choux de Bruxelles Frits\$7.99

Avec citron, fromage parmesan et fleur de sel

(Cheese Plate)\$10.99

◆ Assiette de Fromages Cheddar, Gouda fumé, de fromage Brie
tranches de poire fraîche, servis avec un assortiment de fruits secs, noix et biscuits

(Appetizers)

Les Hors-D'œuvres -----

(Pickled Veggie Pot)

◆ Légumes Marinés\$6.99

Un assortiment de légumes frais marinés, servis avec baguette grillée

(Gorgonzola Stuffed Risotto Balls)

Boulettes de Risotto farcies au fromage Gorgonzola.....\$7.99

Avec une crème à l'ail rôti

(Fried Calamari)

Calmar Frit\$10.99

Sauce aïoli au piment rouge et sauce au miel et sriracha, servi avec des piments doux marinés

(Poached Fresh Mussels)

◆ Moules Fraîches Pochées\$11.99

1 ½ douzaine de moules pochées – vin blanc, ail rôti, crème et thym frais

(Cajun Grilled Shrimp)

◆ Crevettes Cajun Grillées\$10.99

Depuis 1997 ~ Crevettes sauvages avec une sauce au chili

(Seasoned Ahi Tuna Sashimi)

◆ Sashimi de thon assaisonné

Avocat, crème au citron et gingembre, huile ciboulette-soya\$11.99

Nos légumes et herbes fraîches proviennent de la ferme locale Fledging Crow & Juniper Hill

-----**Soupes et Salades**-----

(Cuban Black Bean Soup)

◆ Soupe Cubaine aux fèves noires\$6.99

Depuis 1997 ~ Garnie de fromage cheddar râpé, oignons verts et d'une sauce au chili

(Baked French Onion Soup au Gratin)

◆ Soupe à l'oignon gratinée..... \$6.99

(House Salade)

◆ Salade Maison Petite \$4.99 grande \$7.99

Graines de tournesol, tomates, concombres, oignons et croûtons

(Caesar Salad)

◆ Salade César petite \$5.99 grande \$8.99

Vinaigrette César crémeuse, laitue romaine, croutons, parmesan râpé

(Spinach Salad)

◆ Salade d'épinards\$petite \$6.99 grande \$9.99

fromage bleu Maytag, oignons rouges, tomates, olives Kalamata, croûtons, vinaigrette chaude au sherry et échalotes

(Fresh Beet Salad)

◆ Salade de Betteraves Fraîches petite \$7.99 grande \$11.99

Betteraves fraîches marinées, piments rouge et oignons marinées, roquette, fromage feta, noix de Grenoble, huile au basilique et réduction balsamique

(Arugula Salad)

◆ Salade de roquettepetite \$7.99 grande \$11.99

Avec noix de pin, bacon, oignons rouges, fromage bleu Maytag et vinaigrette à la moutarde Dijon

(Warm Goat Cheese Salad)

◆ Salade chaude au fromage de chèvrepetite \$7.99 grande \$11.99

Depuis 1997 ~ Poires tranchées, oignons rouges, noix de Grenoble, olives Kalamata, sur un lit de salade avec vinaigrette au sherry et échalotes

(Add to Any Salad)

Ajoutez à votre salade

Crevette Colossale Sauvage \$6.99

Poitrine de poulet marinée \$4.00

Champignon Portobello Mariné \$4.00

Petit Filet de Saumon \$6.99

Fromage Bleu Maytag \$1.29

◆ *Ce symbole indique que ces mets peuvent être préparés sans gluten. Veuillez informer votre serveur de toute allergie avant de commander*

-----**Pâtes, Mets Végétarien, Poulet**-----

Pâtes Méditerranéenne

Tomates, coeurs d'artichaut, champignons sauvages, épinards frais, olive Kalamata, noix de pin et fromage feta, sur des linguines

Crevette colossale +\$6

Poitrine de poulet grillée +\$4

Champignon Portobello +\$3

Vin Suggéré Sauvignon Blanc Infamous Goose (NZ) ou Mélange Centine Sangiovese (It.)

(Creamy Fettuccine Alfredo)

Fettuccine avec sauce alfredo.....\$15.99

avec fromage parmesan en copeaux et accompagné de légumes frais

Poitrine de poulet grillée +\$4

Crevette colossale +\$6

Champignon Portobello +\$3

Vin Suggéré Pinot Grigio Danzante (It.)

(Roasted Butternut Squash Risotto)

◆ Risotto à la courge musquée\$16.99

Champignons sauvages, pousses d'épinard, noix de pin et fromage parmesan

Vin Suggéré Chardonnay Bread & Butter (CA)

(Sherried Mushroom & Aged Vegetable Pot Pie)

Tourte aux Champignons au Sherry, Fromage et Légumes\$16.99

Champignons sauvages, petits pois sucrés, légumes tubéreux, fromage cheddar en croûte, accompagnée d'une salade de roquette dans l'huile d'olive, ail frit et réduction balsamique

Vin Suggéré Sauvignon Blanc Santa Ema (Chile)

◆ *(Grilled Herb Marinated Chicken Breast)*

Poulet grillé Mariné aux Herbes\$18.99

Demi-Glace au miel, pomme grenade et citron, servi avec pommes de terre fouettées au beurre

◆ *(Lemon Chicken & Shrimp)*

Poulet et Crevette au Citron.....\$21.99

Poitrine de poulet au poivre citronné avec crevettes sauvages, sauce beurre-citron, servis avec riz pilaf sauvage

Vin Suggéré Chardonnay Domaine Roux Macon Villages (Fr.)

(Irises Mac & Cheese)

Macaroni au Fromage Irises.....\$15.99

Fromages Cheddar, Monterey Jack et Asiago, jambon fumé et pâtes

Vin Suggéré Pinot Noir Old Parcel (Oregon)

Les Fruits de Mer

(Irises Famous Crabcakes)

Les Fameuses Croquette au Crabe Irises.....\$19.99

Panées au Panko avec sauce aïoli au poivron rouge rôti et pommes de terre fouettées au beurre

Accord Met et Vin Riesling Sec Selback (Gr.)

◆ *(Sesame Encrusted Tuna)*

Thon pané aux Graines de Sésame\$24.99

Thon de qualité Sashimi, saisi, accompagné d'une salade de quinoa chaude, gingembre mariné, avec une sauce au raifort au Wasabi et une sauce Ponzu au citron et soya.

Vin Suggéré Mélange de 9 blancs Sokol Blosser Evolution #9 (OR)

◆ *(Jumbo Shrimp Scampi)*

Crevettes Colossales Scampi\$20.99

Crevettes géantes sautées à l'ail, vin blanc et sauce au beurre citronnée, servies avec riz pilaf sauvage

Vin Suggéré Chardonnay Shooting Star (CA)

◆ (Moules Frites)

Moules et Frites\$20.99

2 ½ douzaines de moules, pochées style belge dans une sauce crémeuse au vin blanc, ail rôti et thym, avec frites maison et un aïoli aux herbes

Vin Suggéré Chardonnay Domaine Roux Macon Villages (Fr.)

FISH TACO FRIDAY

VENDREDI "Tacos au Poisson"

Aiglefin dans une panure de bière Corona, salsa de mangues et concombres, salade de choux rouge, cheddar rape, créma de piment jalapenos dans des tortillas grillés. Entrée.....\$4.99

Assiette de Tacos (3 tacos avec salade d'avocats et agrumes, riz épicé aux haricots noirs)\$19.99

Disponible le vendredi seulement pour le dîner, souper ou pour apporter

Vin Suggéré Riesling Shine (Allemagne)

- ◆ Ce symbole indique que ces mets peuvent être préparés sans gluten.
Veuillez informer votre serveur de toute allergie avant de commander.

-----**Le Boeuf, L'Agneau, Le Canard**-----

(Add house-made sauce to any steak...)

Ajoutez une de nos sauces à steak maison

Demi-Glace au Porto \$2.49

Demi-Glace au champignons sauvages \$2.49

Sauce « Irises » \$1.99

Sauce crémeuse au fromage blue \$2.99

Crevette Colossale avec sauce scampi \$6.99

(Grilled Bistro Hanger Steak Medallions)

◆ Medallions de Boeuf \$22.99

Grillés à perfection, servis avec notre sauce maison et pommes de terre fouettées au beurre

(Pour cette coupe de bœuf, le Chef recommande une cuisson medium ou moins)

Vin Suggéré Shiraz Lucky Country (Australie)

(Grilled Hand-Cut Filet Mignon)

◆ Filet Mignon\$26.99

Beurre aux herbes et pommes de terre fouettées au beurre

Vin Suggéré Cabernet biologique Jason Stephens (CA)

(Char-Grilled Lamb Burger)

◆ Burger à l'Agneau\$16.99

Grillé au feu de bois, avec relish Relish aux oignons et canneberges, aïoli aux herbes Kalamata, fromage cheddar, roquette sur un petit pain grillé avec frites de patate douce et trempette au Wasabi

Vin Suggéré Malbec biologique Santa Julia Reserva (Argentine)

(Crispy Maple Leaf Farms Half Duckling)

Canard Croustillant de Maple Leaf Farms\$25.99

Demie de canard avec chutney aux abricots et soya, accompagné d'une salade de quinoa chaude

Vin Suggéré Mélange biologique Grenache-Syrah Beckman's Cuvée Le Bec (CA)

(May substitute...)

Vous pouvez substituer vos féculents pour des épinards crémeux ou sautés pour \$1.99

◆ Ce symbole indique les mets qui peuvent être préparés sans gluten faisant quelques modifications.
Veuillez informer votre serveur de toute allergie avant de commander

Burgers & Sandwichs

BURGER « IRISES »\$10.99

Mettant en vedette le bœuf Angus de la ferme locale « Kilcoyne Farms » de Brasher Falls.

Servi sur pain grillé avec laitue, tomate et frites maison

Bacon +\$1.00

Fromage cheddar, suisse ou bleu +\$1.29

Champignons sautées +\$1.00

(Char-Grilled Lamb Burger)

◆ Burger à l'Agneau\$16.99

Grillé au feu de bois, avec relish Relish aux oignons et canneberges, aïoli aux herbes Kalamata, fromage cheddar, roquette sur un petit pain grillé avec frites de patate douce et trempette au Wasabi

(California Burger)

◆ Hamburger Californien.....\$13.99

Avocat frais, fromage bleu, bacon,

laitue, tomate et aïoli aux fines herbes servi avec frites maison

(Cajun Blackened Beef Burger)

◆ Hamburger Cajun\$16.99

Noirci avec épices cajun, fromage cheddar fondu, bacon, mayonnaise au chili, laitue et tomate, servi avec frites maison

(Irises « Infamous » Chicken Sandwich)

◆ Fameux Sandwich au poulet Irises.....\$10.99

bacon, mayonnaise au chili, fromage cheddar fondu sur pain Focaccia aux fines herbes maison, avec frites maison

◆ *Les burgers et sandwich sans gluten sont servis sans pain et incluent des chips sans gluten*

-----Pizzas Pâtes Mince -----

Pizza de 10 " à croûte mince, grillée à l'ancienne\$12.99

(Margherita)

Margherita

Huile à l'ail rôti, tomates, chiffonade de basilic frais, fromage mozzarella

(Greek)

Grecque

Épinards, coeurs d'artichaut, olives Kalamata, piments, sauce marinara, fromages mozzarella et feta

-----Salades -----

(Crabcake & Salad)

Croquette de Crabe et Salade.....\$12.99

Avec un aïoli au poivron rouge rôti et une petite salade maison

(Crispy Duck Salad)

Salade au Canard Croustillant\$16.99

Un quart de canard sur un lit de salade, avec bacon, mandarines, amandes et une vinaigrette à la framboise

(Asian Tuna Salad)

Salade de Thon à l'Asiatique\$15.99

Thon pané aux graines de sésame, saisi, salade, pois au Wasabi, mandarines, et amandes avec vinaigrette au hoisin et gingembre.

(Warm Salmon Salad)

Salade de saumon chaude\$15.99

Petit filet de saumon, abricots et canneberges secs, noix de Grenoble, vinaigrette à la framboise

Ce symbole indique que ces mets peuvent être préparés sans gluten. Veuillez informer votre serveur de toute allergie avant de commander.

Ce menu a été traduit par les élèves de 11^{ième} année de la classe de Mme Blatchley à Willsboro Central School.

Chef Exécutif Tyler Puchrik

MARDI.....\$6.99 Spécial Burger 16h30-18h00

MERCREDI..... Soirée Martini

VENDREDI..... Tacos au poisson

JOURS DE SEMAINE : HAPPY HOUR 16HRS – 1800HRS

JEUDI, VENDREDI & SAMEDI.... MUSIQUE

LUN-VEN..... Dîner entre 11h30-16h00

VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR EN SAVOIR PLUS SUR NOS SPÉCIAUX, NOS PERFORMANCES MUSICALES ET NOS ÉVÉNEMENTS WWW.IRISESCAFE.COM

(LUNCH MENU)

MENU du DÎNER

Servis en semaine

11hr30 – 16hrs

----- Soupes & Entrées -----

(Soup of the moment)

Soupe du moment

Avec pain maison Petit \$4.49 Grand \$5.99

(Cuban Black Bean Soup)

Soupe Cubaine aux fèves noires

Avec pain maison Petit \$4.99 Grand \$6.99

(Baked French Onion au Gratin)

Soupe à l'oignon gratinée..... Petit \$4.99 Grand \$6.99

Avec pain maison

(Seasoned Ahi Tuna Sashimi)

Sashimi de thon assaisonné

Avocat, crème au citron et gingembre, huile ciboulette-soya\$11.99

(Irises Lunch Nachos)

Les Nachos Irises\$9.99

Chips tortillas assaisonnées, fèves noires,
oignons verts, piments jalapenos et fromage cheddar

(Cajun Grilled Shrimp)

Crevettes grillées aux épices Cajun

Avec sauce chili\$10.99

(Mediterranean Platter)

ASSIETTE MÉDITERRANÉENNE

Hummus à l'ail rôti et tartinade d'artichauts chaude au parmesan servis avec pointes de pain pita et olives Kalamata\$11.99

----- Salades -----

(Add to any salad...)

AJOUTEZ À VOTRE SALADE

Poitrine de poulet grillé \$4

Champignon Portobello Mariné \$4

Filet de Saumon \$6.99

Crevette Colossale \$6.99

(Soup & Salad Combo Plate)

Assiette combo soupe et salade.....\$8.99

Petit bol de soupe du jour avec petite salade maison

Avec soupe aux haricots noirs ou soupe à l'oignon \$9.49

(avec salade César + \$1.00)

(House Salad)

Salade Maison.....petite \$4.99 grande \$7.99

Graines de tournesol, tomates, concombres, oignons et croûtons

(fromage bleu Maytag +\$1.29)

(Caesar salad)

Salade César petite \$5.99 grande \$8.99

Laitue romaine, croutons, parmesan râpé

(Spinach Salad)

Salade d'épinards.....petite \$6.99 grande \$9.99

fromage bleu Maytag, oignons rouges, tomates, olives Kalamata, croûtons, vinaigrette chaude au sherry et échalotes

(Fresh pickled beet)

Salade de Betteraves Marinées petite \$7.99 grande \$11.99

Poivrons et oignons marinés, roquette, fromage feta, noix de Grenoble, huile au basilic, et réduction balsamique

Warm Goat Cheese Salad)

Salade chaude au fromage de chèvrepetite \$7.99 grande \$11.99

Poires tranchées, oignons rouges, noix de Grenoble, olives Kalamata, sur un lit de salade avec vinaigrette au sherry et échalotes

(Arugula Salad)

Salade de roquettepetite \$7.99 grande \$11.99

Avec noix de pin, bacon, oignons rouges, fromage bleu Maytag et vinaigrette à la moutarde Dijon

(Mediterranean Salad)

Salade MÉDITERRANÉENNE\$12.99

Hummus à l'ail rôti, cœurs d'artichauts, olives Kalamata, tomates, concombres, oignons rouges et fromage feta, vinaigrette balsamique et pain pita

(Crispy Duck Salad)

Salade au canard croustillant.....\$16.99

Un quart de Canard Pékin de la ferme Quart Maple Leaf sur un lit de laitue avec bacon, mandarines, amandes, et vinaigrette à la framboise

(Warm Salmon Salad)

Salade de saumon chaud\$15.99

Filet de saumon, abricots et canneberges secs, noix de Grenoble, et vinaigrette à la framboise

(Asian Tuna Salad)

SALADE DE THON ASIATIQUE\$15.99

Thon pané aux graines de sésame, saisi, laitue, pois au Wasabi, mandarines et amandes avec vinaigrette au hoisin et gingembre.

----- Burgers et Sandwichs -----

* Tous nos sandwichs sont servis avec le choix de frites ou de chips maison. Vous pouvez substituer les frites ou les chips pour une petite salade maison OU un petit bol de soupe du jour pour \$1.99. Substituez pour une salade César, une soupe à l'oignon gratinée OU une soupe cubaine aux fèves noires pour \$2.99

Substitutions

Frites de patates douces \$1.99

Frites parfumées à l'huile de truffe blanche +2.99

(Irises All-Natural Beef Burger)

BURGER « IRISES »\$10.99

Mettant en vedette le bœuf Angus de la ferme locale « Kilcoyne Farms » de Brasher Falls.

Servi sur pain grillé avec laitue, tomate et frites maison

Bacon +\$1.00

Fromage cheddar, suisse ou bleu +\$1.29

Champignons sautés +\$1.00

(California Burger)

Hamburger Californien.....\$13.99

Avocat, fromage bleu, bacon,

laitue, tomate et aïoli aux fines herbes servi avec frites maison

(Cajun Blackened Beef Burger)

Hamburger Cajun\$16.99

Noirci avec épices cajun, fromage cheddar fondu, bacon, mayonnaise au chili, laitue et tomate, servi avec frites maison

(Char-grilled lamb burger)

Burger à l'agneau\$16.99

Grillé au feu de bois, Relish aux oignons et canneberges, aïoli aux herbes Kalamata, fromage cheddar, roquette sur un petit pain grillé avec frites de patates douces et trempette au Wasabi

(Irise's « Infamous » Chicken Sandwich)

Fameux Sandwich au poulet Irises.....\$10.99

Bacon, mayonnaise au chili, fromage cheddar fondu sur pain Focaccia aux fines herbes maison, et frites maison

(Baked Chicken & Brie Melt Sandwich)

Sandwich au poulet et fromage brie\$10.99

Chutney aux pêches, canneberges et noix de Grenoble, épinards frais sur un petit pain Kaiser servi avec frites maison

(Crab Cake Sandwich)

Sandwich à la croquette de crabe.....\$11.99

Aïoli aux poivrons rouges rôtis sur petit Kaiser maison, laitue et tomate

(BLT Pita Wrap)

Wrap BLT\$9.99

Bacon, laitue, et tomate, avec vinaigrette Ranch crémeuse sur un pain pita

(Hummus Portobello Pita Wrap)

Wrap au Hummus et Champignon Portobello\$10.99

Cœurs d'artichauts, olives Kalamata, épinards et fromage feta sur pain pita

(Thai peanut chicken pita wrap)

Wrap au poulet thaïlandais\$10.99

Sauce piquante aux arachides, légumes en julienne sur pain pita

(Chicken & Bacon Caesar Pita Wrap)

Wrap César au Poulet et bacon\$10.99

Poitrine de poulet tranchée, bacon, laitue romaine, vinaigrette césar et fromage parmesan

-----Pizzas Pâtes Mincees -----

Pizza de 10 " à croûte mince, grillée à l'ancienne\$12.99

(Margherita)

Margherita

Huile à l'ail rôti, tomates, chiffonade de basilic frais, fromage mozzarella

(Greek)

Grecque

Épinards, coeurs d'artichaut, olives Kalamata, piments, sauce marinara, fromages mozzarella et feta

Ce menu a été traduit par les élèves de 11^{ième} année de la classe de Mme Blatchley à Willsboro Central School.