

ENTRÉES

Appetizers

| | |
|--|---------|
| POTAGE DU JOUR ET SA GARNITURE <i>Soup of the day with garnish</i> | 8 |
| SOUPE À L'OIGNON MIJOTÉE À LA BIÈRE ROUSSE ET CROÛTON GRATINÉ AU FROMAGE DE CHARLEVOIX <i>Onion soup, red ale beer, crouton melted cheese from Charlevoix</i> | 13 |
| PETITE LAITUE, LÉGUMES MARINÉS ET VINAIGRETTE À L'AIL CONFIT <i>Mixed green salad, pickled vegetables, candied garlic vinaigrette</i> | 8 |
| BETTERAVES ET RABIOLES DE L'ÎLE D'ORLÉANS, MARINÉES AU MYRIQUE BAUMIER, VINAIGRE DE CIDRE, CHÈVRE ET PISTACHES <i>Beets, turnips from île Orleans, marinated in sweet gale and cider vinegar, goat cheese, pistachio</i> | 12 |
| TARTARE DE BŒUF AU MISO ET À L'AIL NOIR, MOUTARDE DE MEAUX, SÉSAMES GRILLÉS, SALADE ET CROÛTONS <i>Beef tartare with miso and black garlic flavor, Meaux mustard, roasted sesame seeds, salad, croutons</i> | 15 |
| FOIE GRAS POÊLÉ, CHUTNEY DE FRAISES & BASILIC ET PAIN BRIOCHÉ <i>Foie gras, strawberry & basil chutney, brioche bread</i> | 24, 50 |
| CRUDO DE PÉTONCLES ACIDULÉS À L'ARGOUSIER DES FORÊTS QUÉBÉCOISES, CONCOMBRES GRILLÉS, CRESSON ET MILLET SOUFFLÉ <i>Scallop crudo acidulated with sea buckthorn from Quebec forests, grilled cucumbers, watercress, puffed millet</i> | 16 |
| HUÎTRES ET MIGNONETTE CLASSIQUE <i>Oysters, mignonette sauce</i> | 6 UN/18 |
| PLATEAU DE CHARCUTERIES, GELÉE DE CÈDRE, CROÛTONS ET MARINADE <i>Charcuterie platter, cedar jelly, croutons, pickles</i> | 22 |
| PLATEAU DE FROMAGES, CHUTNEY DE FRAISES & BASILIC, CROÛTONS ET MARINADE <i>Cheese platter, strawberry & basil chutney, croutons, pickles</i> | 22 |

PLATS PRINCIPAUX

Main dishes

| | |
|---|----|
| POÊLÉE DE GNOCCHIS À LA COURGE, POIS VERTS ET TOURNESOL TORRÉFIÉES <i>Squash gnocchi, green peas, roasted sunflower seeds</i> | 25 |
| RISOTTO CITRONNÉ AUX FRUITS DE MER DE LA GASPÉSIE, PÉTONCLES, CREVETTES, MOULES, FENOUIL GRILLÉ ET SALSA DE MAÏS <i>Lemon risotto, seafood from Gaspésie, scallops, shrimps, mussels, grilled fennel, corn salsa</i> | 31 |
| RAVIOLIS FARCIS DE MOZZA DI BUFFALA, TOMATES CONFITES, BASILIC, NOIX DE PIN ET PARMESAN <i>Mozza di buffalo stuffed raviolis, candied tomatoes, basil, pine nuts, parmesan</i> | 29 |
| TEMPEH BOURGUIGNON, TOPINAMBOURS ET LÉGUMES RACINES <i>Tempeh bourguignon, Jerusalem artichokes, root vegetables</i> | 21 |
| FILET D'ÉPAULE DE BŒUF GRILLÉ ET CHIMICHURRI, CÉLERI-RAVE EN PURÉE ET LÉGUMES DU MOMENT <i>Grilled beef shoulder, chimichurri, celery root puree, seasonal vegetables</i> | 25 |
| MORUE D'ISLANDE POÊLÉE AU BEURRE, LÉGUMES VERTS, PATATES FUMÉES, PURÉE DE FENOUIL ET CONCASSÉ DE TOMATES <i>Butter pan fried cod, green vegetables, smoked potatoes, fennel puree, crushed tomatoes</i> | 29 |
| OSSO BUCCO DE CERF ROUGE DE CHAUDIÈRE-APPALACHES, ALIGOT À LA TRUFFE ET LÉGUMES DU MOMENT <i>Red deer Osso Bucco from Chaudière-Appalaches, truffle aligot, seasonal vegetables</i> | 31 |
| CUISSE DE LAPIN CONFITE AU GRAS DE CANARD, CHOU-FLEUR ET BRUXELLES RÔTIS, BACON CARAMÉLISÉ ET SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE <i>Candied rabbit leg, duck fat, roasted cauliflowers, brussels sprouts, caramelized bacon, traditional mustard sauce</i> | 31 |
| TARTARE DE BŒUF AU MISO ET À L'AIL NOIR, MOUTARDE DE MEAUX, SÉSAMES GRILLÉS, CROÛTONS, FRITES ET SALADE <i>Beef tartare, miso and black garlic flavor, grain mustard, roasted sesame seeds, salad, croutons</i> | 23 |
| <hr/> | |
| ON PARTAGE (POUR 2 PERSONNES) <i>To share</i> | |
| MAGRET DE CANARD DU LAC BROME, TOPINAMBOURS CONFITS, POÊLÉE DE LÉGUMES ET SAUCE ACIDULÉE AUX AGRUMES <i>Duck breast from Lac Brome, candied Jerusalem artichoke, vegetables, acidulated citrus sauce</i> | 49 |

NOS AUTHENTIQUES

Our authentics

| | |
|--|--------|
| BURGER DE BŒUF ET BACON, CHEDDAR FORT, TOMBÉE DE CHAMPIGNONS, OIGNON FRIT, LAITUE, TOMATE ET DIJONNAISE | 21 |
| <i>Beef burger, bacon, cheddar, mushrooms, fried onion, lettuce, tomatoes, dijon</i> | |
| CÉSAR GRILLÉE AU POULET OU AUX CREVETTES, CROÛTONS AU BACON ET SEL DE MER, LARDONS ET PARMESAN | 18 |
| <i>Grilled caesar with chicken or shrimps, fried brussels sprouts, sea salt croutons, lardons, parmesan</i> | |
| POUTINE TABLE, SAUCE BRUNE À L'ÉRABLE, FROMAGE EN GRAIN ET BACON DE DOS | 14, 50 |
| <i>Table Poutine, brown maple sauce, cheese, back bacon</i> | |
| SANDWICH PPLT, POULET ET PROSCUITTO, LAITUE, TOMATE ET MAYO AUX HERBES | 18, 50 |
| <i>Sandwich PPLT, chicken, prosciutto, lettuce, tomatoes, herbs mayonnaise sauce</i> | |
| MACARONI AU FROMAGE ET COURGE BUTTERNUT, LARDONS ET PANKO AU GRATIN | 17 |
| <i>Mac and cheese, squash, lardons, panko</i> | |

À GRIGNOTER

Starters

| | |
|---|------------------|
| CROUSTILLES CHAUDES AUX ÉPICES CAJUN | 8 |
| <i>Warm chips, cajun spices</i> | |
| CALMARS AU POIVRE NOIR ET MAYONNAISE ÉPICÉE | 14 |
| <i>Black pepper calamari, spicy mayo sauce</i> | |
| AILES DE POULET À LA SAUCE BBQ, FROMAGE BLEU OU MOUTARDE AU MIEL | 6 UN/10 12 UN/18 |
| <i>Chicken wings, BBQ sauce, blue cheese or honey mustard sauce</i> | |
| HOUMOUS DE GRAINE DE TOURNESOL ET PAIN NAAN GRILLÉ | 10 |
| <i>Sunflower seed hummus, grilled naan bread</i> | |
| JALAPEÑOS FARCIS AU CHEDDAR ET BRUSCHETTA | 6 UN/12 12 UN/20 |
| <i>Stuffed Jalapeños, cheddar, bruschetta</i> | |
| TACOS AUX CREVETTES ET SALSA DE MAÏS FRUITÉE | 18 |
| <i>Shrimp tacos, fruity corn salsa</i> | |

MENU ENFANT

Kid menu

| | |
|--|----|
| BURGER DE BŒUF, FROMAGE, LAITUE ET TOMATE* | 12 |
| <i>Hamburger, cheese, tomatoes, lettuce</i> | |
| BŒUF GRILLÉ ET LÉGUMES DU MOMENT* | 12 |
| <i>Grilled beef, seasonal vegetables</i> | |
| LANIÈRES DE POULET FRIT ET SAUCE AIGRE DOUCE* | 12 |
| <i>Fried chicken strips, sweet & sour sauce</i> | |
| MORUE POËLÉE ET LÉGUMES DU MOMENT* | 12 |
| <i>Fried cod, seasonal vegetables</i> | |
| LINGUINE BOLOGNAISE | 12 |
| <i>Linguine Bolognese</i> | |

**Ces plats sont accompagnés de frites et de salade / *These plates are served with fries and a salad*

DESSERTS

Sweets

| | |
|---|----|
| BROWNIES AU CHOCOLAT NOIR ET COULIS AU CAMEL SALÉ | 11 |
| <i>Dark chocolate brownies, salted caramel sauce</i> | |
| POUDING CHÔMEUR À L'ÉRABLE ET GLACE VANILLE | 11 |
| <i>Maple worker's pudding, vanilla ice cream</i> | |
| TARTELETTE AU SUCRE, CHANTILLY ET MACARON | 11 |
| <i>Sugar tart, chantilly, macaroon</i> | |
| GÂTEAU AU FROMAGE ET SA DÉCLINAISON DE BLEUETS (SANS GLUTEN) | 11 |
| <i>Cheesecake, blueberry's (gluten free)</i> | |
| CRÈME BRULÉE DU MOMENT | 9 |
| <i>Crème brulée of the day</i> | |

CAFÉS ALCOOLISÉS

Signature coffees

| | |
|---|----|
| IRLANDAIS | 10 |
| <i>Jameson's, Irish Mist</i> | |
| ESPAGNOL | 10 |
| <i>Brandy, Tia Maria</i> | |
| ESPRESSO MARTINI | 11 |
| <i>Vodka Pur, Tia Maria et café espresso</i> | |
| TABLE | 11 |
| <i>Disaronno, Crème d'érable Coureur des bois</i> | |
| BRÉSILIEN | 11 |
| <i>Brandy, Grand Marnier, Tia Maria</i> | |
| B-52 | 11 |
| <i>Baileys, Grand Marnier, Tia Maria</i> | |

