


Entrées

Soupe du jour / *Soup of the day*

Salade verte / *Green salad*

9

Frites maison / *French fries* 

9

Calamars Frits / *Fried Calmari*

16

Trois croûtons au chèvre chaud / 

Three crusts with melted goat cheese


13

Nachos 

Gratinés, guacamole et crème sûre

Gratin, guacamole and sour cream

17

Fromages et Fruits 

Brie, suisse, fromage de chèvre et fruits frais

Brie, Swiss, goat cheese and fresh fruit

18

Le Plateau

2 Merguez, 2 crevettes, brie, olives, fruits frais

2 Merguez, 2 shrimps, brie, olives, fresh fruits

19

Pâtes

Pesto 

Linguine, pesto, tomates fraîches, parmesan

Linguine, pesto, fresh tomatoes, parmesan

19

Carbonara

Linguine, crème, vin blanc, lardon fumé, oignons

Linguine, cream, white wine, smoked bacon, onions

19

Tortellini Rossini

Tortellini farcis aux trois fromages, sauce rosée et saumon fumé

Tortellini stuffed with three cheeses, rosé sauce and smoked

salmon

20

Diabolo

Linguine, sauce rosée épicée et crevettes géantes

Linguine with spicy pink sauce and giant shrimp

21

Salades

Chaque salade contient un mélange de verdure, tomates, concombres, oignons et une vinaigrette maison.

Each salad contains a mix of greens, tomatoes, cucumbers, onions and a homemade vinaigrette.

Saumon fumé et avocat

Smoked salmon and avocado

19

Grecque au poulet grille

Poitrine de poulet, feta et olives

Chicken breast, feta and olives

19

Crevettes grillées et avocat

Grilled shrimps and avocado

20

Poulet et légumes grillés

Chicken breast and grilled vegetables

20

Quatre croûtons au chèvre chaud 

Four crusts with goat cheese

19



Option végétarienne

Baguettes

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

Croque-Monsieur

Jambon forêt noire, fromage Mozzarella gratiné,
Tomates et champignons sautés
Ham, fresh tomatoes, mushrooms and melted cheese
20

Chèvre Chaud

Jambon forêt noire, fromage de chèvre gratiné,
Tomates et oignons
Ham, Goat cheese, onions and tomatoes
20

Poulet grillé

Poulet, fromage brie, oignons et poivron grillé
Chicken, Brie cheese, onions and marinated red peppers
20

Végétarienne

Légumes sautés, guacamole et fromage mozza
Sauteed vegetables, guacamole and mozzarella cheese
20

Méditerranéenne

Merguez, mayonnaise maison, harissa, tomates et oignons
Mergez, mayonnaise, hot sauce tomatoes and onions
20

Hamburgers

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

7 oz de boeuf ou Galette végétarienne

7 oz of Beef or Vegetarian Patty

Le classique

Bacon, fromage mozzarella, tomate, oignons et laitue
Bacon, mozzarella cheese, tomato, onions and lettuce
19

L'Évidence

Poivron grillé, fromage Brie, tomate, oignons et laitue
Grilled pepper, Brie cheese, tomato, onions and lettuce
19

L'extraordinaire

Guacamole, fromage de chèvre, salsa, légumes grillés,
Tomate, oignons et laitue
Guacamole, goat cheese, salsa, grilled vegetables,
tomato, onions and lettuce
20

Signature

Effilochée de boeuf braise 10 h, mayo chipotle Fumé, cheddar
fondu, choux marinés
10-Hour Braised Pulled Beef, Smoked Chipotle Mayo, Melted
Cheddar & Pickled Cabbage
20

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

Table d'hôte

Soupe de jour ou salade verte

Pesto

Linguine, pesto, tomates fraîches, parmesan
Linguine, pesto, fresh tomatoes, parmesan

21

Calmars frits

Sauce tartare maison, servie avec salade et frites
House-Made Tartar Sauce, Salad and Fries

22

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

28

Saumon grillé

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

28

Bavette (8oz AAA)

Sauce au vin rouge et au champignons sautés avec frites et légumes
Steak (8oz AAA) Redwine and sautéed mushroom sauce
with fries and vegetable sand fries

27

Couscous

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

27

Le bâtard

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

33

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

12

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 Pichet

12



30



Bières en fut

Boréal

Blonde Rousse blanche IPA *

Verre **Pinte** **Pichet**
8 **10** **27**

Bières en bouteille

Carlsberg

9

Mimosas

Orange ou pamplemousse
Orange or Grapefruit

Verre **Bouteille**
10 **49**

Champagnes et Mousseux

Cordoniu

Espagne

49

Drappier Zero Dosage

France

140

Veuve Cliquot

France

160

Cafés

Lait amande ou lait classique

Espresso

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

11

A partir de 11h

Vins Rouges	Verre	½	Bouteille
Vin maison (Nobella)	11	24	46
Cliff 79, Cabernet/Shiraz Berri Estate, Australie	12		50
Beaujolais, Collin Bourisset (Nobella) France	12		55
Modello Dell Venezie Masie, Italie	12	26	52
Château Cazal-Viel St-Chinian			53
Chianti DOCG, Toscana Ruffino, Italie		26	52
Jacob's Creek Shiraz Australie			56
Brouilly George Duboeuf France			58
Ortas Côte du Rhône Village Cave de Rasteau, France			53
Yalumba Shiraz Barossa, Australie			70
Cabernet Sauvignon Woodbridge Mondavi, Californie			65
Celeste Tempranillo, Ribera del Duero Torres, Espagne			62
Hoya de Cadenas Tempranillo, Espagne			54
Merlot, Péninsule Niagara Jackson Triggs, Canada			49

Vins Blancs	Verre	½	Bouteille
Vin maison (Nobella)	11	24	46
Cliff 79, Chardonnay Berri Estate, Australie	12		50
Chéreau Carré Muscadet France	12		55
Vina Sol, Parelada Torres, Espagne			59
La Sablette Muscadet France		26	52
Sauvignon Blanc Marlborough Kim Crawford, Nouvelle-Zélande		26	52
Orviete Classico, Ombrie Ruffino, Italie			50
Fetzer Fumé Blanc France			58
Sauvignon Blanc Péninsule Niagara Jackson Triggs, Canada			49

Vins Rosées	Verre	Bouteille
Côtes de Brulhois Carrelot des Amants, France	12	50
Listel Grain Grisde France		50