



Équinoxe Resto & Broue Pub

Entrée / Appetizer

- Soupe à l'oignon (9)
Bouillon à la bière, croûtons et fromage emmental
Onion soup: beer broth, croutons and emmental cheese
- Salade César (10)
Extra poitrine de poulet grillée (6)
Cesar salad: extra grilled chicken breast.
- Salade du Marché (8)
Vinaigrette Italienne ou Balsamique.
Market salad: Italian or balsamic dressing.
- 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.
- Calamars à la napolitaine (12)
Calamars grillés, sauce tomate, vin blanc, ail, poivron rouge et oignon.
Grilled calamari, tomato sauce, white wine, garlic, red pepper and onion.
- Aubergine gratinée (10)
Sauce tomate, mélange de fromage
Eggplant au gratin, mixe cheese, tomato sauce
- Brie fondant (15)
Miel, canneberges et noix servie avec pain grillé.
Cranberry and walnut honey melting brie served with toast bread.
- Poppers (5) (10)
Servie avec mayonnaise épicée
Served with spicy mayonnaise.
- Cornichons Frits (8)
5 servi avec mayonnaise épicée.
Fried pickles: 5 served with spicy mayonnaise.
- Frites (5)
Servies avec mayonnaise, mayonnaise épicée ou dijonnaise.
Fries: served with mayonnaise, spicy mayonnaise or dijonnaise.
- Frites de patate douce (8)
Servies avec mayonnaise, mayonnaise épicée ou dijonnaise.
Sweet potato fries: served with mayonnaise, spicy mayonnaise or dijonnaise.
- Pain à l'ail (5)
Extra gratiné (2)
Garlic bread: extra au gratin.



Équinoxe Resto & Broue Pub

Repas principaux / Main course

Pâtes / Pasta

Choix de pâtes / *pasta choice* (19)

- Ravioli au fromage / cheese (extra 3)
- Penne
- Linguini
- Penne (sans gluten)

Choix de sauce / *sauce choice*

- Rosée
- Gigi
- Alfredo
- Carbonara

Extra

- Boulette de veau / veal meatball (6)
- Saucisse / sausage (6)
- Canard / duck (6)
- Légumes / vegetables (4)

Poutine Canard confit (Duc de Montrichard) (19)

Sauce maison a la bière.

Duck confit poutine, homemade beer sauce.

Poutine régulière (15)

Sauce maison a la bière.

Homemade beer sauce.

Regarder la feuille du menu spéciale de la semaine

Look at the special menu of the week on the sheet



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 (22)

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, arugula, 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.

arugula, 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 (22)

Pancetta, fromage de chèvre, roquette, sauce tomate maison.

Pancetta, goat cheese, arugula, homemade tomato sauce.

Équinoxe (23)

Pepperoni, bacon, champignons, poivrons verts, oignons, fromage mozzarella, sauce tomate maison.

Pepperoni, bacon, mushrooms, green peppers, onions, mozzarella cheese, homemade tomato sauce.

Marocaine (23)

Dattes, fromages bleu (St-Benoit), roquette, sauce béchamel.

Dates, blue cheese (St-Benoit), arugula, béchamel sauce.

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, roquette, olive noire, fromage mozzarella, sauce tomate maison.

Green peppers, onions, mushrooms, arugula, black olive, 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 (5)
- Légumes / vegetables (4)
- Fromage / cheese (4)
- Croûte de choux-fleurs / cauliflower crust (4)



Équinoxe Resto & Broue Pub

Menu enfant

Servi avec jus et biscuit nutella.

Served with juice and Nutella cookie.

Mini poutine (9)

Pâte penne sauce rosée (9)
Penne pasta with rosée sauce.

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 coffe: Café des appalaches.

Dessert

Gâteau au fromage (8)
Choix du chef / Chef's choice

Gâteau chocolat (8)
Choix du chef / Chef's choice

Crème brulée 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