



Équinoxe Resto & Broue Pub

Entrée

- Soupe à l'oignon** (9)
Bouillon à la bière, croûtons et fromage emmental
Onion soup: beer broth, croutons and emmental cheese
- Bruschetta** (8)
Pain baguette, tomates, basilic, fromage de chèvre
Bruschetta: baguette bread, tomatoes, basil, goat cheese
- Escargots gratinés** (9)
Snails au gratin.
- Polpettes** (9)
Veau haché, parmesan, sauce tomate, poivrons et oignons.
Polpettes: ground veal, parmesan, tomato sauce, peppers, onions.
- Saucisses italiennes** (12)
Saucisses italiennes maison (produits locaux), ail, romarin, sauce tomate maison, lanières de poivrons verts et oignons cuits.
Italian sausages: local products, homemade sausages, garlic, rosemary, homemade tomato sauce, green pepper strips and cooked onions.
- Salade du Marché** (8)
Vinaigrette Italienne ou Balsamique.
Market salad: Italian or balsamic dressing.
- Salade César** (10)
Extra poitrine de poulet grillée (6)
Cesar salad: extra grilled chicken breast.
- Crevettes cocktail** (12)
6 crevettes sauce cocktail maison.
Cocktail shrimps: 6 shrimps with homemade cocktail sauce.
- Pain à l'ail** (5)
Extra gratiné (2)
Garlic bread: extra au gratin.
- Frites de patate douce** (7)
Servies avec mayonnaise, mayonnaise épicée ou dijonnaise.
Sweet potato fries: served with mayonnaise, spicy mayonnaise or dijonnaise.
- Frites** (5)
Servies avec mayonnaise, mayonnaise épicée ou dijonnaise.
Fries: served with mayonnaise, spicy mayonnaise or dijonnaise.



Équinoxe Resto & Broue Pub

(23)

Assiette de fromages de L'Abbaye

Mont-St-Benoit, St-Augustin, Fontina fumé (3). Servi avec olives, roquette, confiture d'oignons caramélisés à la bière, saucissons au parmesan, pain grillé.

Cheese plate from l'Abbaye: Mont-St-Benoit, St-Augustin, Fontina smoked (3). Served with olives, rocket, beer flavored caramelized onions jam, parmesan sausages, grilled bread.

Cornichons Frits

5 servi avec mayonnaise épicée.

Fried pickles: 5 served with spicy mayonnaise.

(8)

Repas principaux / Main course

Escalope de veau

Servi avec pâtes et légumes de saison.

Veal cutlet: served with pasta and seasonal vegetables.

(28)

Poutine Canard confit (Duc de Montrichaud, Orford)

Sauce maison à la bière.

Duck confit poutine, homemade beer sauce.

(19)

Poisson

Poisson du jour.

Fish of the day.

(26)

Cuisse de canard confite choix du chef (Duc de Montrichaud, Orford)

Accompagnement du moment.

Duck leg confit, accompaniment of the moment.

(28)

Pâtes

Choix de pâtes / pasta choice

- Tortellini (extra 3)
Bœuf et vin rouge / *Beef and red wine*
- Penne
- Linguini
- Penne (sans gluten)

(19)

Choix de sauce / sauce choice

- Rosée
- Arrabiata
- Alfredo
- Carbonara



Équinoxe Resto & Broue Pub

Pizza

Québécoise (21)

Pepperoni, champignons, poivrons verts, fromage mozzarella, sauce tomate maison.
Pepperoni, mushrooms, green peppers, mozzarella cheese, homemade tomato sauce.

Poulet cajun (21)

Poulet épice cajun, champignons, poivrons verts, oignons caramélisés à la bière, roquette, fromage mozzarella, sauce béchamel.
Cajun spicy chicken, mushrooms, green peppers, beer flavored caramelized onions, rocket, mozzarella cheese, béchamel sauce.

Fan de la viande (23)

Pancetta, saucisses, pepperoni, fromage mozzarella, sauce tomate maison.
Pancetta, sausages, pepperoni, mozzarella cheese, homemade tomato sauce.

3 Fromages de l'Abbaye (23)

Roquette, fromage mozzarella, fromage bleu, fromage fontina (St-benoit), sauce tomate maison.
Rocket, mozzarella cheese, blue cheese, fontina cheese (St-Benoit), homemade tomato sauce.

Margherita (19)

Fromage mozzarella, basilics frais, sauce tomate maison.
Mozzarella cheese, fresh basil, homemade tomato sauce.

Française (21)

Pancetta, fromage de chèvre, roquette, sauce tomate maison.
Pancetta, goat cheese, rocket, homemade tomato sauce.

Équinoxe (22)

Pepperoni, bacon, champignons, poivrons verts, oignons, fromage mozzarella, sauce tomate maison.
Pepperoni, bacon, mushrooms, green peppers, onions, mozzarella cheese, homemade tomato sauce.

Marocaine (22)

Dattes, fromages bleu (St-Benoit), roquette, sauce béchamel.
Dates, blue cheese (St-Benoit), rocket, béchamel sauce.



Équinoxe Resto & Broue Pub

Braisé

(23)

Porc effiloché BBQ, champignons, fromage St-Augustin de l'Abbaye, fromage mozzarella, sauce BBQ maison.

BBQ pulled pork, mushrooms, St-Augustin de l'abbaye cheese, mozzarella cheese, homemade BBQ sauce.

Primavera

(21)

Poivrons verts, oignons, champignons, zucchini, rubans d'asperge, fromage mozzarella, sauce tomate maison.

Green peppers, onions, mushrooms, zucchini, asparagus ribbons, mozzarella cheese, homemade tomato sauce.

Mexicaine

(23)

Boeuf haché, poivrons verts, oignons, jalapenos, mélange de fromage, assaisonnement mexicain, crème sûre, sauce tomate maison.

Ground beef, green peppers, onions, jalapenos, mix cheese, mexican seasoning, sour cream, homemade tomato sauce.

Extra

- Viande / meet (3.90)
- Légumes / vegetables (3.90)
- Fromage / cheese (3.90)
- Croûte de choux-fleurs / cauliflower crust (3.99)

Menu enfant

Servi avec jus et Mr. Freeze.

Served with juice and Mr. Freeze.

Mini poutine

(8)

Pâte penne sauce rosée

(8)

Penne pasta with rosée sauce.



Équinoxe Resto & Broue Pub

Breuvages

Liqueur (3)

- Coke
- Coke Zero
- 7 Up
- Thé glacé

Jus (2)
Juice

Perrier (4)

Café, tisane et thé (3)
Coffee, herbal tea, tea

Cappucino, Latte, Espresso (4)

Double espresso (5)

*Café des Appalaches (produits locaux)
Local coffee: Café des appalaches.

Dessert

Gâteau au fromage New Yorkais (8)
Servi avec coulis.
New york cheese cake: served with coulis.

Gâteau truffe sucré/salé (8)
Sweet and salty truffle cake.

Crème brûlée maison (8)

Faites-nous part de vos allergies/ allergènes. Malgré les précautions, il peut y avoir une contamination croisée. Nous ne pouvons garantir l'absence total des allergènes.

Tell us about your allergies/allergens. Despite precautions, cross-contamination can occur. We cannot guarantee the total absence of allergens