



TACOS ROSARITO _ 9

MORUE FRITE, PURÉE DE HARICOTS NOIRS, SALADE DE CHOUX, MAYONNAISE CHIPOTLE, LIME ET CORIANDRE.

CHOUX-FLEURS FRITS _ 14

CHOUX-FLEURS FRITS, MOUTARDE AU MIEL, SAUCE BUFFALO, PICKLES DE JALAPENOS, ZESTE DE CITRON.

ROULEAUX IMPÉRIAUX _ 12

VERMICELLES DE RIZ, PORC, SAUCE AU POISSON.

AILES DE POULET BUFFALO

8 AILES : 14 \$
16 AILES : 24 \$
24 AILES: 34 \$

SUSHI PIZZA _ 19

SAUMON AU SÉSAME, SOYA ET GINGEMBRE SUR UNE GALETTE CROUSTILLANTE DE RIZ.

CREVETTES POPCORN _ 19

SERVIES AVEC MAYONNAISE FABBRICA SRIRACHA LIME.

CASSOLETTE D'ESCARGOTS _ 20

FOND DE VEAU, CRÈME, CHAMPIGNONS, GRATIN DE CHEDDAR 2 ANS.
SERVI AVEC DEUX CROÛTONS DE PAIN MAISON TARTINÉS AU BEURRE DE TOMATES SÉCHÉES ET PERSIL.

BRUSQUETTE DU CULTIVATEUR _ 21

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMATES CERISES ET LÉGUMES CROQUANTS SUR UN PAIN ARTISANAL DE LA FROMAGERIE MÉDARD.



POUTINE AU HOMARD FRINGALE _ 16 GOURMANDE _ 24

SAUCE À LA BISQUE DE HOMARD ET FROMAGE MIGNERON, FROMAGE EN GRAIN DE LA FROMAGERIE BOIVIN, HOMARD FRAIS.

TARTARES

TARTARE DE BOEUF INTER

 **E 19** **P 34**

AÏOLI, ÉCHALOTES, CHORIZO, CORNICHONS, HUILE DE TRUFFE, PERSIL, PARMESAN REGGIANO.

TARTARE DE BOEUF

CLASSIQUE  **E 19** **P 34**

MOUTARDE DE DIJON, SAUCE WORCESTERSHIRE, JAUNE D'OEUF, CÂPRES, CORNICHONS, ÉCHALOTES, HUILE D'OLIVE, TABASCO.

TARTARE DE SAUMON INTER

 **E 19** **P 34**

CRÈME SÛRE, RELISH DE POIVRONS ROUGES GRILLÉS, JUS DE CITRON, OIGNONS VERTS.

TARTARE DE SAUMON

CLASSIQUE  **E 19** **P 34**

CÂPRES, ANETH, ZESTE ET JUS DE CITRON FRAIS, GUACAMOLE MAISON.

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT : SALADE DU GARDE-MANGER, FRITES, POMMES-PAILLES OU CHIPS MAISON.



VÉGÉTARIEN



OPTION VÉGANE POSSIBLE



OPTION SANS GLUTEN POSSIBLE



ÉPICÉ

PLATS



SALADE CÉSAR _ 19

CROÛTONS DE PAIN MAISON, PARMESAN
REGIANNIO, BACON FUMÉ, VINAIGRETTE CÉSAR.
+5 \$ POULET GRILLÉ

SALADE IMPÉRIALE _ 24

SALADE MIXTE, VINAIGRETTE LIME GINGEMBRE,
VERMICELLES DE RIZ, LÉGUMES CROQUANTS,
POULET, WON-TONS FRITS, OIGNONS VERTS ET
UN ROULEAU IMPÉRIAL.

BURGER INTER _ 24

GALETTE DE BOEUF, BACON FUMÉ ARTISANAL,
CHEDDAR JAUNE DE LA FROMAGERIE SAINT
LAURENT, CORNICHONS EN TRANCHES,
OIGNONS CRUS, MOUTARDE CLASSIQUE
FABBRICA, KETCHUP, LAITUE, TOMATE. SERVI AVEC
POMMES DE TERRE FRITES OU SALADE VERTE.

POKE BOWL _ 26

RIZ, LÉGUMES CROQUANTS, EDAMAMES, AVOCAT,
NORI, GINGEMBRE MARINÉ, WON-TONS FRITS,
VINAIGRETTE ASIATIQUE.

PROTÉINES DISPONIBLES :

- THON ROUGE MARINÉ ET MAYONNAISE LIME
SRIRACHA FABBRICA
- SAUMON TERIYAKI
- TOFU CROUSTILLANT ET MAYONNAISE LIME
SRIRACHA FABBRICA.

POULET GÉNÉRAL TAO _ 26

SAUTÉ DE LÉGUMES, SAUCE AIGRE-DOUCE,
GRAINES DE SÉSAME, OIGNONS VERTS.
PROTÉINE AU CHOIX : POULET OU TOFU. SERVI
SUR RIZ BASMATI OU VERMICELLES DE RIZ.

PAVÉ DE TRUITE _ 27

PAVÉ DE TRUITE, BISQUE DE HOMARD , RIZ
BASMATI, ASPERGES, SAUCE VIERGE

BAVETTE DE BOEUF _ 39

BAVETTE DE BŒUF 1855. POMMES DE TERRE EN
PURÉE, LÉGUMES CROQUANTS, SAUCE DEMI-
GLACE AU FOND DE VEAU MAISON. CUISSON
SUGGÉRÉE : MÉDIUM SAIGNANT.

FILET MIGNON _ 49

6OZ DE BŒUF CAB, PURÉE DE POMMES DE
TERRE, SAUCE À L'ÉCHALOTE AU FOND DE VEAU
MAISON, LÉGUMES DE SAISON.



GUÉDILLE AU HOMARD _ 24

PAIN BRIOCHÉ PURE BEURRE, MAYONNAISE,
OIGNONS VERTS, FEUILLE DE CÉLERI.
ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE FRITES ET
D'UNE AÏOLI.

pâtes

CASARECCE AU BASILIC ET TOMATES CONFITES _ 24

CRÈME MONTÉE AU FROMAGE MASCARPONE,
BASILIC FRAIS, TOMATES CONFITES.
+ 5 \$ POULET GRILLÉ

CASARECCE ALLA NORCINA _ 26

CHAIR DE SAUCISSE DE LA FERME GASPOR, CRÈME,
ÉPINARDS, GRANA PADANO.

SPAGHETTI TUNISIEN _ 26

HARRISA, CHAMPIGNONS, TOMATES, MOZZARELLA,
ÉCHALOTES.
+ 4 \$ MERGUEZ D'AGNEAU

FETTUCINE AI FUNGHI E PANCETTA _ 28

FOND DE VEAU, CHAMPIGNONS, CRÈME, PANCETTA.

RUSTICHELLA D'ABRUZZO

PÂTES DE FABRICATION ARTISANALE

RIGATONI AUX DEUX SAUMONS _ 29

CRÈME, CHEDDAR 2 ANS, SAUMON FRAIS,
SAUMON FUMÉ, LARDONS, TOMATES CONFITES.

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS _ 26

CHAMPIGNONS DE PARIS ET PORTOBELLO,
OIGNONS, TARTUFFATA, GRANA PADANO.

RISOTTO AU CANARD CONFIT _ 29

CANARD CONFIT SUR PLACE, TOMATES CONFITES,
ÉPINARDS, CHAMPIGNONS, GRANA PADANO.



SPAGHETTI AU HOMARD _ 29

HUILE D'OLIVE, AIL FRAIS, PANCETTA, PERSIL FRAIS.



VÉGÉTARIEN



OPTION VÉGANE POSSIBLE



OPTION SANS GLUTEN POSSIBLE



ÉPICÉ

PIZZA MARGHERITA

PIZZA MARGHERITA  _ 21
SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, FROMAGE GRANA PADANO, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, BASILIC FRAIS.

PIZZA CHAIR DE SAUCISSES _ 22
SAUCE TOMATE, CHAIR DE SAUCISSES ITALIENNES DOUCES, FIOR DI LATTE, PARMESAN GRANA PADANO

PIZZA CLASSIQUE _ 23
SAUCE TOMATE, PEPPERONI, CHAMPIGNONS, OIGNONS ROUGES, POIVRONS, MOZZARELLA.

PIZZA QUATTRO FORMAGGI  _ 24
MASCARPONE, CHEDDAR 2 ANS, GRANA PADANO, FIOR DI LATTE.

PIZZA PEPPERONI _ 24
SAUCE TOMATE, PEPPERONI, FIOR DI LATTE, MOZZARELLA.

PIZZA PORCHETTA _ 25
CRÈME MONTÉE AU FROMAGE MASCARPONE, PORCHETTA DE LA FERME GASPOR, FIOR DI LATTE, ROQUETTE, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, CIBOULETTE.

PIZZA DIAVOLA  _ 25
SAUCE TOMATE, CHORIZO, GIARDINIERA ÉPICÉE, FIOR DI LATTE, GRANA PADANO.

PIZZA BOSCAIOLA _ 26
CRÈME MONTÉE AU FROMAGE MASCARPONE, FIOR DI LATTE, CHAMPIGNON DE PARIS, PORTOBELLO, PANCETTA, GRANA PADANO, CIBOULETTE.

PIZZA MEMPHIS _ 26
SAUCE BBQ À LA BIÈRE ROUSSE, EFFILOCHÉ DE CÔTES LEVÉES DE PORC DU QUÉBEC, MOZZARELLA, OIGNONS ROUGES, SAUCE CACTUS, OIGNONS VERTS.

PIZZA RACLETTE HIVERNALE _ 27
CRÈME MONTÉE AU CHEDDAR 2 ANS ET MASCARPONE, POMMES DE TERRE, SALAMI DES VIANDES BIOLOGIQUES DE CHARLEVOIX, FIOR DI LATTE.

PIZZA DU MOMENT

PIZZA ANTICA _ 23
FROMAGE MASCARPONE, FROMAGE PARMESAN REGGIANO, TOMATES FRAÎCHES, ROQUETTE, ANTIPASTO DE LÉGUMES CROQUANTS.

SALADES D'ACCOMPAGNEMENT

CÉSAR _ 9
CROÛTONS DE PAIN MAISON, PARMESAN REGIANNO, BACON FUMÉ, VINAIGRETTE CÉSAR.

➡ EXTRAS

+ 1 GIARDINIERA ÉPICÉE.

+ 2 ROQUETTE, GRANA PADANO.

+ 3 PANCETTA, CHAIR DE SAUCISSE, PEPPERONI, FIOR DI LATTE.

+ 4 MOZZARELLA DI BUFALA, SALAMI BIO, POLPETTE MARCOVECCHIO.



VÉGÉTARIEN



OPTION VÉGANE POSSIBLE



OPTION SANS GLUTEN POSSIBLE



ÉPICÉ

DESSERTS

*faits
sur place*

CHURROS _ 8

3 CHURROS ACCOMPAGNÉS D'UNE SAUCE
AU CARAMEL.

GÂTEAU AU FROMAGE _ 10

ÉCLATS DE BARRE MARS, CARAMEL DULCE
DE LECHE À L'AMARULA.

CRÈME BRÛLÉE _ 9

VANILLE DE TAHITI.



CAFÉS

ESPRESSO _ 3,50

CAPPUCINO _ 4

ALLONGÉ _ 3,50

ESPRESSO DOPPIO _ 4

AMERICANO _ 3,50

CAFÉ FILTRE _ 3

LATTE _ 4

THÉ _ 3

cafés alcoolisés

CAFÉ INTER _ 11

2 OZ DE GRAND MARNIER ET AMARULA, CAFÉ
ET GUIMAUVES FLAMBÉES.

CAFÉ AMARETTO _ 11

2 OZ D'AMARETTO, CAFÉ ET GUIMAUVES
FLAMBÉES.

CAFÉ ESPAGNOL _ 11

2 OZ DE CALVADOS BOULEVARD X.O ET
COINTREAU, CAFÉ ET GUIMAUVES FLAMBÉES.

CAFÉ CAROLAN'S _ 11

2OZ DE CAROLAN'S, CAFÉ ET GUIMAUVES
FLAMBÉES.

CAFÉ BRÉSILIEN _ 11

2 OZ DE GRAND MARNIER, TIA MARIA ET
BRANDY, CAFÉ ET GUIMAUVES FLAMBÉES.

CAFÉ AMARULA _ 11

2 OZ D'AMARULA, CAFÉ ET GUIMAUVES
FLAMBÉES.

COCKTAILS SIGNATURES

Nous sommes fiers d'avoir élaboré notre carte de cocktails en collaboration avec trois distilleries québécoises, chacune vous proposant ses recettes signatures.



DISTILLERIE DU FJORD
MONTS VALIN, QC

LILY SOUR _ 15
LIQUEUR LILY THÉ DU LABRADOR,
PAMPLEMOUSSE, LIME.

PICKLE MARTINI _ 15
GIN KM12 CONCOMBRE,
VERMOUTH, CORNICHONS.

LA SAISON DES SUCRES _ 16
GIN 48 CHEMIN PRICE, LIME,
SIROP D'ÉRABLE DE L'ÉRABLIÈRE
AU SUCRE D'OR.



DISTILLERIE
MITIS

FRIMAS PAMPLEMOUSSE _ 14
VODKA FRIMAS, PAMPLEMOUSSE.

CAFÉ NORDIQUE _ 14
RHUM NORDIQUE, ESPRESSO,
GUIMAUVES GRILLÉES.

DAIQUIRI AUX FRAISES _ 15
RHUM NORDIQUE, FRAISE, LIME.



mariana

PINEAPPLE MOUSSE _ 12
AMARETTO AVRIL, ANANAS,
LIME.

MAI TAI ☞ _ 14
RHUM ÉPICÉ MORBLEU,
LIQUEUR D'ORANGE ZESTE,
SIROP D'ORGEAT.

CHOCO-TINI _ 15
RHUM MORBLEU NOIR,
AMARETTO AVRIL, ESPRESSO.

COCKTAILS CLASSIQUES

Consultez votre serveur(se) pour découvrir notre sélection de cocktails classiques disponibles!

SANS ALCOOL

LIMONADE INTER 7
JUS DE LIME, JUS DE FRUITS,
SODA, GRENADINE.

AMARETTO SUNRISE _ 8
AMARETTO SANS ALCOOL
M.COCKTAIL, ORANGE,
GRENADINE.

NOROI MARGARITA _ 8
TEQUILA NOROI SANS ALCOOL,
JUS DE LIME, SIROP SIMPLE.

SOUR AUX FRAMBOISES _ 8
GIN SANS ALCOOL NOROI,
FRAMBOISE, LIME.

MOJITO 8
MENTHE FRAÎCHE, SIROP SIMPLE,
SODA. CHOIX DE SAVEUR:
ORIGINAL, FRAMBOISE, MANGUE
AVEC ALCOOL +4\$

NOROI SPRITZ 9
APERITIVO SANS ALCOOL, SIROP
TONIC, SODA, ZESTE D'ORANGE
FRAIS.
AVEC ALCOOL +4\$

BIÈRES

EN FÛT



PINTE
9,95



PICHET
25

BORÉALE LAGER
4,5%

BORÉALE ROUSSE
6%

BORÉALE NOIRE STOUT
5,5%

BORÉALE IPA DU NORD-EST
6%

BORÉALE NANO IPA DES VALLÉES
2,5%

BORÉALE SAISON DES PLAGES
4,9%

BORÉALE BLANCHE
5,2%

BORÉALE SOUR
5%

9,95

25

10,95

26

10,49

26

10,49

26

10,49

25

9,95

25

10,95

26

CANETTES

PADOU _10,49
IPA BELGE, MICROBRASSERIE
DU LAC-ST-JEAN, 4,5%

**BLANCHE DU LAC-
ST-JEAN _10,49**
BLANCHE, MICROBRASSERIE
DU LAC-ST-JEAN, 4,5%

VIRE-CAPOT _10,49
BLONDE, MICROBRASSERIE
DU LAC-ST-JEAN, 5,5%

BELUETTE _10,49
SURE AUX BLEUETS,
MICROBRASSERIE DU LAC-ST-
JEAN, 5,5%

BOUTEFEU _10,49
ROUSSE, MICROBRASSERIE
DU LAC-ST-JEAN, 5,1%

**HOMARD
ASCENDANT
SPEEDO _10,49**
IPA DE RIZ, MICROBRASSERIE
DU LAC-ST-JEAN

SMIRNOFF ICE _9
COOLER, 7%

**CIDRE MICHEL
JODOIN
PÉTILLANT _9**
CIDRE MOUSSEUX, 6,4%

**CIDRE MICHEL
JODOIN ROSE
PÉTILLANT _9**
CIDRE MOUSSEUX ROSÉ,
6,4%

VINS

DISPONIBLE
AU VERRE
5 OU 7 OZ >



BLANCS

	FICELLE ITALIE, VENETIE _ GARGANEGA	9	13	41
	EQUI ITALIE, ABRUZZE _ CHARDONNAY	11	15	49
	DOMAINE DES CORBILIÈRES FRANCE, LOIRE _ SAUVIGNON BLANC	11	15	50
	JAYBIRD AUSTRALIE, RIVERLAND _ ARINTO, VERMENTINO, CHARDONNAY, MALVASIA	12,50	16	56
	SECRET DE LUNES FRANCE, LANGUEDOC _ VIOGNIER	13	17	59
	SABLET FRANCE, CÔTES DU RHÔNE _ MARSANNE, ROUSSANNE, VIOGNIER	14,50	18,50	64
	LIGHTHALL CANADA, ONTARIO _ RIESLING			69
	PETIT PENCHANT QUÉBEC _ CHARDONNAY			73
	CUVÉE ABRICOT (VIN ORANGE) FRANCE, ALSACE _ SYLVANER			77
	CORTE AGOSTINO FAMILIA ARGENTINE, MENDOZA _ SAUVIGNON BLANC ET SÉMILLON			82
	CHABLIS DOMAINE DES MALANDES FRANCE, BOURGOGNE _ CHARDONNAY			86
	HORA FOSCA ESPAGNE, PENEDEÈS _ XAREL-LO			98

ROUGES

Y	ROCCA DI CASTAGNOLI	10	14	44
	ITALIE, TOSCANE _ CHIANTI			
Y	LE CHÂTEAU DE BOUILLEROT	10	14	44
	FRANCE, BORDEAUX _ CABERNET FRANC, MERLOT			
Y	LA BUVETTE	10,50	14,50	48
	FRANCE, LANGUEDOC _ GRENACHE, SYRAH			
Y	PIERRE	11	15	51
	FRANCE, LANGUEDOC _ CABERNET SAUVIGNON ET CABERNET FRANC			
Y	DEVOIS DES AGNEAUX	11	15	51
	FRANCE, LANGUEDOC _ SYRAH GRENACHE			
Y	FATTORIA FIBBIANO CILIEGIOLO	14,50	19	68
	ITALIE, TOSCANE _ CILIEGIOLO			
	L'ENJOUÉ			66
	FRANCE, LOIRE _ CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, GROLLEAU, GAMAY, PINEAU D'AUNIS			
	LES ENFANTS SAUVAGES			72
	FRANCE, PAYS D'OC			
	PUR			77
	FRANCE, PROVENCE _ GRENACHE			
	CHÂTEAU CAMBON			78
	FRANCE, BEAUJOLAIS _ GAMAY			
	LE POINT DE NOVI			113
	FRANCE, LANGUEDOC _ GRENACHE			
	CHÂTEAU MALINEAU			125
	FRANCE, BORDEAUX _ MERLOT			
	RODOLPHE DEMOUGEOT, PINOT NOIR VIEILLES VIGNES			140
	FRANCE, BOURGOGNE _ PINOT NOIR			
	LE ARCHE			162
	ITALIE, VENETIE _ CORVINA, MOLINARA, RONDINELLA			
	LAZZAIRASCO BAROLO			177
	ITALIE, PIEDMONT _ NEBBIOLO			
	LE ARGILE			190
	ITALIE, VÉNÉTIE _ CABERNET SAUVIGNON			
	N DE NOVI			192
	FRANCE, LANGUEDOC _ SYRAH			
	RODOLPHE DEMOUGOET, LES EPENOTES			215
	FRANCE, BOURGOGNE _ EPENOTES			

ROSÉS

Y	LE PIVE GRIS	6	12,75	40
	FRANCE, LANGUEDOC _ GRENACHE GRIS, GRENACHE, MERLOT			
	CERASUOLO			52
	ITALIE, MARCHES _ MONTEPULCIANO			
	CANTINA TOLLO			46
	ITALIE, ABRUZZES _ PINOT GRIS			
	ZEGINIS			56
	GRÈCE, ATTIKI _ GRENACHE ROUGE			
	LA PEAU DE L'OURS			65
	FRANCE, LOIRE _ CABERNET FRANC			

BULLES

Y	WEeping JUAN (ROSÉ)	12	16	56
	AUSTRALIE, RIVERLAND _ VERMENTINO, NERO D'AVOLA			
Y	PARES BALTA	15		42
	ESPAGNE, CATALOGNE _ PARELLADA, MACCABEU, XAREL-LO			
	ATMOSPHERES DOMAINE LANDRON			85
	FRANCE, VALLÉE DE LA LOIRE _ FOLLE BLANCHE, CHARDONNAY ET PINOT NOIR			
	VEUVE CLIQUOT			160
	CHAMPAGNE RÉSERVES _ CUVÉE BRUTE			
	SHAMAN ROSÉ GRAND CRU			220
	FRANCE, CHAMPAGNE _ CHARDONNAY, PINOT NOIR			

GARDE-MANGER



MAYONNAISE
CHIPOTLE _6,99
500 ML



MAYONNAISE SAUCE À
BURGER _6,99
500 ML



MAYONNAISE LIME
SRIRACHA _6,99
500 ML



MOUTARDE
CLASSIQUE _5,99
430 ML



SAUCE BBQ
ORIGINALE _7,49
350 ML



SAUCE BBQ BIÈRE
ROUSSE _7,49
350 ML



SAUCE BBQ MIEL
ET CHIPOTLE _7,49
350 ML



SAUCE BBQ ÉPICÉE
_7,49
350 ML

