

LES ENTRÉES

SALADE DU JARDIN	8 ^{,50}
POTAGE DU JOUR	6 ^{,50}
BRUSCHETTA GRATINÉE	12 ^{,50}
CORNICHONS FRITS (PETITE SALADE VERTE & SAUCE TEX MEX)	10 ^{,50}
CARPACCIO DE BETTERAVES & FROMAGE DE CHÈVRE	12 ^{,50}
BÂTONNETS DE FROMAGE MAISON	12 ^{,50}
CALMARS FRITS & TREMPETTE MIEL DIJON	16 ^{,50}
TATAKI DE THON AUX SÉSAMES GRILLÉES (PETITE SALADE VERTE & OIGNONS CARAMELISÉS)	18 ^{,50}
CREVETTES GÉNÉRAL TAO (PETITE SALADE VERTE & SAUCE THAI SUCRÉE-ÉPICÉE)	16 ^{,50}
CEVICHE DE CREVETTES (AGRUMES & SALSA D'ANANAS, PETITE SALADE VERTE)	18 ^{,50}
CHÈVRE CHAUD AU MIEL	15 ^{,50}
FROMAGE BOURSIN FRIT	16 ^{,50}



LES SALADES GOURMANDES

FORMAT REPAS

SALADE DE POULET THAI

21,50

(LANIÈRES DE POULET, MANDARINES, NOUILLES FRITES, SÉSAMES, VINAIGRETTE THAI)

SALADE ESTIVALE REPAS

18,50

(TOMATE, CONCOMBRE, OIGNON ROUGE, CAROTTE, NOISETTE, VINAIGRETTE AUX FINES HERBES)

SALADE DE HOMARD & CREVETTES

26,50

(CHAIR DE HOMARD, CREVETTES SAUTÉES, SALSA D'ANANAS, LÉGUMES DU JARDINS, OIGNON ROUGE, VINAIGRETTE AUX FINES HERBES)

SALADE CANARD-À-L'ORANGE

22,50

(CANARD CONFIT, MANDARINES, OIGNONS CARAMÉLISÉS, GRAINES DE CITROUILLE, GRAINES DE SÉSAME, VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES)

POUTINE **DE GRAND LUXE !!**

FROMAGE ST-GUILLAUME

POUTINE DU RUSÉ

18,50

(SAUCE AUX POIVRES ET VIN ROUGE FAITE MAISON)

POUTINE AU CANARD CONFIT

24,50

(EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT, OIGNONS CARAMÉLISÉS, SAUCE AUX POIVRES ET VIN ROUGE)

POUTINE AU CÔTES LEVÉES

28,50

(TENDRES MORCEAUX DE NOS FAMEUSES CÔTES LEVÉES, SAUCE BBQ)



NOS PASTA!

*GRATINEZ VOS PÂTES + 4.⁵⁰

PENNE POULET & BACON

18.⁵⁰

(MORCEAUX DE POULET, TRANCHES DE BACON,
POIVRONS GRILLÉS, SAUCE ROSÉE MAISON)

MAC & CHEESE AU BACON GOUDA FUMÉ

19.⁵⁰

(SAUCE AU CHEDDAR, PARMESAN ET GOUDA FUMÉ,
GRATINÉ AU MOZZA)

LINGUINI PESTO & CHÈVRE

19.⁵⁰

(PESTO DE BASILIC, ÉPINARD, FROMAGE DE CHÈVRE,
HUILE D'OLIVE, GRAINES DE CITROUILLE ET JUS DE CITRON)

LINGUINE ALL'AMATRICIANA

18.⁵⁰

(PANCETTA, AIL, PERSIL, BASILIC, TOMATE FRAICHE,
HUILE D'OLIVE VIN BLANC)

PENNE À LA PUTTANESCA

17.⁵⁰

(TOMATE, BASILIC, HUILE D'OLIVE, AIL, CÂPRES,
VIN BLANC, OIGNONS VERTS, CHAMPIGNONS,
POIVRONS GRILLÉS, OLIVES NOIRES, PARMESAN)

RAVIOLI AU CANARD

23.⁵⁰

(PÂTES FARCIES AU MOZZA, ALFREDO MAISON,
EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT)

LINGUINI AUX FRUITS DE MER

26.⁵⁰

(CALMARS, CREVETTES, PÉTONCLES, MOULES,
ALFREDO, VIN BLANC, PAPRIKA FUMÉ)

MAC-HOMARD

28.⁵⁰

(CHAIR DE HOMARD, CREVETTES, SAUCE AU CHEDDAR,
PARMESAN ET GOUDA FUMÉ, GRATINÉ AU MOZZA)

RAVIOLI SAUCE AUX CHAMPIGNONS

21.⁵⁰

(RAVIOLI AU FROMAGE, SAUCE CRÉMEUSE AU PARMESAN,
VIN ROUGE AIL ET DUO DE CHAMPIGNONS SAUTÉS)



NOS SUPERS BURGERS



STYLE NEW YORKAIS

SERVI AVEC FRITES ET MAYONNAISE MAISON.

*REMPLECEZ VOS FRITES PAR UNE **SALADE DU JARDIN** + 3,50

BURGER **BOEUF** CHIPOTLE

(TRANCHES DE BACON, CORNICHON, MAYO CHIPOTLE RELEVÉE, FROMAGE BRIE)

18,50

BURGER **SANGLIER** BBQ

(CHAMPIGNONS SAUTÉS, OIGNONS CARAMELISÉS, SAUCE BBQ-ÉRABLE, GOUDA FUMÉ)

20,50

BURGER DE **CANARD** AU MIEL

(BOULETTE DE CANARD HACHÉ, OIGNON CARAMELISÉ, MAYO MIEL-DIJON, FROMAGE BOURSIN)

20,50

VÉGÉ BURGER TEX MEX

(BOULETTE "BEYOND", CHAMPIGNONS SAUTÉS, TOMATES, MAYO TEXMEX, MOZZA)

18,50



NOS CÔTES LEVÉES

*REMPLECEZ VOS FRITES PAR UNE **SALADE DU JARDIN** + 3,50

DEMI CÔTES LEVÉES 12oz

(SAUCE BBQ-ÉRABLE, SERVI AVEC FRITES, MAYONNAISE MAISON)

24,50

CÔTES LEVÉES COMPLÈTES (24oz)

(SAUCE BBQ-ÉRABLE, SERVI AVEC FRITES, MAYONNAISE MAISON)

39,50

CHOP-CHOP TARTARES!!

*REMPLECEZ VOS FRITES PAR UNE **SALADE DU JARDIN** + 3,⁵⁰



TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE

(DIJON, CÂPRE, CORNICHON,
SAUCE TEX MEX, CHIPS DE PITA,
SERVI AVEC FRITES MAISON)

ENTRÉE

17,⁵⁰

PRINCIPAL

32,⁵⁰



TARTARE DE SAUMON À L'ÉRABLE

(MIEL, SIROP D'ÉRABLE, OIGNON,
CONCOMBRE, PANKO, CHIPS DE PITA,
SERVI AVEC FRITES MAISON)

18,⁵⁰

33,⁵⁰



TARTARE DE CERF AUX NOISETTES

(SAUCE BBQ, POMME, OIGNON, NOISETTE,
CHIPS DE PITA, SERVI AVEC FRITES MAISON)

24,⁵⁰

37,⁵⁰



UN DUO DE TARTARES

-

42,⁵⁰



UN TRIO DE TARTARES

-

52,⁵⁰



NOTRE GRILL !!!



 **BAVETTE DE BOEUF AAA** 33.⁵⁰
(BAVETTE *STERLING SILVER*, MARINÉE AU VIN BLANC, DIJON, JUS D'ORANGE, FLEUR DE SEL, BEURRE DE MAITRE D'HÔTEL, SAUCE AUX POIVRES, TOMBÉE DE LÉGUMES, FRITES)

 **CONTRE FILET AAA** 42.⁵⁰
(STEAK 12 OZ AU MARINÉE AU VIN BLANC, DIJON, JUS D'ORANGE, FLEUR DE SEL, SAUCES AU POIVRE, BEURRE DE MAITRE D'HÔTEL, TOMBÉE DE LÉGUMES, FRITES)

 **FILET MIGNON AAA** 49.⁵⁰
(8 OZ MARINÉ AU VIN BLANC ET PERSILLADE, BEURRE DE MAITRE D'HÔTEL, FLEUR DE SEL, SAUCE AUX CHAMPIGNONS, TOMBÉE DE LÉGUMES, FRITES)

 **SURF & TURF** 49.⁵⁰/SOLO
(CREVETTES SAUTÉES, CREVETTES TEMPURA, SAUCE AU POIVRE, BAVETTE DE BŒUF 7 OZ BEURRE DE MAITRE D'HÔTEL, SERVI AVEC TOMBÉE DE LÉGUMES, FRITES) 69.⁵⁰/PARTAGÉ

 **CANARD AU COUREUR DES BOIS** 37.⁵⁰
(MAGRET DE CANARD SAISI, FLAMBÉ AU WHISKY À L'ÉRABLE, TOMBÉE DE LÉGUMES, POMME DE TERRE GRELOT)

 **CERF AU PORTO** 47.⁵⁰
(MÉDAILLON DE CERF MARINÉ AU VIN ROUGE, SAUCE AUX POIVRES MAISON, TOMBÉE DE LÉGUMES, POMME DE TERRE GRELOT)

 **BISON AU PORTOBELLO** 45.⁵⁰
(MARINÉ AU RHUM DES ÎLES, SAUCE AUX CHAMPIGNONS TOMBÉE DE LÉGUMES, POMME DE TERRE GRELOT)

G I B I E R





POISSON & FRUITS DE MER

-  **CREVETTES TEMPURA** 29,50
(TOMBÉE DE CREVETTES EN PANURE LÉGÈRE
AU PANKO FAITE MAISON, SALADE DU JARDIN)
-  **CREVETTES À LA PORTUGAISE** 36,50
(SAUTÉ DE CREVETTES À L'AIL, PAPRIKA FUMÉ,
SRIRACHA, TOMBÉE DE LÉGUMES, FRITES)
-  **SAUMON AU BEURRE DE FINES HERBES** 27,50
(BEURRE MAITRE D'HÔTEL AUX FINES HERBES,
TOMBÉE DE LÉGUMES, POMME DE TERRE GRELOT)
-  **SAUMON AU PESTO** 29,50
(PESTO FAIT MAISON, NOIX DE PIN, PARMESAN FRAIS,
TOMBÉE DE LÉGUMES, POMME DE TERRE GRELOT)
-  **MORUE SALSA D'ANANAS** 31,50
(SALSA FAITES MAISON, TOMBÉE DE LÉGUMES,
POMME DE TERRE GRELOT)
-  **SALADE DE HOMARD & CREVETTES** 26,50
(CHAIR DE HOMARD, CREVETTES SAUTÉES,
SALSA D'ANANAS, LÉGUMES DU JARDINS,
OIGNON ROUGE, VINAIGRETTE AUX FINES HERBES)



MENU ENFANT

13,50

* 12 ANS ET MOINS
DESSERT & JUS INCLUS

PIZZA AU BACON

PIZZA AU FROMAGE

CROQUETTES DE POULET MAISON

CHEESE-BURGER (KETCHUP, CORNICHON, BACON, CHEDDAR)

PASTA (PENNE AU CHOIX DE SAUCE : TOMATE, ALFREDO OU ROSÉE)