

Entrées

Soupe du jour / Soup of the day

Salade verte / Green salad

9

Frites maison / French fries 

9

Calmars grillés / Grilled calmars

15

Trois croûtons au chèvre chaud 

Three crusts with melted goat cheese

11

Nachos gratiné 

Gratinés, guacamole et crème sûre

Browned cheese, guacamole and sour cream

15

Fromages et Fruits 

Brie, suisse, chèvre et fruits frais

Brie, Swiss, goat cheese and fresh fruit

17

Le Plateau

Merguez, saumon fumé, brie, olives et fruits frais

Merguez, smoked salmon, brie, olives and fresh fruits

18

Pâtes

Pesto 

Penne, pesto, tomates fraîches, parmesan

Penne, pesto, fresh tomatoes, parmesan

17

Carbonara

Linguini, crème, vin blanc, lardon fumé, oignons

Linguini, cream, white wine, smoked bacon, onions

17

Tortellini Rossini

Tortellini farcis aux trois fromages, sauce rosée et saumon fumé

Tortellini stuffed with three cheeses,

rosé sauce and smoked salmon

19

Diabolo

Linguini, sauce rosée épicée et crevettes géantes

Linguini, spicy rosé sauce and giant shrimps

19

Salades

Chaque salade contient un mélange de verdure, de tomates, de concombres, de poivrons, d'oignons et d'une vinaigrette maison

Each salad contains a mixture of greens, tomatoes, cucumbers, peppers, onions and a homemade vinaigrette

Saumon fumé et Avocat

Smoked salmon and avocado

18

Crevettes grillées et Avocat

Grilled shrimps and avocado

18

Quatre croûtons au chèvre chaud 

Four crusts with goat cheese

17

Grecque au poulet grillé

Poitrine de poulet, feta et olives

Chicken breast, feta and olives

17

Poulet et légumes grillés

Chicken and grilled vegetables

18

Saumon grillé à l'orange

Grilled salmon à l'orange

20

Baguettes

Accompagnés d'une salade verte et frites maisons
Served with green salad and house fries

Croque Monsieur

Jambon forêt noire, fromage Mozzarella gratiné,
tomates et champignons sautés
Ham, fresh
tomatoes, mushrooms and melted cheese

18

Chèvre Chaud

Jambon forêt noire, fromage de chèvre gratiné,
tomates et oignons
Ham, Goat cheese, onions and tomatoes

19

Poulet grillé

Poulet, fromage brie, oignons et poivron grillé
Chicken, Brie cheese, onions and marinated red peppers

19

Végétarienne

Légumes sautés, guacamole et fromage mozza
Sauteed vegetables, guacamole and mozzarella cheese

17

Méditerranéenne

Merguez, mayonnaise maison, harissa, tomates et oignons
Mergez, mayonnaise, hot sauce tomatoes and onions

19

Hamburgers

Accompagnés d'une salade verte et frites maisons
Served with green salad and house fries

7 oz de boeuf ou Galette végétarienne 

Le classique

Bacon, fromage mozzarella, tomate, oignons et laitue
Bacon, mozzarella cheese, tomato, onions and lettuce

17

L'Évidence

Poivron grillé, fromage Brie, tomate, oignons et laitue
Grilled pepper, Brie cheese, tomato, onions and lettuce

18

Le Fiesta

Bacon, cheddar, jambon et crème sûre
Bacon, cheddar, ham and sour cream

18

L'extraordinaire

Guacamole, fromage de chèvre, salsa, , légumes grillés,
tomate, oignons et laitue

Guacamole, goat cheese, salsa, grilled vegetables,
tomato, onions and lettuce

18

Le Danois

Fromage bleu, champignons sautés, tomate et laitue
Blue cheese, sautéed mushrooms, tomato and lettuce

19

Gâteaux

Mousse au chocolat

Chocolate mousse cake

Carottes et noix de grenoble

Carrot and walnut cake

Fromage et gelée de fruit des champs

Cheese and field fruit jelly cake

11

Table d'hôte

Soupe de jour ou salade verte

Pesto

Penne, pesto, tomates fraîches, parmesan
Penne, pesto, fresh tomatoes, parmesan

19

Calmars grillés

Marinade au jus d'orange, de lime et de coriande servie avec frites
Grilled squid, Orange, lime and cilantro marinade served with fries

20

Tartare de saumon

Mangue, gingembre, sauce soya et avocat servie avec croûtons et frites
Salmon tartare, Mango, ginger, soy sauce and avocado served with croutons and fries

26

Saumon grillé

Sauce maison avec riz et légumes
Grilled salmon, sauce maison with rice and vegetables

26

Bavette (8oz AAA)

Sauce au vin rouge et au champignons sautés avec frites et légumes
Steak (8oz AAA) Red wine and sautéed mushroom sauce with fries and vegetables

25

Couscous

Jarret d'agneau, merguez, pois chiches, légumes
Lamb shank, merguez, chickpeas, vegetables

24

Le bâtard

Merguez, 4 oz bavette (AAA), calmars frits, poulet, crevettes géantes, frites et sauce paprika/ cumin
Merguez, 4 oz (AAA) flank steak, fried calamari, chicken, jumbo shrimp, fresh fries and paprika / cumin sauce

30

Dessert du jour

Bières en fut

Boréal

Blonde Rousse blanche IPA *

Verre

6

Pinte

8

Pichet

26

Bières en bouteille

Carlsberg

8

Krombacher 0.0

7

Mimosas

Orange ou pamplemousse

Orange or Grapefruit

Verre

9

Bouteille

42

Champagnes et Mousseux

Cordoniu

Espagne

42

Drappier Zero Dosage

France

105

Veuve Cliquot

France

120

Cafés

Lait amande ou lait classique

Espresso

4.5

Cappuccino or Mocaccino

5

Cappucino glacé / Iced Cappuccino

5.5

Café au lait / Latte

5

Cafés alcoolisés

Espresso et Crème chantilly

Dublin

Whiskey irlandais et bailey's

Brasilia

Tia Maria, Brandy et Triple Sec

Madrid

Cognac et Tia Maria

Évidence

Cognac et Grand Marnier

10

Mixologie

Cocktails

Montréal Mule

Bière blanche, Ginger Ale, Gin, Jus de lime et Menthe
White beer, Ginger Ale, Gin, Lime juice and Mint

Cowboy

Bailey's, Amaretto, Jus d'ananas et Crème
Bailey's, Amaretto, Pineapple Juice and Cream

Sicilian Kiss

Southern comfort, Amaretto, san pellegrino limonade
Southern comfort, Amaretto, san pellegrino lemonade

Mojito

Rhum blanc, Soda, Jus de lime et Menthe
White rum, Soda, Lime juice and Mint

Bloody Caesar

Vodka, Jus de clamato, Sauce Worcestershire, Tabasco, Jus de lime
Vodka, Clamato juice, Worcestershire sauce, Tabasco, Lime juice

Margarita glacé

Tequila, citron, sel et glace concassé
Tequila, lemon, salt and crushed ice

Daiquiri glacé

Rhum blanc, sucre, fraises et glace concassé
White rum, sugar, strawberries and crushed ice

Pina Colada

Rhum blanc, ananas, coco, sucre
White rum, pineapple, coconut, sugar

Sex on the Beach

Vodka, Schnapps aux pêches, grenadine, jus d'orange
Vodka, peach schnapps, grenadine, orange juice

10

Sangrias

Rouge

Vin rouge, Jus d'orange, Rhum épicé,
Triple sec, et Fruits frais
Red wine, Orange juice, Spiced rum,
Triple sec, and Fresh fruits

Blanche

Vin Blanc, 7 up, Liqueur de melon,
Rhum blanc, Menthe et Fruits Frais
White Wine, Lemonade, Melon Liqueur,
White Rum, Mint and Fresh Fruit

Bleu

Vin blanc, Jus d'ananas, Triple sec,
Curaçao bleu et Fruits Frais
White wine, Pineapple juice, Triple sec,
Blue Curacao and Fresh Fruits

Rose

Vin rosé, Jus de canneberge, Liqueur de litchi,
Vodka et Fruits Frais
Rosé wine, Cranberry juice, Lychee liqueur,
Vodka and Fresh Fruits

Verre

10

Pichet

28

Vins

À partir de 11H00

Vins Rouges	Verre	1/2	Bouteille
Vin maison (Nobella)	9	16	32
Cliff 79, Cabernet/Shiraz Berri Estate, Australie	10		39
Beaujolais, Collin Bourisset France	10	21	42
Modello Dell Venezie Masie, Italie	10		42
Château Cazal-Viel St-Chinian			39
Chianti DOCG, Toscana Ruffino, Italie		22	44
Jacob's Creek Shiraz Australie			45
Brouilly George Duboeuf France			45
Ortas Côte du Rhône Village Cave de Rasteau, France			42
Yalumba Shiraz Barossa, Australie			62
Cabernet Sauvignon Woodbridge Mondavi, Californie			45
Celeste Tempranillo, Ribera del Duero Torres, Espagne			46
Hoya de Cadenas Tempranillo, Espagne			39
Merlot, Péninsule Niagara Jackson Triggs, Canada			41

Vin Blancs	Verre	1/2	Bouteille
Vin maison (Nobella)	9	16	32
Cliff 79, Chardonnay Berri Estate, Australie	10		39
Chéreau Carré Muscadet France	10		39
Vina Sol, Parelada Torres, Espagne			41
La Sablette Muscadet France		20	39
Sauvignon Blanc Marlborough Kim Crawford, Nouvelle-Zélande		23	46
Orviete Classico, Ombrie Ruffino, Italie			40
Fetzer Fumé Blanc Californie			46
Sauvignon Blanc Péninsule Niagara Jackson Triggs, Canada			39

Vins rosées	Verre	Bouteille
Côtes de Brulhois Carrelot des Amants, France	10	39
Château Bellevue la Forêt France		45