



MENU 14H À 17H

PETITE VERTE	7
mesclun vinaigrette crémeuse maison	
FRITES	BOL 6 PANIER 9
CALMARS FRITS	18
mayo wafu et tobiko	
NACHOS	VÉGÉ 16 VIANDE 20
croustilles de maïs, fromage, crème sûre, olives et salsa	
AILES DE POULET	8 / 14
Nature ou Miel & Épices 12 / 18	
Piquantes ou à l'Asiatique 24 / 28	
GRILLED CHEESE	7
OLIVES MARINÉES	6

TARTARE DE BŒUF	19
parmesan, roquette, échalotes frites et huile de truffe	
TARTARE DE THON	19
concombre, sésame, wakame et riz soufflé maison, wafu	
BOL MEXICAIN	26 26
riz aux haricots noirs, maïs, tomates, laitue, tortillas, fromage, porc carnitas, oignons marinés, lime, vinaigrette à la mangue	
BURGER DE BŒUF	25
caciocavallo fumé, oignons sautés, ailoli ou jalapenos, roquette, bacon tomates, cornichons, rondelles d'oignon avec frites ou salade verte	

MENU SOIR

De 17H00 à la fermeture de la cuisine

Les Petits

BISQUE DE HOMARD	9
huile à l'estragon hamard	
CALMARS FRITS	18
mayo wafu et tobiko	
FOIE GRAS DU MOMENT	25
accompagnements de saison	
GUÉDILLES AUX CREVETTES DU QUÉ	19
mayo, légumes salicorne	
HUITRES & MIGNONETTE	6 / 18 12 / 28 24 / 48
TARTARE DE BŒUF	19
parmesan, roquette, échalotes frites câpres, cornichons et huile de truffe	
TARTARE DE THON	19
concombre, sésame, wakame et riz soufflé maison, wafu	
CROMESQUI DE BOUDIN	18
boudin noir, purée de pommes de terre, fromage, mayo au bacon, fenouil & vinaigrette aux agrumes	
SALADE D'ASPERGES GRILLÉES	19
buratina, chips de prosciutto vinaigrette à la truffe	

Les Grands

BOL MEXICAIN	26
riz aux haricots noirs, maïs, tomates, laitue, tortillas, fromage, porc carnitas, oignons marinés, lime, vinaigrette à la mangue	
BURGER DE BŒUF	25
caciocavallo fumé, oignons sautés, ailoli ou jalapenos, roquette, bacon tomates, cornichons, rondelles d'oignon avec frites ou salade verte	
PAPPARDELLE AGLIO & OLIO AUX CREVETTES DU QUÉBEC	30
noix de pin, panko, ciboulette & parmesan	
ORGETTO & FLÉTAN DU QUÉBEC	30
beurre de salicorne, tomates cerises, épinards & petits pois, orge, crème & parmesan coulis de petits pois & menthe,	
TARTARE DE BŒUF	29
parmesan, roquette, échalotes frites câpres, cornichons et huile de truffe avec frites ou salade verte	
TARTARE DE THON	29
concombre, sésame, wakame et riz soufflé maison, wafu avec frites ou salade verte	

À Partager

ASSIETTE DE CHARCUTERIES	25
pickel de moutarde, oignons confits, cornichons, moutarde au miel et croûtons	
ASSIETTE DE FROMAGES	25
compote de fruits, noix, fruits frais et croûtons	

BAVETTE DE BŒUF	35
légumes et oignons frits sauce au poivre vert & cognac ou beurre whisky et bacon servie avec frites ou salade verte	
CUISSE DE CANARD CONFITE	29
servie avec fondant de poireaux, purée de betteraves & sauce crémeuse aux champignons	
PIEVURE GRILLÉE	29
labnois au miel, salade de concombre, fenouil, feta, raisins, chips de papadoum & vinaigrette à la Grecque	

TABLE D'HÔTE	POTAGE OU SALADE VERTE	PLAT	DESSERT AU CHOIX	CAFÉ	SUPPLÉMENT	15
---------------------	-------------------------------	-------------	-------------------------	-------------	-------------------	-----------

Le menu Enfant

moins de 12 ans	
servi avec breuvage et crème glacée	
FILETS DE POULET FRIT	15
servi frites ou salade	
GRILLED CHEESE	15
Inspiration du moment, servi frites ou salade	
PÂTES DU MOMENT	15
servi frites ou salade	

Les Breuvages froids

EAU PLATE	2
EAU GAZÉIFIÉE	PETITE 3.5 GRANDE 7
LIQUEUR DOUCE	3
LIQUEUR BOUTEILLE	3.5
JUS	3.5
LAIT	3
CAFÉ GLACÉ	4.5

Les à Cotés

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

Les Breuvages chauds

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

Les Desserts

DESSERT DU MOMENT	8
CRÈME BRULÉE	7
BROWNIES AU CHOCOLAT	7
CRÈME GLACÉE	3 5

COQUETEL

LES TAXES SONT INCLUSES DANS LES PRIX

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

SANS ALCOOL

LES TAXES SONT INCLUSES DANS LES PRIX

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

BIÈRE FÛT & SANGRIA

LES TAXES SONT INCLUSES DANS LES PRIX

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

BOUTEILLE & CANETTE

LES TAXES SONT INCLUSES DANS LES PRIX

MOLSON	6	TROU DU DIABLE SHAWINIGAN	9
BLACK LABEL		LA PITOUNE / KELLER PILS	
MOLSON ULTRA		MAC TAVISH / PALE ALE AMERICAIN 473 ML	
SOL	8	LE PERROQUET / SESSION IPA	9.5
473ML		SHAWI BEACH / IPA OUEST-AMERIQUE	
SLEEMAN	8.5	SHAWI BEACH NEIPA / NEIPA AMERICAINE	
BIÈRE DE BALCON / SURE FRAMBOISE			
BIÈRE DE VACANCES / SURE CREAMSICLE			
BIÈRE DE JARDIN / SURE RHUBARBE			
DORVAL / TRIPLE BELGE			
MONTY / SPECIAL BITTER			
FARNHAM ALE & LAGER	8.5	LE COQ (BIÈRE BARRIQUÉE)	23
MILK SHAKE IPA À LA FRAISE		BIÈRE DE SEIGLE SURE AUX CERISES VIEILLIE 24 MOIS	
ESPACE PUBLIC MTL	7.5	PRÊT À BOIRE	7
LA PARCELLE		WHITE CLAW	
CAZOT ORANGE		LIME - FRAMBOISE - CERISE NOIRE - MANGUE	
ROUSSILLON			
MACABEO			
GRENADE BLANC ET GRIS MALVASIA			
GRIS MALVASIA			
COLLABORATION	9	SANS ALCOOL	6
GUAVA GOSE / HIMALAYAN SALT GUAVA		HEINEKEN 0.0	
		POINT FIVE CITRUS MANGUE	
		AMER IPA LIME NATURELLE	6.5
		MIKKELLER LIMBO CERISE NOIRE	
		MIKKELLER HENRY GOSE LIGHTLY .3%	

VIN BLANC

LES TAXES SONT INCLUSES DANS LES PRIX

	● NATURE	● BIO		VERRE	BOUTEILLE
FRANCE					
ROSELINE PRESTIGE	PROVENCE	CINSAULT	GRENADE SYRAH CARIGNAN	9.5	39
CHABLIS LA SEREINE	BOURGOGNE	CHARDONNAY		12.5	52
HECHT & BANNIER	LANGUEDOC	PIQUEPOUL ROUSSANE	GRENADE BLANC	12	50
REVERDY CHARME DE LOIRE	VALPOLICELLA	SYRAH GRENACHE		11	46
● CAZOT ORANGE	ROUSSILLON	MACABEO	GRENADE BLANC ET GRIS MALVASIA	11.5	48
LES ATHLÈTES DU VIN	LOIRE	CHENIN BLANC			48
ESPAGNE - PORTUGAL					
● ● CELLER CREDO MIRANIUS	PENEDÈS	XAREL-LO		11	46
● ● LA PARCELLE	VINHO VERDE	ALVARINO			39
● ● MICROBIOWINE TENTA2	CASTILLE-ET-LEON	VERDEJO			81
ITALIE-GRÈCE					
● ● ● CA' DI RAJO PINOT GRIGIO	VENETIE	PINOT GRIGIO		10.5	43
● ● ● FERRIATO LE SABBIE DELL'ETNA	SICILE	CARRICANTE	CATARRATTO		48
● ● ● THYMIPOULOS ATMA	GRÈCE	MALAGOUZIA	XINOMAVRO		40
AUTRICHE - ALLEMAGNE					
● ● ● MEINKLANG MULATSCHAK	AUTRICHE	WELSCHRIESLING	PINOT GRIS TRAMINER		64
● ● ● MEINKLANG GRUNER LIBRE	AUTRICHE	GRUNER VETTLINER			60
● ● ● PETR MARADA SAUVIGNON	RÉPUBLIQUE TCHÈQUE	SAUVIGNON BLANC			61
NOUVEAU-MONDE					
● ● ● SEBASTIANI	CALIFORNIE	CHARDONNAY		11.0	45
● ● ● LES BACCHANTES B1	HEMMINGFORD QUÉBEC	SEVAY BLANC VIDAL			37

BULLES

● ● PARES BALTA CAVA BRUT	ESPAGNE	PARRELLADA	MACCABEU	XAREL-LO	46	
● ● LEMOSS "PET NAT"	VÉNÉTIE	GLERA			40	
● ● ● MEINKLANG PROSA	AUTRICHE	ZWEIFELT	BLAUFRANKISCH	SAINT-LAURENT	PINOT NOIR	47
● ● ● LAURENT PERRIER BRUT	CHAMPAGNE	CHARDONNAY	PINOT NOIR		150	

VIN ROUGE

LES TAXES SONT INCLUSES DANS LES PRIX

	● NATURE	● BIO		VERRE	BOUTEILLE
FRANCE					
● ● DAMIEN COQUELET FOU DU BEAUJOU	BEAUJOLAIS	GAMAY		13	54
● ● ● HECHT & BANNIER	LANGUEDOC	SYRAH	GRENADE CARIGNAN	11	46
● ● ● DOMAINE DE LA CADENETTE	COSTIÈRES DE NÎMES	SYRAH	GRENADE		41
● ● ● CHATEAU LA VALIERE	MEDOC CRU BOURGEOIS	CABERNET SAUVIGNON	MERLOT		57
● ● ● LES ATHLÈTES DU VIN	LOIRE GROLLEAU				48
ESPAGNE-PORTUGAL					
● ● ● FRONTAURA APONTE TORO RESERVA	TORO	TINTA DE TORO			57
● ● ● MONTECILLO RESERVA	RIOJA	TEMPRANILLO		10.5	42
● ● ● ENOLOGICA DEL OLEANA CALABUJIG	VALENCIA	BOBAL			35
● ● ● AZUL Y GARANZA ALTAMENTE	JUMILLA	MONASTRELL			39
ITALIE					
● ● ● 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
NOUVEAU-MONDE					
● ● ● 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

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	SEVAY BLANC	38	
● ● ● CHAMP GAUCHÉ 01	ST-CÉCILE DE MILTON	CORTLAND	TARDIVE	POMETTE DOLGO	SABREVOIS	38