

ENTRÉES



POTAGE DU JOUR	4⁵⁰
Pain sur demande	
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	10
Au fromage Cantonnier	
DUO D'OLIVE MARINÉES	5
PANIER DE FRITES	5⁵⁰
Mayonnaise maison	
MINI POUTINE	7
Frites, fromage en grains, sauce signature	
CALMARS FRITS	14
Mayo chili/lime	
CAQUELON BRIE FONDANT <i>à partager</i>	15
Confits de poires, pacanes, sirop d'érable	

CHILI CON CARNE	8
Chips de maïs, crème sure, pico de gallo	
SALADE ROQUETTE ET CHÈVRE	12
Roquette, betteraves, chèvre émietté, pacanes givrées à l'érable, bleuets	
TARTARE DE SAUMON	13⁵⁰
Saumon, aneth, citron, tempura frit, guacamole, parmesan, câpres, échalotes et mayonnaise maison	
CHIPS ET GUACAMOLE	8
Chips de maïs, guacamole, pico de gallo	
TOUR INFERNALE D'OIGNONS FRANÇAIS <i>à partager</i>	10
Sauce miel et chili	

SALADES GOURMANDES

LA ROMAINE DE CÉSAR	16
Bacon artisanal, croutons à l'ail, parmesan, vinaigrette césar maison	
ASIATIQUE	17
Poulet rôti, noix de cajou, fèves germées, juliennes de légumes, nouilles frites et vinaigrette asiatique	

BIQUETTE AU CHÈVRE	19
Paillot de chèvre grillé, confits d'oignons et canneberges, fraises, pacanes givrées à l'érable et vinaigrette balsamique	
DUO DE SAUMONS	21
Pavé de saumon, saumon fumé, pico de gallo, concombre, oignons rouges, câpres, vinaigrette aux agrumes et guacamole	

POUTINES

« THE POUTINE »	13⁵⁰
Frites, fromage en grains, sauce signature	
TROIS GARÇONS	16⁵⁰
Frites, fromage en grains, sauce signature, bacon artisanal, salade de chou, oignon français	
CHILI	16⁵⁰
Frites, fromage en grains, chili maison, pico de gallo, sauce signature, crème sure, oignons verts	

NACHOS

CLASSIQUE	17
Salsa, olives, pico de gallo, jalapeño, fromage tex mex, crème sure, guacamole	
CHILI	19⁵⁰
Chili, salsa, pico de gallo, jalapeño, fromage tex mex, crème sure, guacamole, oignons verts	
POULET	20
Poulet chipotle, salsa, pico de gallo, jalapeño, fromage tex mex, crème sure, guacamole	
BŒUF	19⁵⁰
Bœuf haché, salsa, pico de gallo, jalapeño, fromage tex mex, crème sure, guacamole	

LES INCONTOURNABLES

CÔTES LEVÉES FRITES ET MAYO	Demi 21 Entière 28
Servies avec salade de chou	
FISH & CHIPS FRITES ET MAYO ou SALADE MAISON	18⁵⁰
Filet de morue pané à la St-Ambroise, sauce tartare maison et salade de chou	
TARTARE 1084 FRITES ET MAYO ou SALADE MAISON	22
Saumon frais, aneth, citron, tempura frit, guacamole, parmesan, câpres, échalotes	

BURGERS

Nos burgers de bœuf sont composés de 6 onces de viande fraîchement hachée de la boucherie *Gaëtan Rheume*. Servis dans un pain brioché artisanal de la boulangerie *Épicurien* servis avec frites et mayonnaise maison ou salade maison. Nos pommes de terre proviennent de l'Île d'Orléans et notre bacon de la *Ferme Salaison Morin*.

Choix de mayos maison



Traditionnelle



Curry



Érable & romarin



Chipotle

L'AMÉRICAIN 16

Bœuf haché AAA, cheddar jaune, laitue, tomates, ketchup
Supplément — bacon artisanal 1,5 \$

L'ORIGINAL 15⁵⁰

Bœuf haché AAA, oignons caramélisés, cheddar Perron, mayonnaise traditionnelle
Supplément — bacon artisanal 1,5 \$

INTER-TRAVAILLEUR 19

Boeuf haché AAA, cheddar jaune, fromage en grains, bacon artisanal, oignon français, laitue, tomates, sauce BBQ au bourbon

B.L.T. 18

Bœuf haché AAA, bacon artisanal, laitue, tomates, paillot de chèvre, pacanes givrées à l'érable, mayonnaise traditionnelle

LE CHARLEVOIX 20

Double boulette (3oz.) de boeuf haché AAA, fromage 1608 et Hercule de Charlevoix, oignons frits et caramélisés, bacon artisanal, sauce BBQ au bourbon

QUÉBEC 18

Bœuf haché AAA, fromage 1608 de Charlevoix, confiture de bacon, mayonnaise érable et romarin, oignons frits, roquette

LE BLEU 18⁵⁰

Bœuf haché AAA, fromage bleu, bacon artisanal, confit oignons-poires, roquette, mayonnaise traditionnelle

VÉGÉ À JULIEN 16

Boulette de haricots noirs, maïs et chipotle, cheddar Perron, tomates, roquette, oignons frits, guacamole

LE BURGER CLUB 17⁵⁰

Poitrine de poulet rôtie, bacon artisanal, laitue, tomates, fromage Hercule de Charlevoix, mayonnaise traditionnelle

SAUMON 18

Saumon cajun, guacamole, oignons rouges, tomates rôties, roquette

BURGER DU MOMENT *Prix variable*

EXTRA

MINI POUTINE 4 \$

OIGNONS FRANÇAIS (4) 5 \$

MINI CÉSAR 3 \$

DESSERTS

CRÈME BRULÉE AU BAILEY'S 7

GÂTEAU AU FROMAGE ET PETITS FRUITS 7

MOUSSE TROIS CHOCOLATS 7

CAFÉS ALCOOLISÉS - 8 \$

CAPPUCCINO BAILEYS

Baileys, espresso allongé, lait moussé

COUREUR DES BOIS

Whisky canadien à l'érable, espresso allongé, crème fouettée

COGNAC

Cognac VS, espresso allongé, crème fouettée

BRÉSILIEN

Brandy, Tia Maria, Grand Marnier, espresso allongé, crème fouettée

KENTUCKY

Bourbon Maker's Mark, Frangelico, espresso allongé, crème fouettée

COCKTAILS DESSERTS

NOIRE VANILLE 8⁵⁰

St-Ambroise Irish stout et liqueur à la vanille

BARBU 6

Café allongé et Sambuca

CRÈME ÉRABLE 8⁵⁰

St-Ambroise cream ale et whisky à l'érable



11 \$

MENU ENFANT

10 ans et moins

Incluant : verre de lait, de jus ou liqueur en fontaine et un brownie au chocolat

LE PETIT BURGER

Bœuf, cheddar, laitue, tomate et ketchup, avec frites ou salade

CROQUETTES DE POULET

Frites et ketchup

MINI POUTINE

Frites, fromage en grains, sauce signature

SALADE CÉSAR

VINS

BULLES



PROSECCO

MOMA SPUMANTE UMBERTO CESARI 8⁵⁰ 14 40
Émilie-Romagne, Italie

ROEDERER ESTATE BRUT

- - 65
Anderson Valley, Californie

ROSÉ



DOMAINE DE L'ORPAILLEUR

7⁵⁰ 12 34
Canton de l'est, Québec

ROSELINE PRESTIGE

8⁵⁰ 14 40
Côtes de Provence, France

BLANC



DOMAINE DE L'ORPAILLEUR

7⁵⁰ 12 34
Canton de l'est, Québec

SAUVIGNON BLANC GREAT EXPECTATIONS 8 13 36

Western Cape, Afrique du Sud

CHARDONNAY CLIFF 79 7 11 30

Australie

PINOT GRIGIO RUFFINO LUMINA IGT 8 13 36

Vénétie, Italie

CHARDONNAY CHLOÉ 9⁵⁰ 16 44

Sonoma county, Californie

ROUGE



PINOT NOIR MEZZACORONA 8 13 36

Vénétie, Italie

TEMPRANILLO / RUFETE BIO 8 13 36

MONTE CASCAS DOC

Beira Interior, Portugal

CABERNET SAUVIGNON CLIFF 79 7 11 30

Australie

MÉRITAGE LES PÉTALES D'OSOYOOS - - 62

Vallée de l'Okanagan, Canada

▶ CABERNET SAUVIGNON JOIE 8⁵⁰ 14 40

Vallée de Cachapoal, Chili

▶ CÔTE DU RHONE DOMAINE DU SÉMINAIRE 10 17 46

Vallée du Rhône, France

MONASTRELL 3015 BIO - - 48

Jumillia, Espagne

ZINFANDEL NAPA CELLAR - - 66

Napa Valley, Californie

▶ CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE, MERLOT IGT

ORMA DEL DIAVOLO - - 69

Toscane, Italie

▶ Importation privée

HAPPY HOUR

7J/7 de 16H à 18H

7J/7
de 16H à 18H

GRIGNOTINES

MINI POUTINE 5

🌿 OIGNONS FRANÇAIS 7

CHILI 5

🌿 CHIPS ET GUACAMOLE 6

BIÈRES

Pression (20oz.)

TREMBLAY LAGER 6

GRIFFON ROUSSE 6

ST-AMBROISE IPA 6

CHEVAL BLANC BLANCHE 6

VINS

CABERNET / SHIRAZ CLIFF 79 6

CHARDONNAY CLIFF 79 6

PINOT GRIGIO
RUFFINO LUMINA IGT 7

PINOT NOIR MEZZACORONA 7

COCKTAILS

OH CANADA	9
Canadian Club, sirop d'érable, amer à l'orange, orange	
PIMM'S LIMONADE	8
Pimm's original, limonade, menthe, lime	
FIERO SPRITZ	10
Martini Fiero, Prosecco, soda, orange	
PESCA SPRITZ	10
Martini Fiero, Martini Ambratto, liqueur à la pêche, Prosecco, soda	
GIN TROIS GARÇONS	8
Gin Canopée, lime, menthe, concombre, tonic	
L'ORIGINAL	9
Rhum Chic-Choc épicé, ginger ale, jus de pamplemousse, sirop d'érable, orange	
BLOODY BACON	10
Vodka au bacon, Tabasco, Clamato, épices maison, bacon artisanal	
MOSCOW MULE	10
Vodka Grey Goose, ginger beer, romarin, lime	

SANGRIA



ROUGE

Cabernet Sauvignon, rhum Bacardi spiced, Cointreau, jus de canneberges rouges, ginger ale

BLANCHE

Chardonnay, vodka, Schnapps aux pêches, jus de canneberges blanches, 7up

ROSÉ

Orpailleur rosé, gin Beefeater, Soho, jus de pamplemousse, 7up

MOCKTAILS

LA CUEILLETTE	5
Jus de pomme, citron, concombre, menthe, soda, sirop simple	
PALOM "AA"	7
Gin Alphonse sans alcool, jus de pamplemousse, jus de lime, sirop simple, soda	
VIRGIN MULE	7
Gin Alphonse sans alcool, ginger beer, jus de lime, sirop simple, romarin	

COUPE SOIF

JUS	3
Orange, pamplemousse, pomme, canneberge, légumes	
LIQUEUR FONTAINE	3
Pepsi - Pepsi Diet - 7up - Orange crush - Thé glacé	
STEWART'S SODA	355ml 3⁵⁰
Root Beer, orange, crème soda	
GINGER ALE	cannette 3
GINGER BEER	3
LIMONADE MAISON	3⁵⁰
ARNOLD-PALMER	3⁵⁰
Thé glacé et limonade	
MONTELLIER	500ml 4⁵⁰
Eau minérale	



BIÈRES

PRESSION



TREMBLAY	6	7⁵⁰	25
<i>Lager (5%)</i>			
GRIFFON	6	7⁵⁰	25
<i>Rousse (4.5%)</i>			
CHEVAL BLANC	6⁵⁰	8⁵⁰	27
<i>Blanche (5%)</i>			
ST-AMBROISE	6⁵⁰	8⁵⁰	27
<i>Cream Ale (5%)</i>			
ST-AMBROISE	6⁵⁰	8⁵⁰	27
<i>IPA (6.2%)</i>			
ST-AMBROISE	6⁵⁰	8⁵⁰	27
<i>Irish Stout (4.2%)</i>			
DEATH VALLEY	6⁵⁰	8⁵⁰	27
<i>Double IPA (8%)</i>			
SAM ADAMS 76	7	9	29
<i>lager & ale (4.7%)</i>			
GROLSCH	7	9	29
<i>Lager (5%)</i>			
McADAM	7	9	29
<i>Cidre de pomme (4.7%)</i>			
BLACK VELVET			8⁵⁰
<i>St-Ambroise Irish Stout, Cidre McAdam</i>			
WHITE VELVET			8⁵⁰
<i>Cheval blanc, Cidre McAdam</i>			
BLANCHE PÊCHE			9
<i>Cheval Blanc, liqueur à la pêche</i>			

BOUTEILLE



MOOSEHEAD CRACKED CANOE	7
<i>light lager 473ml (3,5%)</i>	
SAM ADAMS	7
<i>Boston lager, 355ml (4%)</i>	
GLUTENBERG BLONDE	7
<i>Sans gluten, 473ml (4,5%)</i>	
BITBURGER DRIVE	6
<i>330ml (0%)</i>	
BIÈRE DE BALCON, L'ESPACE PUBLIC	7
<i>Sure aux framboise 355 ml (3%)</i>	
CHÊNE ROUGE, OSHLAG	8
<i>Rousse 473 ml (5%)</i>	
BLANCHE THÉ LABRADOR, OSHLAG	8
<i>Hefeweizen 473 ml (5%)</i>	
NEIPA, OSHLAG	8
<i>IPA de syle New England 473 ml (6%)</i>	