











● SERVICE DISPONIBLE LORSQUE LA CUISINE EXTÉRIEURE EST OUVERTE



## LES ENTRÉES

	<i>La César classique (extra poulet grillé BBQ 2,50 \$)</i>	7,00 \$
	<i>Salade maraichère au cresson de fontaine et mâche, noix de pin, oignons rouges marinés, vinaigrette à l'érable</i>	7,50 \$
	<i>Satay de volaille grillée au gingembre et citronnelle, sauce à tremper aux arachides, salade de concombre au lait de coco et citron vert</i>	10,00 \$
	<i>Calmars confits et grillés au citron et Espelette, sauce vierge au basilic, mayonnaise au safran</i>	12,50 \$
	<i>Planche de charcuteries maison: coppa au poivre noir, chorizo fumé, magret séché-fumé, rilette de porc aux champignons et mousse au foie gras au madère de cassis, olives, condiments et croûtons</i>	14,00 \$





## LES POTAGES

	<i>Potage du jour et condiments</i>	6,00 \$
	<i>Gaspacho de légumes grillés et tomates de vigne, melon frais à l'estragon, oignons marinés</i>	6,50 \$
	<i>« Chowder » de moules et de palourdes et maïs, fenouil et patates bleues, brioche rôtie</i>	8,50 \$








## LES TARTARES (ENTRÉE 2,5 OZ / PLAT 5 OZ)

	<i>Le saumon classique, chips de taro, marinade de betteraves jaunes, pommes et caprons, yogourt buffalo à l'aneth</i>	(3 oz) 12,50 \$ (5 oz) 18,00 \$
	<i>Le thon-pétoncle épicé, papaye verte marinée, chips de nori, mayo miso, croutons</i>	(3 oz) 14,00 \$ (5 oz) 20,00 \$




## LES SALADES

	<i>La César classique (extra poulet grillé BBQ 5 \$)</i>	12,00 \$
	 <i>La coréenne : concombre, oignon vert, carotte, avocat et edamame, poulet laqué style tao, vinaigrette kimchi, poireau frit (vegan remplace par tofu laqué)</i>	14,50 \$
	<i>La heirloom : tomates ancestrales, mozzarella buffalo, chèvre frais, noix caramélisées, croûtons, oignons marinés, œuf poché, perles acidulées, vinaigrette balsamique et origan</i>	17,00 \$




## LES SANDWICHES

 L'œuf/tomate	5,00 \$
 Grilled cheese classique (1,75 \$ extra bacon)	5,00 \$
 Poulet rôti/jambon maison	5,75 \$
 Bacon, laitue, tomates (BLT)	6,75 \$
 Smoked meat maison, pain de seigle grillé, moutarde maison abricot-bourbon, marinades et frites maison	11,00 \$
 Le fish taco croustillant au doré de lac, pico de galo, avocat mayo chipotle, crème sûre-ciboulette, salade verte	12,50 \$
 Le club classique au poulet de grains rôti maison (½ 8,50 \$)	14,00 \$



## LES BURGERS

 Le classique : 4 oz de paleron de bœuf Angus, pain viennois, frites ou salade verte, condiments au choix (extra : fromage suisse 1,50 \$/ bacon 1,75 \$/ blt 2,00 \$)	10,00 \$
 Burger végété : galette 100 % vegan, pain vegan, avocat, laitue, tomate, frites maison ou salade verte	10,00 \$
 Le gourmet : 6 oz viande de bœuf Wagyu et de paleron Angus, pain viennois, confit d'oignons à la glace de veau, portobella, Migneron fondu, bacon, laitue et tomate, frites maison	17,50 \$

## LES PIZZAS AUTHENTIQUES

 La Margherita	Mozzarella buffala de la ferme Maciocia, sauce tomate, Grana padano, basilic et roquette à l'huile d'olive	16,50 \$
 La Biquette- jardinière	Fromage de chèvre, sauce tomate maison, asperges, poivrons rouges et jaunes grillés, olives Cerignola	17,00 \$
 La Cerf	Smoked meat maison, bacon, Oka fumé, buffala, champignons boutons, épinards, confit d'oignons, sauce tomate	18,00 \$

## LES POISSONS

 Fish and chips de morue, panure à la bière, verdure de cresson et endives à l'orange, frites maison, mayonnaise aux poivrons- safran	18,00 \$
 Linguines aux fruits de mer, (homard, pétoncles et crevettes) bisque de homard au pastis, bacon, fondue de tomate-basilic	23,00 \$

## LES VIANDES

- 🍴 Hamburger steak (7 oz) grillé, rib maison, cipollinis caramélisés, champignons boutons, légumes racine, échalotes frites, purée de pommes de terre au Mamirolle, sauce au madère 17,50 \$
- 🍴 Demi-poulet de Cornouaille style « crapaudine » confit et grillé à la jerk, gratin de pommes terre, cresson de fontaine, vinaigrette de tomates fumées 22,50 \$
- 🍴 Steak de filet de rib (7 oz) (Angus 1855) grillé, chimichurri aux porcinis, portabellinis farci au bacon, épinards, courge beurre et raclette, frites maison (extra sauce foie gras 2,50 \$) 30,00 \$

### SPÉCIAL SUR RÉSERVATION À PARTAGER (2 À 4 PERS.)

(extra : pommes de terre 4,00 \$, légumes 3,50 \$)

- 🍴 Cowboy steak grillé (32 oz) Angus 1855, légumes grillés (2), cassolette de purée de gratin pommes de terre au Mamirolle (2), échalotes fumées au poivre Kampot, fond de viande émulsionné au foie gras 95,00 \$

## LES À-CÔTÉS

- 🍴 Assiette de nachos, cheddar fumé, morceaux de poulet grillé au paprika fumé et cumin, lardons, oignons verts et coriandre, pico de gallo, jalapeno mariné, crème sure 12,00 \$
- 🍴 Panier de frites 4,00 \$
- 🍴 Poutine classique et sauce maison demi 5,50 \$ / rég. 9,50 \$
- 🍴 Poutine au smoked meat maison, sauce foie gras demi 7 \$ / rég. 12,00 \$
- 🍴 Ailes de poulet 6 /12 /24 10,00 \$ / 19,00 \$ 36,00 \$

## LES DESSERTS

7,50 \$

- 🍴 Fondant au chocolat, glace au pain d'épices, caramel au beurre salé
- 🍴 Crème brûlée à l'érable et au beurre de pommes, mignardises
- 🍴 Tartelette cheese cake, crème-citron, framboise, sorbet argousier, meringue sèche-citron vert
- 🍴 Assiette de macarons (3), madeleines-vanille (2), truffes-café lollipops (2)