

MENU SOIR

ENTRÉES ***



POTAGE DU MARCHÉ	6\$
SALADE DU MOMENT	6\$
<i>Salade mixte, Tomates cerises, Concombres, Radis melon, Carottes, Vinaigrette</i>	
CROÛTON DE CHÈVRE CHAUD	10\$
<i>Pain aux olives, Chutney (canneberges, pistaches, raisins) à la bière</i>	
GRATIN D'ESCARGOTS AUX POIREAUX <i>Crème de sriracha, Crumble de chorizo et Mozzarella</i>	10\$
SALADE CÉSAR <i>Bébé Romaine, Vinaigrette César, Croûton, Bacon, Grana Padano</i>	10\$
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	11\$
CREVETTES D'ARGENTINE ÉPICÉES <i>Salsa mangues et ananas</i>	14\$
CALMARS FRITS <i>Panure légère, Mayonnaise épicée</i>	15\$

PLATS PRINCIPAUX ***

Végétarien

SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ	21\$
<i>Bébé Romaine, Vinaigrette césar, Croûton, Bacon, Grana Padano</i>	
SALADE DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE	26\$
<i>Salade mixte, Amandes rôties, Chutney (canneberges, pistaches, raisins) à la bière, Tomates cerises, Concombres, Radis melon, Carottes, Nouilles chinoises, Vinaigrette sésame</i>	
PENNE AUX 4 FROMAGES	21\$
<i>Sauce crème (Cheddar, Brie, Roquefort, Grana Padano), Asperges grillées</i>	
POITRINE DE POULET MOUTARDE <i>Sauce crème 2 moutardes, Asperges grillées, Purée de patates douces</i>	21\$
HAMBURGER STEAK BISTRO	22\$
<i>Baguette grillée, Champignons et Oignons sautés, Sauce poivre vert, Brie fondant, Huile de Truffe</i>	
SALADE DU CHEF <i>Légumes du moment, Vinaigrette au choix</i>	21\$
PAVÉ DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE <i>Ketchup aux fruits, Sauté de légumes, Pommes pailles</i>	28\$
FOIE DE VEAU DE LAIT POËLÉ	25\$
<i>Sauce tomate acidulée d'oignons perles, raisins et canneberges, Haricots fins verts, Grelots</i>	
BAVETTE DE BŒUF ANGUS 8OZ	30\$
<i>Légumes du moment, Choix (beurre maître d'hôtel ou sauce échalotes)</i>	
SALADE DE CONFIT DE CANARD	27\$
<i>Salade mixte, Tomates cerises, Concombres, Radis melon, Carottes, Vinaigrette moutarde, Pommes pailles</i>	
GRATIN DE FRUITS DE MER	34\$
<i>Pétoncles, Chair de langoustines, Crevettes, Moules, Poireaux, Sauce rosée (Accompagné d'une Salade verte)</i>	
CASSOULET	32\$
<i>Lingot, Jus cuisson, Saucisse Toulouse, Saucisson lyonnais, Confit de canard</i>	
CÔTES LEVÉES AU WHISKEY DE BOURBON	28\$
<i>Sauce BBQ au whiskey, Salade de choux, Frites maison</i>	
FISH & CHIPS D'AIGLEFIN	26\$
<i>Panure à la bière, Salade de choux, Citron, Sauce tartare, Frites maison</i>	
SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE	30\$
<i>Sauce à l'érable et aux baies d'argousier, Purée de patate douce, Légumes du moment</i>	

MENU ENFANTS ***

Enfants de 11 ans et moins

12\$ BREUVAGE INCLUS

PÂTES	ASSIETTE DE POGOS
<i>Sauce tomate, Rosée ou Fromage blanc</i>	<i>Choix de frites ou salade</i>
PÂTES BOLOGNAISE (+2\$)	FILETS DE POULET
MOULES ET FRITES (+2\$) <i>Napolitaine, Chorizo, Moutardine, Madagascar, 2B</i>	<i>Choix de frites ou salade</i>
SALADE CÉSAR AUX FILETS DE POULET	½ CÔTES LEVÉES (+2\$)
	<i>Choix de frites ou salade</i>

DESSERTS

POT DE MOUSSE CITRON	7\$
<i>Crème de Mascarpone et Crumble</i>	
PAIN PERDU	7\$
<i>Chocolat noir et Caramel Maison</i>	

* VEUILLEZ NOUS informer de toutes *
restrictions alimentaires et allergies *

MOULES & FRITES ***

	Demi (500 gr)	Portion (1 kg)
2B <i>Bacon, Brie, Crème, Ail</i>	23\$	29\$
AIL ET CRÈME <i>Ail, Vin blanc, Crème</i>	21\$	27\$
ALFREDO <i>Échalotes, Grana Padano, Crème, Vin blanc</i>	23\$	29\$
ALGÉRIENNE <i>Patate douce, Crème, Vin blanc, Cumin, Oignons, Coriandre</i>	23\$	29\$
BOURGUIGNONNE <i>Vin rouge, Lardons, Oignons perlés, Sauce tomate, Champignons</i>	24\$	30\$
CÉSAR <i>Grana Padano, Vin blanc, Crème, Bacon, Câpres, Oignons verts, Ail, Anchois</i>	23\$	29\$
CHINOISE <i>Sauce soya, Miel, Poivrons, Céleri, Champignons, Oignons verts, Fèves germées, Gingembre, Vin blanc, Bouillon</i>	21\$	27\$
CHORIZO <i>Chorizo, Oignons verts, Vin blanc, Sauce tomate, Crème, Tabasco</i>	23\$	29\$
COWBOY <i>Whisky, Crème, Échalotes, Ketchup, Poivre de cayenne</i>	24\$	30\$
CREVETTES THAÏ <i>Crevettes, Cari rouge, Sambal, Citronnelle, Lait de coco, Bouillon de volaille, Oignons verts, Poivrons</i>	30\$	36\$
CRUSTACÉS <i>Crevettes, Escargots, Vin blanc, Crème, Poireaux, Sambal</i>	30\$	36\$
DIABLE <i>Poivrons, Jalapeno, Oignons verts, Crème, Vin blanc, Sauce tomate, Sambal</i>	22\$	28\$
FROMAGÈRE <i>Roquefort, Brie, Cheddar, Grana Padano, Crème, Vin blanc</i>	27\$	33\$
GASPÉSIENNE <i>Crème, Oignons verts, Câpres, Saumon, Vin blanc, Trait de sauce tomate</i>	26\$	32\$
GRAND-MÈRE <i>Lardon, Bière, Poireaux, Crème</i>	24\$	30\$
INDIENNE <i>Curry, Poireaux, Vin blanc, Crème</i>	21\$	27\$
ITALIENNE <i>Sauce tomate, Tomates, Basilic, Oignons, Chèvre, Prosciutto, Vin blanc</i>	23\$	29\$
LANGOUSTINE <i>Langoustines, Vin blanc, Crème, Ail, Zeste de citron</i>	30\$	36\$
MADAGASCAR <i>Échalotes, Brandy, Crème, Poivre vert de Madagascar</i>	22\$	28\$
MARINIÈRE <i>Échalotes, Vin blanc, Beurre, Poivre concassé, Bouillon de volaille</i>	21\$	27\$
MASCULIN <i>Champignons, Tomates, Crème, Brandy, Poivre concassé</i>	23\$	29\$
MOUTARDINE <i>Ail, Poireaux, Moutarde de Meaux, Moutarde de Dijon, Crème, Romarin</i>	22\$	28\$
NAPOLITAINE <i>Ail, Tomates, Crème, Sauce Tomate, Vin blanc</i>	21\$	27\$
NORMANDE <i>Ail, Sauce rosée, Crevettes, Vin blanc, Champignons</i>	29\$	35\$
OIGNON <i>Oignons, Lardons, Bière, Sirop d'érable, Thym, Bouillon de volaille</i>	21\$	27\$
POULETTE <i>Vin blanc, Crème, Céleri, Poivre concassé</i>	22\$	28\$
PROVENÇALE <i>Vin blanc, Petits légumes, Poivre concassé, Herbes de Provence, Bouillon de volaille</i>	21\$	27\$
PUTTANESCA <i>Ail, Oignons, Anchois, Olives noires, Câpres, Tomates, Bouillon de volaille, Sauce tomate, Piments broyés</i>	23\$	29\$
ROQUEFORT <i>Fromage Roquefort, Vin blanc, Crème, Poireaux</i>	25\$	31\$
ROYALE <i>Merguez, Oignons, Poivrons, Cumin, Sauce tomate, Pois chiches, Coriandre</i>	23\$	29\$
RUSSE <i>Vodka, Échalotes, Crème, Poivre concassé</i>	24\$	30\$
SICILIENNE <i>Tomates, Sauce tomate, Ail, Olives, Oignons, Origan, Basilic</i>	21\$	27\$