

MENU SOIR

ENTRÉES ***



POTAGE DU MARCHÉ	5\$
SALADE DU MOMENT <i>Salade mixte, Tomates cerises, Concombres, Vinaigrette</i>	5\$
CROÛTON DE CHÈVRE CHAUD <i>Pain aux olives, Chutney (canneberges, pistaches, raisins) à la bière</i>	9\$
GRATIN D'ESCARGOTS AUX POIREAUX <i>Crème de sriracha, Crumble de chorizo et Mozzarella</i>	9\$
CREVETTES POÊLÉES (3) <i>Salsa (mangues, ananas, oignons rouges), Sirop de gingembre</i>	10\$
SALADE CÉSAR <i>Bébé Romaine, Vinaigrette César, Croûton, Bacon, Grana Padano</i>	10\$
PIZZA FINE AU CHORIZO <i>Feuille de brick, Oignons caramélisés, Sauce tomate, Oka, Roquette, Grana Padano</i>	10\$
TATAKI DE BOEUF <i>Champignons et Oignons marinés, Radis, Mayonnaise épicée, Huile de chorizo, Avoine frit</i>	12\$
CALMARS FRITS <i>Panure légère, Mayonnaise épicée</i>	14\$

PLATS PRINCIPAUX ***

BURGER D'AGNEAU (ouvert) <i>Pain de campagne grillé, Oignons caramélisés, Brie fondant, Sauce Yogourt (menthe, citron)</i>	17\$
SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ <i>Bébé Romaine, Vinaigrette césar, Croûton, Bacon, Grana Padano</i>	19\$
SALADE DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE <i>Salade mixte, Amandes rôties, Chutney (canneberges, pistaches, raisins) à la bière, Tomates cerises, Concombres, Nouilles chinoises, Vinaigrette sésame</i>	24\$
PENNE AUX 4 FROMAGES <i>Sauce crème (Cheddar, Brie, Roquefort, Grana Padano), Asperges grillées</i>	20\$
POITRINE DE POULET MOUTARDE <i>Sauce crème 2 moutardes, Épinards frais, Patates douces</i>	20\$
HAMBURGER STEAK BISTRO <i>Baguette grillée, Champignons et Oignons sautés, Sauce poivre vert, Brie fondant, Huile de Truffe</i>	20\$
LASAGNE VIANDE ET CHORIZO <i>Sauce crème au Roquefort, Poireaux, Mozzarella, Cheddar (cuisson 30 min)</i>	20\$
PAVÉ DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE <i>Ketchup aux fruits, Sauté de légumes, Pommes pailles</i>	26\$
FOIE DE VEAU DE LAIT POÊLÉ <i>Sauce tomate acidulée d'oignons perles et raisins, Haricots fins verts, Grelots</i>	23\$
BAVETTE DE BŒUF ANGUS 8OZ <i>Légumes du moment, Choix (beurre maître d'hôtel ou sauce échalotes)</i>	29\$
SALADE DE CONFIT DE CANARD <i>Salade mixte, Tomates cerises, Concombres, Vinaigrette moutarde, Pommes pailles</i>	25\$
GRATIN DE FRUITS DE MER <i>Pétoncles, Chair de langoustines, Crevettes, Moules, Poireaux, Sauce rosée, Salade verte</i>	32\$
CASSOULET <i>Lingot, Jus cuisson, Saucisse Toulouse, Saucisson lyonnais, Confit de canard (cuisson 30 min)</i>	30\$
CÔTES LEVÉES AU WHISKEY DE BOURBON <i>Sauce BBQ au whiskey, Salade de choux, Frites maison (cuisson 30 min) Disponible du jeudi au samedi</i>	27\$
FISH & CHIPS D'AIGLEFIN <i>Panure à la bière, Salade de choux, Citron, Sauce tartare, Frites maison (Disponibilité selon arrivage)</i>	25\$

MENU ENFANTS ***

Enfants de 11 ans et moins

ASSIETTE DE POGOS <i>Choix de frites ou salade</i>
FILETS DE POULET <i>Choix de frites ou salade</i>
½ CÔTES LEVÉES <i>Choix de frites ou salade (+2\$)</i>

PÂTES <i>Sauce tomate, Rosée ou Fromage blanc</i>
MOULES ET FRITES <i>Napolitaine, Chorizo, Moutardine, Madagascar, 2B (+2\$)</i>
SALADE CÉSAR AUX FILETS DE POULET

** 12\$ **

INCLUS UN PLAT, UN BREUVAGE
ET UNE 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 ***

MOULES & FRITES

** à volonté **

25\$

Tous les mardis et mercredis
de 17H-21h (10 choix offerts)

	Demi (500 gr)	Portion (1 kg)
2B <i>Bacon, Brie, Crème, Ail, Persil</i>	23\$	29\$
AIL ET CRÈME <i>Ail, Vin blanc, Crème, Persil</i>	21\$	27\$
ALFREDO <i>Échalotes, Grana Padano, Crème, Persil, Vin blanc</i>	23\$	29\$
ALGÉRIENNE <i>Patate Douce, Crème, Vin Blanc, Cumin, Oignons, Coriandre, Persil</i>	23\$	29\$
BLOODY CÉSAR <i>Clamato, Céleri, Vodka, Tabasco, Worcestershire, Persil</i>	22\$	28\$
BOURGUIGNONNE <i>Vin rouge, Lardons, Oignons Perlés, Sauce Tomate, Champignons, Persil</i>	24\$	30\$
CÉSAR <i>Grana Padano, Vin blanc, Crème, Bacon, Câpres, Oignons verts, Ail, Anchois, Persil</i>	23\$	29\$
CHINOISE <i>Sauce soya, Miel, Poivrons, Céleri, Champignons, Oignons verts, Fèves germées, Gingembre, Vin blanc, Persil</i>	21\$	27\$
CHORIZO <i>Chorizo, Oignons verts, Persil, Vin blanc, Sauce tomate, Crème</i>	23\$	29\$
COWBOY <i>Whisky, Crème, Échalotes, Ketchup, Poivre de Cayenne, Persil</i>	24\$	30\$
CRUSTACÉS <i>Crevettes, Escargots, Vin blanc, Crème, Poireaux, Sambal, Persil</i>	30\$	36\$
DIABLE <i>Poivrons, Jalapeno, Oignons verts, Crème, Vin Blanc, Sauce tomate, Sambal, Persil</i>	22\$	28\$
FROMAGÈRE <i>Roquefort, Brie, Cheddar, Grana Padano, Crème, Vin blanc, Persil</i>	27\$	33\$
GASPÉSIENNE <i>Crème, Oignons verts, Câpres, Saumon, Persil, Vin blanc</i>	26\$	32\$
GRAND-MÈRE <i>Lard salé, Bière, Poireaux, Crème, Persil</i>	24\$	30\$
GRECQUE <i>Oignons, Poivrons, Ail, Épices, Olives, Épinards, Feta, Bouillon de Poulet, Persil</i>	23\$	28\$
INDIENNE <i>Curry, Poireaux, Vin blanc, Crème, Persil</i>	21\$	27\$
ITALIENNE <i>Sauce tomate, Tomates, Basilic, Oignons, Chèvre, Prosciutto, Vin blanc</i>	23\$	29\$
LANGOUSTINE <i>Langoustines, Vin blanc, Crème, Ail, Persil, Zeste Citron</i>	30\$	36\$
MADAGASCAR <i>Échalotes, Brandy, Persil, Crème, Poivre vert</i>	22\$	28\$
MARINIÈRE <i>Échalotes, Vin blanc, Persil, Beurre, Poivre concassé</i>	21\$	27\$
MASCULIN <i>Champignons, Tomates, Crème, Brandy, Persil, Poivre concassé</i>	23\$	29\$
MOUTARDINE <i>Ail, Poireaux, Moutarde de Meaux, Moutarde de Dijon, Crème, Persil</i>	22\$	28\$
NAPOLITAINE <i>Ail, Tomates, Crème, Sauce Tomate, Vin blanc, Persil</i>	21\$	27\$
NORMANDE <i>Ail, Sauce rosée, Crevettes, Vin blanc, Champignons, Persil</i>	29\$	35\$
OIGNON <i>Oignons, Lardons, Bière, Sirop Érable, Thym, Bouillon de Poulet, Persil</i>	21\$	27\$
POULETTE <i>Vin blanc, Crème, Persil, Céleri, Poivre concassé</i>	22\$	28\$
PROVENÇALE <i>Vin blanc, Petits légumes, Poivre concassé, Herbes de Provence, Persil</i>	21\$	27\$
ROQUEFORT <i>Fromage Roquefort, Vin blanc, Crème, Persil, 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, Persil</i>	24\$	30\$
SICILIENNE <i>Tomates, Sauce Tomate, Ail, Olives, Oignons, Origan, Basilic, Persil</i>	21\$	27\$