

MENU

ENTRÉES

BRIE FONDANT

18

Miel, sirop d'érable, noix de grenoble, brunoise d'abricots séchés et croutons.

ESCARGOTS

12

À l'ail, servis avec pain.
Gratiné +2

CREVETTES

13

À l'ail, servies avec pain.
Gratiné +2

BRUSCHETTAS

14

Façon pizza sur pain naan, crème sûre en accompagnement.

PLANCHE DE CHARCUTERIES

26

Fromages et charcuteries, accompagnés de fruits secs et garniture du moment.

NACHOS

Demi 19 / complet 25

Poivrons, olives noire, jalappenos, oignons rouges, servi avec crème sûre et salsa de tomates.

Guacamole +4

Bacon +4

Poulet +5

BÂTONNETS DE FROMAGE

11

Servi avec sauce marinara maison.



Brie Fondant

SOUPE DU JOUR

6

SALADE CÉSAR

12.50

SALADE MAISON

11.50

SOUPE À L'OIGNON MAISON

15

À la bière Chipie, croutons, fromage.

CORNICHONS FRITS

11

Servi avec mayo épicée.

DUMPLINGS

14

Quatre morceaux au porc poêlé, salade mesclun, carottes et wakame, sauces teriaki, wafu et crème sûre, graines de sésames et échalottes vertes.

TATAKI DE THON

16

Thon poêlé mi-cuit, salade de wakame, sauces teriaki, wafu et crème sûre, graines de sésame et échalottes vertes.

AILES DE POULET

Choix: Nature ou épicées
Sauces: Ranch, Red Hot, BBQ

8 AILES (1 sauce) 14

16 AILES (2 sauces) 24

24 AILES (2 sauces) 32

Sauce extra +2



Items à découvrir

La Sainte-Nitouche

TERRE

CÔTES LEVÉES BBQ

Servi avec frites et salade de choux.

Demi	28
Entière	35

FAJITAS

Poêlée de légumes du soleil servi avec guacamole, crème sûre, fromage et salsa maison.

VÉGÉ	22
POULET	26
BOEUF	28
CREVETTES	28
DUO	32

TERRE ET MER 45

Bavette de boeuf 8 oz et 3 crevettes papillons au beurre à l'ail. Servi avec riz et légumes.

Changez la frite pour une frite de patate douce +3, une salade césar ou du chef +5, mayo épicée +1.50, poutine +8



JOUE DE BOEUF BRAISÉE 38

Sauce à la crème et vin blanc, parmesan, purée et légumes.

BAVETTE DE BOEUF 38

Sauce au poivre.
Servi avec légumes du moment et frites.

POULET GÉNÉRAL TAO 28

Poulet popcorn général tao, servi sur nid de riz et accompagné de légumes sautés.

 Produits du Québec

TARTARES

BOEUF

Parmesan, échalotes vertes et françaises, bacon, sriracha, sel, poivre, huile d'olive et zeste de citron.

SAUMON

Échalotes vertes et françaises, câpres, mayo, huile d'olive, zeste de citron.

ENTRÉE

19

REPAS 30
(servi avec frites)

DUO 33
(servi avec frites)

La Sainte-Nitouche

BURGERS

C'EST PAS LE CARÊME 23

Poitrine de poulet croustillante faite maison, mayo chipotle, salade, tomate, bacon. Servi avec frites et salade de choux.

LE CIBOUÈRE 22

Boeuf, mayo à la bière noire, salade mesclun, champignons, oignons confits et fromage brie. Servi avec frites et salade de choux.

LE TORRIEUX 22

Boeuf, épices fajitas, jalapenos, fromage, bacon, salade, tomate. Servi avec frites et salade de choux.

LE SACREMENT 23

Boeuf, fromage havarti, sauce barbecue style Memphis. Servi avec frites et salade de choux.

DESSERTS

Oréo frits maison (3)  8

Brownie 5

Crème glacée à la vanille +2

MER

PAVÉ DE SAUMON 30

Grillé, sauce à l'érable et au soya. Servi avec riz basmati et légumes.

FISH N CHIP MAISON 24

Panure à la bière. Servi avec frites et salade de choux.

CREVETTES SICHUANAISES 28

Crevettes papillons d'argentine. Servies avec riz basmati et légumes.

REPAS

POUTINE

Avec des frites fraîches du terroir. 

Régulière 16
Poulet 20

SPAGHETTI

Bolognese 18
Alfredo 20
Servi avec pain.

Gratiné +3
Pain à l'ail +1.50
Pain à l'ail gratiné +3
Ajout de poulet ou crevettes +5

SALADE REPAS

Chef ou César 18
Avec poulet grillé 23

Pizza

Pepperoni et fromage 18
All dressed 20
Ajout de poulet ou bacon +5



Items à découvrir



Produits du Québec