



## Entrées / Appetizers

<b>SOUPE DU JOUR   SOUP OF THE DAY</b>	<b>6\$</b>	<b>NACHOS</b>	<b>16\$</b>
<b>SALADE VERTE   GREEN SALAD</b>	<b>7\$</b>	Ajout de poulet ou porc effiloché Add chicken or pulled porc	<b>5\$</b>
		<b>TARTINE DE CHÈVRE   GOAT CHEESE SPREAD</b>	<b>17\$</b>

## Tartares / Tartars

Tous les tartares en repas sont servis avec frites ou salade  
All tartar meals are served with fries or salad

<b>SAUMON   SALMON</b>	Entrée   Appetizer Repas   Meal	<b>18\$</b> <b>28\$</b>	<b>BOEUF   BEEF</b>	Entrée   Appetizer Repas   Meal	<b>18\$</b> <b>28\$</b>
------------------------	------------------------------------	----------------------------	---------------------	------------------------------------	----------------------------

## Repas / Meals

<b>MAC 'N CHEESE</b>	<b>23\$</b>
Fromage cheddar, parmesan, crevettes, lardon et sauce à la crème <i>Cheddar cheese, parmesan, shrimp, lardon (bacon) and creamy sauce</i>	
<b>BURGER AU BOEUF   BEEF BURGER</b>	<b>19\$</b>
Fromage cheddar, pétales de tomates, bacon, mayo à la moutarde servi avec frites ou salade <i>Cheddar cheese, tomato petals, bacon, mustard mayo, served with fries or salad</i>	
<b>BURGER CONFIT</b>	<b>21\$</b>
Poulet et canard confit, oignons marinés, fromage cheddar servi avec frites ou salade <i>Chicken and duck confit, marinated onions, cheddar cheese, served with fries or salad</i>	
<b>BURGER VÉGÉ   VEGGIE BURGER</b>	<b>19\$</b>
Portobello, fromage paillot de chèvre, mayo aux tomates séchées, servi avec frites ou salade <i>Portobello, goat cheese, sundried tomato mayo, served with fries or salad</i>	
<b>BAVETTE DE BOEUF   FLANK STEAK</b>	<b>30\$</b>
Bavette de boeuf 8oz. "Angus Pride" servi avec légumes et purée de pommes de terre ou frites <i>8 oz «Angus Pride» flank steak served with vegetables and mashed potatoes or fries</i>	
<b>FILET MIGNON</b>	<b>43\$</b>
Filet mignon 8oz. "Angus pride" servi avec légumes et purée de pommes de terre ou frites <i>8 oz. «Angus Pride» Filet Mignon served with vegetables and mashed potatoes or fries</i>	
<b>FILET DE SAUMON GRILLÉ   GRILLED SALMON FILET</b>	<b>25\$</b>
Filet de saumon grillé servi avec légumes et purée de pommes de terre ou frites <i>Grilled salmon filet served with vegetables and mashed potatoes or fries</i>	
<b>FILET DE DORÉ MEUNIÈRE   WALLEYE FILET «MEUNIÈRE»</b>	<b>22\$</b>
Filet de Doré servi avec légumes et purée de pommes de terre ou frites <i>Walleye filet served with vegetables and mashed potatoes or fries</i>	
<b>FISH 'N CHIPS</b>	<b>20\$</b>
Aiglefin panné à la bière servi avec sauce tartare, frites, citron et roquette <i>Haddock in beer batter served with tartar sauce, fries, lemon and arugula</i>	
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE GRILLÉ   GRILLED CHICKEN BREAST</b>	<b>24\$</b>
Suprême de volaille grillé avec sauce Porto servi avec légumes, puré de pommes de terre ou frites <i>Grilled chicken breast, Porto sauce served with vegetables and mashed potatoes or fries</i>	
<b>SOURIS D'AGNEAU BRAISÉ   BRAISED LAMB SHANK</b>	<b>33\$</b>
Jarret d'agneau braisé servi avec légumes et purée de pommes de terre <i>Braised lamb shank served with vegetables and mashed potatoes</i>	
<b>SALADE CÉSAR AU SÛPREME DE VOLAILLE   CHICKEN CAESAR SALAD</b>	<b>19\$</b>
Poulet grillé, laitue romaine, croutons, câpres, fromage parmesan et vinaigrette césar <i>Grilled chicken filet, romaine lettuce, croutons, capers, parmesan cheese and Caesar dressing</i>	



# Desserts / Deserts

## MI-CUIT AU CHOCOLAT | MOLTEN CHOCOLATE

7\$

## DUO CRÈME BRULÉES | CREME BRULE DUO

7\$

## BROWNIE

6\$

# Alcool / Alcohol

## Vin maison

### House wine

Rouge ou blanc / Red or white

VERRE Glass	1/2 LITRE Halfliter	1 LITRE 1 liter
5 oz 7\$	8 oz 10\$	18\$ 32\$

## Vin mousseux

### Sparkling wine

	VERRE Glass	1/2 LITRE Halfliter
<b>BAREFOOT</b> <i>Pink moscato, rosé mousseux, Californie (USA)</i>	10\$	34\$
<b>PREMIÈRE BULLE</b> <i>Mauzac, Chardonnay, Languedoc (France)</i>		50\$
<b>VEUVE CLICQUOT PONSARDIN</b> <i>Champagne brut, Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay (France)</i>		145\$
<b>MOET ET CHANDON</b> <i>Pink moscato, rosé mousseux, Californie (USA)</i>		160\$

## Vin rosés

### Rosé wine

	VERRE Glass	1/2 LITRE Halfliter	BOUTEILLE Bottle
<b>GALLO</b> <i>White Zinfandel, Rosé Californie (USA)</i>	7\$	16\$	26\$

## Vin Blanc

### White wine

	VERRE Glass	1/2 LITRE Halfliter	BOUTEILLE Bottle
<b>GALLO</b> <i>Sauvignon blanc, Californie (USA)</i>	7\$	16\$	26\$
<b>ORMARINE</b> <i>Picpoul de Pinet, Languedoc (France)</i>			35\$
<b>LA CHEVALIÈRE</b> <i>Chardonnay, Laroche, Languedoc (France)</i>	9\$	25\$	36\$
<b>DOMAINE BELLEVUE</b> <i>Sauvignon blanc, Touraine (France)</i>			37\$
<b>REGALEALI BIANCO</b> <i>Greco di Tufo, d'Almerita, Sicile (Italie)</i>			39\$
<b>ALAMOS</b> <i>Chardonnay, Mendoza Catena (Argentine)</i>			39\$
<b>GENTIL HUGEL</b> <i>Pinot Gris, Alsace (France)</i>	12\$	29\$	41\$
<b>LA SEREINE</b> <i>Chablis, la chablisienne, Bourgogne (France)</i>			50\$

## Vin Rouge

### Red wine

	VERRE Glass	1/2 LITRE Halfliter	BOUTEILLE Bottle
<b>GALLO</b> <i>Cabernet blanc, Californie (USA)</i>	7\$	16\$	26\$
<b>CUSUMANO</b> <i>Shiraz, Cabernet (Italie)</i>	9\$	19\$	35\$
<b>MIRASSOU</b> <i>Pinot noir (USA)</i>			35\$
<b>PARALLÈLE 45</b> <i>Grenache, Côtes du Rhône (USA)</i>	10\$	22\$	35\$
<b>ALAMOS</b> <i>Malbec, Bodegas Esmeralda (Argentine)</i>			39\$
<b>PAGO DE CIRSUS</b> <i>Merlot, Syrah, Tempanillo (Espagne)</i>			39\$
<b>CARNIVOR</b> <i>Carbnet Sauvignon, Californie (USA)</i>			40\$
<b>DEVOIS DES AGNEAUX D'AUMELAS</b> <i>Languedoc, JeanJean (France)</i>			44\$
<b>GHOST PINES</b> <i>Merlot, Californie (USA)</i>			45\$
<b>FONTERUTOLI</b> <i>Chianti classico, Toscane (Italie)</i>			59\$
<b>CHÂTEAU ST DIDIER PARNAC</b> <i>Cahors (France)</i>			35\$

## Sangria

### TENTATION ULTIME | ULTIMATE TEMPATATION

Southern Comfort, Jack Daniel's Honey, vin blanc Nobella, fleur d'oranger, bleuets, jus de citron, sucre de canne liquide, jus de canneberge blanc, 7UP  
*Southern Comfort, Jack Daniel's honey, white wine Nobella, orange blossom, blueberries, lemon juice, liquid sugar cane, white cranberry juice, 7UP*

### BELLE EN ROSE | PRETTY IN PINK

Apérol, rosé Ernest & Juilio Gallo, fraises, framboises, jus de citron, sucre de canne liquide, jus de canneberge blanc, perrier pamplemousse, basilic  
*Apérol, rosé Ernest & julio Gallo, strawberry, raspberry, lemon juice, liquid sugar cane, white cranberry juice, grapefruit perrier, basil*

### SANGRIA DU CAPITAINE | CAPTAIN'S SANGRIA

Rhum Capitain Morgan spiced, cointreau, vin rouge Nobella, jus de canneberge, framboises, schweppes  
*Captain Morgan spiced rum, cointreau, Nobella red wine, cranberry juice, raspberry, schweppes*

## Bières en fût

### Draft beers

Toutes les bières en fût sont servies dans des pintes de 20oz.  
All the draft beers are served in 20oz pintes

BLONDES		ROUSSE   AMBRÉE	
Alexander Keith	5.25\$	Roddingtons	6\$
Stella Artois	6\$	Alexander Keith	5.75\$
Leffe	6.50\$	Goose Island IPA	5.25\$
NOIRE   BLACK		ARCHIBALD	
Cobblestone Stout	7.25\$	Matante (Blonde)	5.25\$
		Joufflue (Blanche)	5.25\$
BLANCHE   WHITE		Chipie (Rousse)	5.25\$
Hoegaarden	6\$	Demander à votre serveur qui sont	
Shock Top	6\$	LES INFIDÈLES ce mois-ci;	5.25\$
BRUNE   BROWN		La désirée, Belle Mer, Ci-boire et	
Leffe	6.50\$	Brise du Lac	

## Bières en bouteilles

### Bottled beers

BUDWEISER	5\$	CORONA	7.45\$
BUDWEISER PROHIBITION	5\$	BECK'S	7.45\$
BUD LIGHT	5\$	STELLA ARTOIS	7.45\$
LABATT BLEUE	5\$	STELLA ARTOIS LIGHT	7.45\$
LABATT BLUE DRY	5\$	REV	7.45\$

## Cocktails

### Cocktails & bulles

**BEL'BISCUS**  
Absolut citron, jus de citron, sucre de canne liquide, jus de pamplemousse, jus de canneberge blanc, bulles, fleur d'hibiscus  
*Absolut lemon, lemon juice, liquid sugarcane, grapefruit juice, white cranberry juice, bubbles, hibiscus flower*

After dinner  
**POMME INTERDITE**  
Calvados, jus de citron, sucre de canne liquide, jus de poire, romarin  
*Calvados, lemon juice, liquid sugarcane, pear juice, rosemary*

**BEC SUCRÉ**  
Frangelico, sirop déorable, Tia Maria, Amaretto, half & half  
*Frangelico, maple syrup, Tia Maria, Amaretto, half & half*

**CHOCO JACK**  
Jack Daniel's chambord, Tia Maria, jus canneberge blanc  
*Jack Daniel's chambord, Tia Maria, white cranberry juice*

### Long drinks

**MOJITO'POM**  
Rhum Barcardi Superior, menthe, pommes, jus de citron, sirop d'érable, sucre vanillé, Galiano, jus de pommes, Ginger Ale  
*Bacardi Superior Rum, mint, apple, lemon juice, maple syrup, vanilla sugar, Galiano, apple juice, Ginger Ale*

## Alcools Forts

### Strong alcohol

VODKA		GIN	
Polar ice	5.25\$	Beefeater	5.25\$
Ketel one	5.75\$	Tanqueray	6.25\$
Grey Goose	5.25\$	Hendrick's	7\$
Smirnoff framboise	5.75\$	Bombay Sapphire	5.75\$
RHUM   RUM		TEQUILA	
Bacardi	5.25\$	Jose Cuervo Especial	5.75\$
Appleton Estate	7.25\$	Sauza Blanc	5.50\$
Captain Morgan	6.25\$	Patron Silver	7.50\$
WHISKEYS   TENNESSES   BOURBONS		ARMAGNAC	
Canadian Club	5.25\$	Château de Laubade	9\$
Jack Daniel's honey	5.50\$	CALVADOS	
Jack Daniel's	6\$	8 ans Pays d'Auge	9\$
Walker Red	6\$	Liqueurs digestives	6\$
Walker Black	6\$	Smirnoff ice	6.50\$
Walker Gold	8.50\$	PORTO	
Jameson	6\$	2005	9\$
MarkKentucky	8.50\$	2007	7\$
Chivas Regal	7\$	10 ans	9.50\$
Glenmorangie 10 ans	9.50\$	20 ans	11.50\$
Glenmorangie Nectar	10\$	COGNACS	
		Global V.S.	5.75\$
		Courvoisier V.S.	6.25\$
		Rémy Martin V.S.	9.50\$
		Rémy Martin X.O	21.50\$