



# MENU 14H À 17H

<b>PETITE VERTE</b>	7	<b>TARTARE DE BŒUF</b>	19
mesclun vinaigrette crémeuse maison		parmesan, roquette, échalotes frites et huile de truffe	
<b>Frites</b>	BOL 6 PANIER 9	<b>TARTARE DE THON</b>	19
<b>CALMARS FRITS</b>	17	concombre, sésame, wakame et riz soufflé maison, wafu	
mayo wafu et tobiko		<b>SALADE D'HALLOUMI FRIT</b>	26
<b>NACHOS</b>	VÉGÉ 16 VIANDE 20	quinoa, roquettes, betteraves, fromages suisses, tomates cerises, radis, sauce crémeuse au parmesan & pavot	
croustilles de maïs, fromage, crème sûre, olives et salsa		<b>BURGER DE BŒUF</b>	25
<b>AILES DE POULET</b>	8 / 14 Nature ou Miel & Épices 12 / 18 Piquantes ou à l'Asiatique 24 / 28	mayo chipotle, marmelade de bacon, fromage suisse, laitue avec frites ou salade verte	
<b>GRILLED CHEESE</b>	7		
<b>OLIVES MARINÉES</b>	6		

# MENU SOIR

De 17H00 à la fermeture de la cuisine

<b>Les Petits</b>		<b>Les Grands</b>	
<b>CRÈME D'OIGNONS À LA BIÈRE</b>	9	<b>SALADE D'HALLOUMI FRIT</b>	26
vieux cheddar, sirop d'érable, thym, romarin, lardons, croustons		quinoa, roquette, betteraves, concombre, tomates cerises, radis, sauce crémeuse au parmesan & pavot	
<b>CALMARS FRITS</b>	18	<b>BURGER DE BŒUF</b>	25
mayo wafu et tobiko		mayo chipotle, marmelade de bacon, fromage suisse, laitue avec frites ou salade verte	
<b>FOIE GRAS DU MOMENT</b>	25	<b>GEMELLI À LA PUTANESCA &amp; POULET GRILLÉ</b>	30
accompagnements de saison		saucis tomates, câpres, olives noires séchées au soleil, anchois, oignons, piments, poitrine de poulet	
<b>RIS-DE-VEAU POPCORN</b>	19	<b>PETONCLES ET CHORIZO</b>	36
ris-de-veau croustillants laqués au sirop d'érable, ail, pistons, purée de panais & chips de légumes		Pétoncles des îles de la Madeleine, chorizo, gnocchi maison panais rôtis et en purée, chimichuri chips de parmesan	
<b>HŪITRES &amp; MIGNONETTE</b>	6 / 18 12 / 28 24 / 48	<b>TARTARE DE BŒUF</b>	29
		parmesan, roquette, échalotes frites et huile de truffe	
<b>TARTARE DE BŒUF</b>	19	<b>TARTARE DE THON</b>	29
parmesan, roquette et échalotes frites et huile de truffe		concombre, sésame, wakame et riz soufflé maison, wafu	
<b>TARTARE DE THON</b>	19	<b>ESCGOTS &amp; CHAMPIGNONS</b>	20
concombre, sésame, wakame et riz soufflé maison, wafu		dans une sauce crème au fond de veau & grillé, servis sur pain brioché grillé	
<b>ESCARGOTS &amp; CHAMPIGNONS</b>	20	<b>BAO AUX CREVETTES PANÉES</b>	18
dans une sauce crème au fond de veau & grillé, servis sur pain brioché grillé		crevettes de matane, sauce général Tao, salade de chou & carottes marinées, coriandre	

## À Partager

<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIES</b>	25	<b>MAGRET DE CANARD</b>	35
pickel de moutarde, oignons confits, cornichons, moutarde au miel et croûtons		risotto à la betterave & émulsion de chèvre, jus à l'estragon, crumble de chèvre	
<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b>	25		
compote de fruits, noix, fruits frais et croûtons			

## Le menu enfant

moins de 12 ans		<b>Les Brevages froids</b>	
servi avec breuvage et crème glacée		<b>EAU PLATE</b>	2
<b>FILETS DE POULET FRIT</b>	15	<b>EAU GAZEUSE</b>	PETITE 3.5 GRANDE 7
servi frites ou salade		<b>LIQUEUR DOUCE</b>	3
<b>GRILLED CHEESE</b>	15	<b>LIQUEUR BOUTEILLE</b>	3.5
Inspiration du moment, servi frites ou salade		<b>JUS</b>	3.5
<b>PÂTES DU MOMENT</b>	15	<b>LAIT</b>	3
servi frites ou salade		<b>Café glacé</b>	4.5

## Les à Cotés

<b>NACHOS</b>	VÉGÉ 16 VIANDE 20	<b>Les Brevages chauds</b>	
croustilles de maïs et fromages, crème sûre, olives et salsa végé 16 viande 20		<b>Café /THÉ/TISANE</b>	2.5
<b>AILES DE POULET</b>	8 / 14 Nature ou Miel & Épices 12 / 18 ou Piquantes ou à l'Asiatique 24 / 28	<b>ESPRESSO</b>	3
		<b>CAPPUCCINO</b>	4
<b>CALMARS FRITS</b>	17	<b>Café AU LAIT</b>	4.5
mayo wafu et tobiko			
<b>GRILLED CHEESE</b>	8		
Inspiration du moment			
<b>Frites</b>	BOL 6 PANIER 9		
<b>OLIVES MARINÉES</b>	8		

## Les Desserts

<b>DESSERT DU MOMENT</b>	8		
<b>CRÈME BRULÉE</b>	7		
<b>BROWNIES AU CHOCOLAT</b>	7		
<b>CRÈME GLACÉE</b>	3 5		



# COQUETEL

LES TAXES SONT INCLUSES DANS LES PRIX

<b>MANIWAKI</b>	10		
WHISKY GIBSON'S FINEST 12 ANS + FRUITÉ RAISIN + JUS D'AGRUMES			
<b>PALOMA TONIC</b>	12		
TEQUILA EL JIMADOR + TONIC 1642 + JUS DE PAMPLEMOUSSE			
<b>AMERMELEDE SPRITZ</b>	13		
AMERMELEDE + BULLE CAVA DIBON + SODA			
<b>MIELE POMME</b>	11		
AMARETTO MIELE + JUS DE POMME + JUS D'AGRUMES + SIROP SIMPLE			
<b>SOREL-TRACY MULE</b>	12		
VODKA DE IRMA + BIÈRE DE GINGEMBRE 1642 + JUS D'AGRUMES + SIROP SIMPLE + ANGOSTURA BITTER			
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	13		
VODKA FINLANDIA + TIA MARIA + ESPRESSO			
<b>OLD FASHIONED</b>	14		
WOODFORD RESERVE + SIROP SIMPLE + AGOSTURA BITTER + ORANGE			
<b>PUNCH PLANTEUR</b>	12		
RHUM FLOR DE CANA 4ANS + SIROP ORANGE & ANANAS + JUS D'AGRUMES + SODA + ANGOSTURA BITTER			
<b>NEGRONI PLUS QUE GENTIL</b>	13		
GIN MARIE-VICTORIN + AMERAMER + SIVO RHUBARBE			
<b>LIMONADE TENNESSEE</b>	10		
WHISKY JACK DANIEL'S + LIMONADE MAISON			

# SANS ALCOOL

LES TAXES SONT INCLUSES DANS LES PRIX

<b>VIRGIN CESAR</b>	6		
CLAMATO + ASSAISONNEMENT MAISON			
<b>POMME MULE</b>	6		
BIÈRE DE GINGEMBRE 1642 + JUS DE POMME + JUS D'AGRUMES			
<b>TONIC LIMONADE</b>	6		
TONIC 1642 + LIMONADE MAISON			
<b>YUZU 1642 + JUS DE PAMPLEMOUSSE</b>	6		
YUZU 1642 + JUS DE PAMPLEMOUSSE			
<b>REDBULL</b>	6		
REGULIER - SANS SUCRE - MELON D'EAU			

# BIÈRE FÛT & SANGRIA

LES TAXES SONT INCLUSES DANS LES PRIX

<b>LOCALE</b>	VERRE 4.5 PINT 7 PICHET 17	<b>WHITE VELVET</b>	CIDRE/1664 BLANC 10
PABST BLUE RIBBON		BLACK VELVET	CIDRE/GUINNESS
MOLSON EX			
<b>COORS LIGHT</b>	5 8 21	<b>CIDRE</b>	VERRE 6 PINT 9
RICKARD'S RED		<b>RABASKA</b>	LES VERGERS PETIT & FILS MONT-SAINT-HILAIRE
<b>MICRO</b>	5.5 8.5 22	<b>SANGRIA</b>	VERRE 1/2 PICHET 16 PICHET 26
NORMANVILLE		<b>VIN</b>	8 16
LOXLEY		BLANCHE OU ROUGE	
BELGIAN MOON		<b>CIDRE</b>	18 30
BLANCHE DE CHAMBLY BLEUET		CIDRE + BELLE DE BRILLET + CANNBERGE BLANC + CITRON + SODA	
BUBBLE STASH IPA			
SAISON LIBRE			
<b>IMPORTÉE</b>	6 9 23		
SAPPORO			
HEINEKEN			
CARLSBERG			
KRONENBURG 1664 BLANC			
GUINNESS			
<b>BIÈRES DE SAISON</b>	6 9 23		
MICRO D'ICI			

# BOUTEILLE & CANETTE

LES TAXES SONT INCLUSES DANS LES PRIX

<b>MOLSON</b>	6	<b>TROU DU DIABLE SHAWINIGAN</b>	9
BLACK LABEL		LA PITOUINE / KELLER PILS	
MOLSON ULTRA		MAC TAVISH / PALE ALE AMERICAIN 473 ML	
<b>SOL</b>	8	<b>LE PERROQUET / SESSION IPA</b>	9.5
473ML		SHAWI BEACH / IPA OUEST-AMERIQUE	
<b>SLEEMAN</b>	8.5	SHAWI BEACH NEIPA / NEIPA AMERICAINE	
BLANCHE DE CHAMBLY / 1500 ML		<b>LE COQ (BIÈRE BARRIQUÉE)</b>	23
FIN DU MONDE / TRIPLE BELGE		BIÈRE DE SEIGLE SURE AUX CERISES	
<b>FARNHAM ALE &amp; LAGER</b>	8.5	VEILLIE 24 MOIS	
MILK SHAKE IPA À LA FRAISE		<b>PRÊT À BOIRE</b>	7
<b>ESPACE PUBLIC mtl</b>	7.5	WHITE CLAW	
BIÈRE DE BALCON / SURE FRANÇOISE		LIME - FRANÇOISE - CERISE NOIRE - MANGUE	
BIÈRE DE VACANCES / SURE CREAMSICLE		<b>SANS ALCOOL</b>	6
BIÈRE DE JARDIN / SURE RHUBARBE		HEINEKEN 0.0	
DORVAL / TRIPLE BELGE		POINT FIVE CITRUS	6.5
MONTNY / SPECIAL BITTER		AMER IPA	
<b>COLLECTIVE ARTS ONTARIO</b>	9	MIK KELLER LIMBO	
GUAVA GOSE / HIMALAYAN SALT GUAVA		MIK KELLER HENRY GOSE LIGHTLY .3%	

# VIN BLANC

LES TAXES SONT INCLUSES DANS LES PRIX

<b>FRANCE</b>	● NATURE ● BIO	VERRE	BOUTEILLE
<b>ROSELINE PRESTIGE</b>	PROVENÇE CINSAUT	GRENACHE SYRAH CARIGNAN	9.5 39
CHABLIS LA SÈREINE	BOURGOGNE	CHARDONNAY	12.5 52
HECHT & BANNIER	LANGUEDOC	SYRAH GRENACHE CARIGNAN	12 50
REVERDY CHARMÉ DE LOIRE	VAL DE LOIRE	SAUVIGNON	11 46
● CAZOT ORANGE	ROUSSILLON	MACABOU GRENACHE BLANC ET GRIS MALVASIA	11.5 48
LES ATHLÈTES DU VIN	LOIRE	CHENIN BLANC	48
<b>ESPAGNE - PORTUGAL</b>			
● CELLER CREADO MIRANIUS	PENEDÈS	XAREL-LO	11 46
QUINTA DA SIMAENS	VINHO VERDE	ALVARINHO	39
● MICROBIOWINE TENTA2	CASTILLE-ET-LEON	VERDEJO	81
<b>ITALIE-GRÈCE</b>			
CA' DI RAJO PINOT GRIGIO	VENETIE	PINOT GRIGIO	10.5 43
THYRIATO LE SABBIE DELL'ETNA	SICILE	CARRICANTE CATARRATTO	40
THYMIPOULOS ATMA	GRÈCE	MALAGOUZIA XINOMAVRO	40
<b>AUTRICHE - ALLEMAGNE</b>			
● MEINKLANG MULATSCHAK	AUTRICHE	WELSCHRIESLING PINOT GRIS TRAMINER	64
● MEINKLANG GRUNER LIBRE	AUTRICHE	GRUNER VELTLINER	60
● PETR MARADA SAUVIGNON	RÉPUBLIQUE TCHÈQUE	SAUVIGNON BLANC	61
<b>NOUVEAU-MONDE</b>			
SEBASTIANI	CALIFORNIE	CHARDONNAY	11.0 45
LES BACCHANTES B1	HEMMINGFORD QUÉBEC	SEYVAL BLANC VIDAL	37
<b>BULLES</b>			
● PARES BALTA CAVA BRUT	ESPAGNE	PARELLADA MACCABEU XAREL-LO	46
LEMOS "PET NAT"	VÉNÉTIE	GLERA	40
MEINKLANG PROSA	AUTRICHE	ZWEIFELT BLAUFRAUKISCH SAINT-LAURENT PINOT NOIR	47
LAURENT PERRIER BRUT	CHAMPAGNE	CHARDONNAY PINOT NOIR	150

# VIN ROUGE

LES TAXES SONT INCLUSES DANS LES PRIX

<b>FRANCE</b>	● NATURE ● BIO	VERRE	BOUTEILLE
● DAMIEN COQUELET FOU DU BEAUJOU	BEAUJOLAIS	GAMAY	13 54
● HECHT & BANNIER	LANGUEDOC	SYRAH GRENACHE CARIGNAN	11 46
● DOMAINE DE LA CADENETTE	COSTIÈRES DE NÎMES	SYRAH GRENACHE	47
CHATEAU LA VALIÈRE	MEDOC CRU BOURGEOIS	CABERNET SAUVIGNON MERLOT	51
LES ATHLÈTES DU VIN	LOIRE	GROLLEAU	48
<b>ESPAGNE-PORTUGAL</b>			
FRONTAURA APONTE TORO RESERVA	TORO	TINTA DE TORO	57
MONTECILLO RESERVA	RIOJA	TEMPRANILLO	10.5 42
● ENOLOGICA DEL OLEANA CALABUIG	VALENCIA	BOBAL	35
● AZUL Y GARANZA ALTAMENTE	JUMILLA	MONASTRELL	39
<b>ITALIE</b>			
● SAN FABIANO CHIANTI-CLASSICO	TOSCANE	SANGIOVESE	11.5 48
LA COLLINA DEI CILIEGI FORGIMA	VALPOLICELLA	CORVINA RONDINELLA	62
● MARCHISIO LANGHE ROSSO	PIEMONTE	NEBBIOLO	56
● TENUTE NICOSIA	SICILE	FRAPPATO	60
<b>NOUVEAU-MONDE</b>			
MONDAVI PRIVATE SELECTION	CALIFORNIE	PINOT NOIR	11.5 47
CANNONBALL	CALIFORNIE	CABERNET SAUVIGNON	13 56
LES BACCHANTES R1	HEMMINGFORD QUÉBEC	MARQUETTE	37
● MEINKLANG ROTER MULATSCHAK	AUTRICHE	ZWEIFELT ST-LAURENT	56
<b>CIDRE</b>			
<b>CIDRERIE MILTON</b>			
● GALIA 2019	ST-CÉCILE DE MILTON	CORTLAND REINETTE RUSSET MCINTOSH	38
● LA PARCELLE	ST-CÉCILE DE MILTON	14 VARIÉTÉS DE POMMES	38
● NORDIQ 01	ST-CÉCILE DE MILTON	RUBINETTE GOLDEN RUSSET SEYVAL BLANC	38
● CHAMP GAUCHE 01	ST-CÉCILE DE MILTON	CORTLAND TARDIVE POMETTE DOLGO SABREVOIS	38