

MENU DU SOIR

entrées

Soupe saisonnière 7.00

Salade verte 7.00

Laitue, épinards, canneberges, graines de citrouille, vinaigrette balsamique & miel

Salade César 8.00

Parmesan, flocons de prosciutto, croûtons à l'ail, câpron

Crostini de chèvre chaud 10.00

Relish de raisins rouge au miel, noix de Grenoble

Quesadillas au canard fumé à l'érable 10.00

Fromage, salsa de rhubarbe & chipotle, purée d'avocat

Tartare de saumon fumé 10.00

Câpres, cornichons, oignon rouge, huile de citron

Ailes de canard confites 11.00

Sauce Général Tao maison

Calmars frits 12.00

Panure de semoule, mayo cajun

burgers

1/3 LBS SUR PAIN MAISON, SERVIS AVEC
FRITES CUITES AU GRAS DE CANARD

Le classique 18.00

Boeuf, cheddar, bacon, tomate, cornichon, oignon, laitue

Le gourmet 18.00

Boeuf, confit d'oignons, poivrons rôtis, laitue, mayo raifort
Avec fromage bleu +2.00

L'exquis 18.00

Boeuf, bacon, suisse, champignons sautés, mayo dijon

Le décadent 18.00

Galette porcelet de lait et bacon des Fermes Gaspor, cheddar, rondelles d'oignon, sauce BBQ

★ LE VÉGÉ ★

Transformez un de nos burgers en version végétal!

spécialités

Moules frites 20.00

MARINIÈRE, PROVENÇALE OU CRÈME & POIVRE
Avec frites cuites au gras de canard

Salade de confit de canard 22.00

Laitue, épinards, pommes, canneberges, graines de citrouille, vinaigrette balsamique & miel

Doré façon «fish & chips» 23.00

Panure de semoule de maïs au poivre & citron, avec frites cuites au gras de canard et sauce tartare

Saumon poêlé 24.00

Sur salade grecque avec quinoa, huile de citron

Côtes levées à la bière brune 28.00

Avec frites cuites au gras de canard et salade de chou

Filet mignon 6oz 42.00

GRILLÉ

Avec sauce au poivre, haricots verts et servi avec frites cuites au gras de canard

EN TARTARE

Servi avec croûtons et frites cuites au gras de canard

pizzas

8PO 13.00 • 12PO 21.00 • 16PO 29.00

L'américaine

Pepperoni, mozza, champignons, poivrons verts, oignons

La provençale

Poulet, fromage de chèvre, mozza, pesto, noix de pin, olives

La grecque

Feta, mozza, poivrons rouges, olives noires, oignons, épinards

L'alsacienne

Suisse, mozza, oignons caramélisés, bacon, épinards, huile d'ail

les à-côtés



Frites maison 5.00

Cuites au gras de canard

Mayo à l'ail rôti ou cajun 1.50

Rondelles d'oignons rouges 6.00

Nous nous réservons le droit de refuser les changements et/ou substitutions lors des périodes d'achalandage élevé.

Un frais de service de 15% peut être rajouté à la facture pour groupes de 8 personnes et plus.