MENU SOIR

ENTRÉES ***

POTAGE DU MARCHÉ



8\$

27\$

32\$

40\$

32\$

SALADE DU MOMENT 🦃 Salade mixte, Tomates cerises, Concombres, Radis melon, Carottes, Vinaigrette	8\$
	12\$
CROÛTON DE CHÈVRE CHAUD 🧗 Pain aux olives, Chutney (canneberges, pistaches, raisins) à la bière	129
SALADE CÉSAR Bébé Romaine, Vinaigrette César, Croûton, Bacon, Grana Padano	404
	12\$
GRATIN D'ESCARGOTS AUX POIREAUX Crème de sriracha, Crumble de chorizo et Mozzarel	
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	14\$
CALMARS FRITS Panure légère, Mayonnaise épicée	18\$
CREVETTES D'ARGENTINE ÉPICÉES Salsa mangues et ananas	18\$
DI ATC DDINICIDALIV 4444	
PLATS PRINCIPAUX ***	son 🦻 Végétarien
BAVETTE DE BŒUF ANGUS 80Z (Ajout frites +5\$)	son 🦃 Végétarien 38\$
BAVETTE DE BŒUF ANGUS 80z (Ajout frites +5\$) Légumes du moment, Choix (beurre maître d'hôtel ou sauce échalotes)	38\$
BAVETTE DE BŒUF ANGUS 80z (Ajout frites +5\$) Légumes du moment, Choix (beurre maître d'hôtel ou sauce échalotes) CÔTES LEVÉES AU WHISKEY DE BOURBON ©	
BAVETTE DE BŒUF ANGUS 80z (Ajout frites +5\$) Légumes du moment, Choix (beurre maître d'hôtel ou sauce échalotes) CÔTES LEVÉES AU WHISKEY DE BOURBON © Sauce BBQ au whiskey, Salade de choux, Frites maison (Disponible du jeudi au samedi)	38\$ 35\$
BAVETTE DE BŒUF ANGUS 80z (Ajout frites +5\$) Légumes du moment, Choix (beurre maître d'hôtel ou sauce échalotes) CÔTES LEVÉES AU WHISKEY DE BOURBON © Sauce BBQ au whiskey, Salade de choux, Frites maison (Disponible du jeudi au samedi) FOIE DE VEAU DE LAIT POÊLÉ	38\$
BAVETTE DE BŒUF ANGUS 80Z (Ajout frites +5\$) Légumes du moment, Choix (beurre maître d'hôtel ou sauce échalotes) CÔTES LEVÉES AU WHISKEY DE BOURBON © Sauce BBQ au whiskey, Salade de choux, Frites maison (Disponible du jeudi au samedi) FOIE DE VEAU DE LAIT POÊLÉ Sauce tomate acidulée d'oignons perles, raisins et canneberges, Haricots fins verts, Grelots	38\$ 35\$ 30\$
BAVETTE DE BŒUF ANGUS 80Z (Ajout frites +5\$) Légumes du moment, Choix (beurre maître d'hôtel ou sauce échalotes) CÔTES LEVÉES AU WHISKEY DE BOURBON (Disponible du jeudi au samedi) Sauce BBQ au whiskey, Salade de choux, Frites maison (Disponible du jeudi au samedi) FOIE DE VEAU DE LAIT POÊLÉ Sauce tomate acidulée d'oignons perles, raisins et canneberges, Haricots fins verts, Grelots HAMBURGER STEAK BISTRO	38\$ 35\$ 30\$ 28\$
BAVETTE DE BŒUF ANGUS 80Z (Ajout frites +5\$) Légumes du moment, Choix (beurre maître d'hôtel ou sauce échalotes) CÔTES LEVÉES AU WHISKEY DE BOURBON © Sauce BBQ au whiskey, Salade de choux, Frites maison (Disponible du jeudi au samedi) FOIE DE VEAU DE LAIT POÊLÉ Sauce tomate acidulée d'oignons perles, raisins et canneberges, Haricots fins verts, Grelots	38\$ 35\$ 30\$ 28\$
BAVETTE DE BŒUF ANGUS 80Z (Ajout frites +5\$) Légumes du moment, Choix (beurre maître d'hôtel ou sauce échalotes) CÔTES LEVÉES AU WHISKEY DE BOURBON © Sauce BBQ au whiskey, Salade de choux, Frites maison (Disponible du jeudi au samedi) FOIE DE VEAU DE LAIT POÊLÉ Sauce tomate acidulée d'oignons perles, raisins et canneberges, Haricots fins verts, Grelots HAMBURGER STEAK BISTRO Baguette grillée, Champignons et Oignons sautés, Sauce poivre vert, Brie fondant, Huile de Truffe	38\$ 35\$ 30\$ 28\$
BAVETTE DE BŒUF ANGUS 80Z (Ajout frites +5\$) Légumes du moment, Choix (beurre maître d'hôtel ou sauce échalotes) CÔTES LEVÉES AU WHISKEY DE BOURBON © Sauce BBQ au whiskey, Salade de choux, Frites maison (Disponible du jeudi au samedi) FOIE DE VEAU DE LAIT POÊLÉ Sauce tomate acidulée d'oignons perles, raisins et canneberges, Haricots fins verts, Grelots HAMBURGER STEAK BISTRO Baguette grillée, Champignons et Oignons sautés, Sauce poivre vert, Brie fondant, Huile de Truffe POITRINE DE POULET MOUTARDE	38\$ 35\$ 30\$ 28\$
BAVETTE DE BŒUF ANGUS 80Z (Ajout frites +5\$) Légumes du moment, Choix (beurre maître d'hôtel ou sauce échalotes) CÔTES LEVÉES AU WHISKEY DE BOURBON (Disponible du jeudi au samedi) Sauce BBQ au whiskey, Salade de choux, Frites maison (Disponible du jeudi au samedi) FOIE DE VEAU DE LAIT POÊLÉ Sauce tomate acidulée d'oignons perles, raisins et canneberges, Haricots fins verts, Grelots HAMBURGER STEAK BISTRO Baguette grillée, Champignons et Oignons sautés, Sauce poivre vert, Brie fondant, Huile de Truffe POITRINE DE POULET MOUTARDE Sauce crème deux moutardes, Asperges grillées, Purée de patates douces	38\$ 35\$ 30\$ 28\$
BAVETTE DE BŒUF ANGUS 80Z (Ajout frites +5\$) Légumes du moment, Choix (beurre maître d'hôtel ou sauce échalotes) CÔTES LEVÉES AU WHISKEY DE BOURBON (Disponible du jeudi au samedi) Sauce BBQ au whiskey, Salade de choux, Frites maison (Disponible du jeudi au samedi) FOIE DE VEAU DE LAIT POÊLÉ Sauce tomate acidulée d'oignons perles, raisins et canneberges, Haricots fins verts, Grelots HAMBURGER STEAK BISTRO Baguette grillée, Champignons et Oignons sautés, Sauce poivre vert, Brie fondant, Huile de Truffe POITRINE DE POULET MOUTARDE Sauce crème deux moutardes, Asperges grillées, Purée de patates douces SOURIS D'AGNEAU CONFITE (**)	38\$ 35\$ 30\$ 28\$

28\$ Sauce crème (Cheddar, Brie, Roquefort, Grana Padano), Asperges grillées SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ 25\$ Bébé Romaine, Vinaigrette césar, Croûton, Bacon, Grana Padano

SALADE DE CONFIT DE CANARD Salade mixte, Tomates cerises, Concombres, Radis melon, Carottes, Vinaigrette moutarde, Pommes pailles

Panure à la bière, Salade de choux, Citron, Sauce tartare, Frites maison (Disponibilité selon arrivage)

Pétoncles, Chair de langoustines, Crevettes, Moules, Poireaux, Sauce rosée (Accompagné d'une Salade verte)

SALADE DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE 32\$ Salade mixte, Amandes rôties, Chutney (canneberges, pistaches, raisins) à la bière, Tomates cerises,

MENU ENFANTS

PAVÉ DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE

GRATIN DE FRUITS DE MER

PENNE AUX 4 FROMAGES 🦖

Sésame, Ketchup aux fruits, Sauté de légumes, Pommes pailles

Concombres, Radis melon, Carottes, Nouilles chinoises, Vinaigrette sésame

Enfants de 11 ans et moins

ASSIETTE DE POGOS Choix de frites ou salade FILETS DE POULET Choix de frites ou salade

½ CÔTES LEVÉES (+2\$) 🕓 Choix de frites ou salade

PÂTES 🦥

Sauce tomate, Rosée ou Fromage blanc

PÂTES BOLOGNAISE (+2\$)

MOULES ET FRITES (+2\$) Napolitaine, Chorizo, Moutardine, Madagascar, 2B

SALADE CÉSAR AUX FILETS DE POULET

**** 13\$**** INCLUANT PLAT, BREUVAGE ET CRÈME GLACÉE

* VEUILLEZ NOUS informer de toutes * restrictions alimentaires et allergies

Afin d'éviter le gaspillage, nous vous offrons le pain sur demande!

MOULES & FRITES ***

Tomates, Sauce tomate, Ail, Olives, Oignons, Origan, Basilic, Persil

SICILIENNE

🖊 MUULE2 & FKIIE2 💳			
** à volonté **			
33\$			
Tous les mardis et mercredis de 17H-21h (10 choix offerts)			

MOULES & FRITES *** MOULES & FRITES ** à volonté **		
Tous les mardis et mercredis	<i>Demi</i> (500 gr)	Portion (1 kg)
2B Bacon, Brie, Crème, Ail, Persil	26\$	35\$
AIL ET CRÈME Ail, Vin blanc, Crème, Persil	24\$	33\$
ALFREDO Échalotes, Grana Padano, Crème, Persil, Vin blanc	26\$	35\$
CAJUN Épices maison, Ail, Oignons, Crevettes, Langoustines, Maïs en grain, Bouillon de volaille, Sauce forte Louisiana	33\$	42\$
CÉSAR Grana Padano, Vin blanc, Crème, Bacon, Câpres, Oignons verts, Ail, Anchois, Persil	26\$	35\$
CHINOISE Sauce soya, Miel, Poivrons, Céleri, Champignons, Oignons verts, Fèves germées, Gingembre, Vin blanc, Persil, Bouillor	24\$	33\$
CHORIZO Chorizo, Oignons verts, Persil, Vin blanc, Sauce tomate, Crème, Tabasco	26\$	35\$
COWBOY Whisky, Crème, Échalotes, Ketchup, Poivre de cayenne, Persil	27\$	36\$
CREVETTES THAÏ Crevettes, Cari rouge, Sambal, Citronnelle, Lait de coco, Bouillon de volaille, Oignons verts, Poivrons, Persil	33\$	42\$
CRUSTACÉS Crevettes, Escargots, Vin blanc, Crème, Poireaux, Sambal, Persil	33\$	42\$
DIABLE	25\$	34\$
Poivrons, Jalapeno, Oignons verts, Crème, Vin blanc, Sauce tomate, Sambal, Persil FROMAGÈRE Requestert Princ Chadden Grane Padana, Crème, Vin blanc, Parsil	30\$	39\$
Roquefort, Brie, Cheddar, Grana Padano, Crème, Vin blanc, Persil GASPÉSIENNE Crème Circum Control Co	29\$	38\$
Crème, Oignons verts, Câpres, Saumon, Persil, Vin blanc, Trait de sauce tomate GRAND-MÈRE	27\$	36\$
INDIENNE	24\$	33\$
Curry, Poireaux, Vin blanc, Crème, Persil LANGOUSTINE	33\$	42\$
Langoustines, Vin blanc, Crème, Ail, Persil, Zeste de citron MADAGASCAR	25\$	34\$
Échalotes, Brandy, Persil, Crème, Poivre vert de Madagascar MARINARA	25\$	34\$
Huile d'Olive, Ail, Tomates Cerises, Sauce Tomate, Basilic MARINIÈRE	24\$	33\$
Échalotes, Vin blanc, Persil, Beurre, Poivre concassé, Bouillon de volaille MOUTARDINE	25\$	34\$
Ail, Poireaux, Moutarde de Meaux, Moutarde de Dijon, Crème, Persil, Romarin NAPOLITAINE	24\$	33\$
Ail, Tomates, Crème, Sauce Tomate, Vin blanc, Persil		
NORMANDE Ail, Sauce rosée, Crevettes, Vin blanc, Champignons, Persil	32\$	41\$
OIGNON Oignons, Lardons, Bière, Sirop d'érable, Thym, Bouillon de volaille, Persil	24\$	33\$
POULETTE Vin blanc, Crème, Persil, Céleri, Poivre concassé	25\$	34\$
ROQUEFORT Fromage Roquefort, Vin blanc, Crème, Persil, Poireaux	28\$	37\$
ROYALE Merguez, Oignons, Poivrons, Cumin, Sauce tomate, Pois chiches, Coriandre, Persil	26\$	35\$
SICILIENNE	- a +	

24\$

33\$