



## MENU 14H À 17H

<b>PETITE VERTE</b> mesclun vinaigrette crémeuse maison	7	<b>TARTARE DE BCEUF</b> parmesan, roquette, échalotes frites et huile de truffe	19
<b>FRITES</b> BOL PANIER	6 9	<b>TARTARE DE THON</b> concombre, sésame, wakame et riz soufflé maison, wafu	19
<b>CALMARS FRITS</b> mayo wafu et tobiko	17	<b>SALADE D'HALLOUMI FRIT</b> quinoa, roquette, betteraves, concombre, tomates cerises, radis, sauce crémeuse au parmesan & pavot	26
<b>NACHOS</b> maïs, croustilles de maïs, fromage, crème sûre, olives et salsa	VÉGÉ 16 VIANDE 20	<b>BURGER BANH MI KATSU</b> poitrine de volaille marinée & panée, concombre frais, menthe, coriandre daïkon & carottes marinées, sauce wafu, avec frites ou salade verte	25
<b>AILES DE POULET</b> Nature ou Miel & Épices Piquantes ou à l'Asiatique	8 / 14 12 / 18 24 / 28		
<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> vieux cheddar, sirop d'érable, thym, romarin, lardons, croutons	9	<b>SALADE D'HALLOUMI FRIT</b> quinoa, roquette, betteraves, concombre, tomates cerises, radis, sauce crémeuse au parmesan & pavot	26
<b>CALMARS FRITS</b> mayo wafu et tobiko	18	<b>BURGER BANH MI KATSU</b> poitrine de volaille marinée & panée, concombre frais, menthe, coriandre daïkon & carottes marinées, sauce wafu, avec frites ou salade verte	25
<b>FOIE GRAS DU MOMENT</b> accompagnements de saison	25	<b>GEMELLI ALLA TOSCANA</b> sauce crème au vin blanc, épinards, olives kalamata, boccolini, tomates séchées, noix de pin & saucisse de sanglier	30
<b>TREMPETTE DU COWBOY</b> maïs, bacon, piments jalapenos, chipotle, cheddar et monterey jack, servi avec chips de maïs	17	<b>PECORONES ET CHORIZO</b> 5 Pédoncles des îles de la Madeleine, chorizo, gnocchis maison panais rôtis et en purée, chimichuri chips de parmesan	36
<b>HÛÎTRES &amp; MIGNONETTE</b> 6 / 18 12 / 28 24 / 48	18	<b>TARTARE DE BCEUF</b> parmesan, roquette, échalotes frites et huile de truffe	29
<b>TARTARE DE THON</b> concombre, sésame, wakame et riz soufflé maison, wafu	19	<b>TARTARE DE THON</b> concombre, sésame, wakame et riz soufflé maison, wafu avec frites ou salade verte	29
<b>PIEUVRE À L'ITALIENNE</b> pieuvre grillée, humus de haricots blancs & ail confit, peppernata, persil, feta, chorizo	19	<b>FLAMMKUCHEN</b> pâte à pizza maison, lardons, gruyère, chèvre, oignons rouges, crème sûre à l'ail confit & herbes fraîches	28
<b>CREVETTES POPCORN</b> crevettes de Matane panées au panko & noix de coco, rémoulade de céleri rave, pomme verte, dijon & ciboulette	18	<b>BAVETTE DE BCEUF</b> légumes et oignons frits sauce crémeuse au poivre vert & cognac servie avec frites ou salade verte	35
<b>À Partager</b>		<b>JOUE DE BOEUF BRAISÉE</b> façon soupe à l'oignon oignons braisés, bouillon à la bière, haricots & carottes, croûton gratiné au Oka	30
<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIES</b> pickel de moutarde, oignons confits, cornichons, moutarde au miel et croûtons	25		
<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b> compote de fruits, noix, fruits frais et croûtons	25		

### Le menu Enfant

moins de 12 ans  
servi avec breuvage et crème glacée

<b>FILETS DE POULET FRIT</b> servi frites ou salade	15
<b>GRILLED CHEESE</b> Inspiration du moment, servi frites ou salade	15
<b>PÂTES DU MOMENT</b> servi frites ou salade	15

### Les à Cotés

<b>NACHOS</b> croustilles de maïs et fromc VIAND crème sûre, olives et salsa végé 16 viande 20	VÉGÉ 16 VIAND 20
<b>AILES DE POULET</b> Nature ou Miel & Épices ou Piquantes ou à l'Asiatique	8 / 14 12 / 18 24 / 28
<b>CALMARS FRITS</b> mayo wafu et tobiko	17
<b>GRILLED CHEESE</b> Inspiration du moment	8
<b>FRITES</b> BOL PANIER	6 9
<b>OLIVES MARINEES</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

### Les Breuvages froids

<b>EAU PLATE</b>	2
<b>EAU GAZEIFIÉE</b> PETITE GRANDE	3.5 7
<b>LIQUEUR DOUCE</b>	3
<b>LIQUEUR BOUTEILLE</b>	3.5
<b>JUS</b>	3.5
<b>LAIT</b>	3
<b>CAFÉ GLACÉ</b>	4.5

### Les Breuvages chauds

<b>CAFÉ / THÉ / TISANE</b>	2.5
<b>ESPRESSO</b>	3
<b>CAPPUCCINO</b>	4
<b>CAFÉ AU LAIT</b>	4.5

## COQUETEL

LES TAXES SONT INCLUSES DANS LES PRIX

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

## SANS ALCOOL

LES TAXES SONT INCLUSES DANS LES PRIX

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

## BIÈRE FÛT & SANGRIA

LES TAXES SONT INCLUSES DANS LES PRIX

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

## BOUTEILLE & CANETTE

LES TAXES SONT INCLUSES DANS LES PRIX

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

## VIN BLANC

LES TAXES SONT INCLUSES DANS LES PRIX

			VERRE	BOUTEILLE
<b>FRANCE</b>	● NATURE ● BIO			
<b>ROSELINE PRESTIGE</b>	PROVENCE	CINSAULT	9.5	39
<b>CHABLIS LA SEREINE</b>	BOURGOGNE	CHARDONNAY	12.5	52
<b>HECHT &amp; BANNIER</b>	LANGUEDOC	PIGUEPOUL ROUSSAINE	12	50
<b>REVERDY CHARME DE LOIRE</b>	VAL DE LOIRE	SAUVIGNON	11	46
● CAZOT ORANGE	ROUSSILLON	MACABEO	11.5	48
<b>LES ATHLÈTES DU VIN</b>	LOIRE	CHENIN BLANC		48
<b>ESPAGNE - PORTUGAL</b>				
● CELLER CREADO MIRANUS	PENEDÈS	XARÈL-LO	11	46
● QUINTA DA SIMAENS	VINHO VERDE	ALVARINHO		39
● MICROBIOWINE TENTA2	CASTILLE-ET-LEON	VERDEJO		81
<b>ITALIE-GRÈCE</b>				
<b>CA' DI RAJO PINOT GRIGIO</b>	VENETIE	PINOT GRIGIO	10.5	43
<b>FIRRIATO LE SABBIE DELL'ETNA</b>	SICILE	CARRICANTE CATARRATTO		48
<b>THYMIOPoulos ATMA</b>	GRÈCE	MALAGOUZIA XINOMAVRO		40
<b>AUTRICHE - ALLEMAGNE</b>				
● MEINKLANG MULATTSCHAK	AUTRICHE	WELSCHRIESLING		64
● LA PARCELLE	AUTRICHE	GRUNER VELTUNER		60
● PETR MARADA SAUVIGNON	RÉPUBLIQUE TCHÈQUE	SAUVIGNON BLANC		61
<b>NOUVEAU-MONDE</b>				
<b>SEBASTIANI</b>	CALIFORNIE	CHARDONNAY	11.0	45
<b>LES BACCCHANTES B1</b>	HEMMINGFORD QUÉBEC	SEVALYANOC VIDAL		37

## BULLES

● PARES BALTA CAVA BRUT	ESPAGNE	PARELLADA	MACCABEO	XARÈL-LO	46
<b>LEMOSS "PET NATI"</b>	VÉNÉTIE	GLERA			40
<b>MEINKLANG PROSA</b>	AUTRICHE	ZWEIGELT	BLAUFRAANKISCH	SAINT-LAURENT	47
<b>LAURENT PERRIER BRUT</b>	CHAMPAGNE	CHARDONNAY	PINOT NOIR		150

## VIN ROUGE

LES TAXES SONT INCLUSES DANS LES PRIX

			VERRE	BOUTEILLE
<b>FRANCE</b>	● NATURE ● BIO			
● DAMIEN COQUELET FOU DU BEAUJOU	BEAUJOLAIS	GAMAY	13	54
● HECHT & BANNIER	LANGUEDOC	SYRAH	11	46
● DOMAINE DE LA CADENETTE	COSTIÈRES DE NÎMES	SYRAH	41	41
● CHATEAU LA VALIERE	MEDOC CRU BOURGEOIS	CABERNET SAUVIGNON MERLOT		57
<b>LES ATHLÈTES DU VIN</b>	LOIRE	GROLLEAU		48
<b>ESPAGNE-PORTUGAL</b>				
<b>FRONTAURA APONTE TORO RESERVA</b>	TORO	TINTA DE TORO		57
<b>MONTECILLO RESERVA</b>	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	VALPOUCELLA	CORVINA RONDINELLA		62
● MARCHISIO LANGHE ROSSO	PIEMONTE	NEBBIOLO		56
● TENUTE NICOSIA	SICILE	FRAPPATO		60
<b>NOUVEAU-MONDE</b>				
<b>MONDAVI PRIVATE SELECTION</b>	CALIFORNIE	PINOT NOIR	11.5	47
<b>CANNONBALL</b>	CALIFORNIE	CABERNET SAUVIGNON	13	56
<b>LES BACCCHANTES R1</b>	HEMMINGFORD QUÉBEC	MARQUETTE		37
● MEINKLANG ROTER MULATTSCHAK	AUTRICHE	ZWEIGELT		56

## CIDRE

### CIDRERIE MILTON

● GALIA 2019	ST-CÉCILE DE MILTON	CORTLAND	REINETTE	RUSSET	MCINTOSH	38	
● LA PARCELLE	ST-CÉCILE DE MILTON	14	VARÉTÉS	DE POMMES		38	
● NORDIQ 01	ST-CÉCILE DE MILTON	RUBINETTE	GOLDEN	RUSSET	SEVALYANOC	38	
● CHAMP GAUCHÉ 01	ST-CÉCILE DE MILTON	CORTLAND	TARDIVE	POMETTE	DOLGO	SABREVOIS	38