

# VINS

## BULLES



**CAVA BRUT PARÉS BALTÀ** 9 14 40  
*Côte Méditerranéenne, Espagne*

**MUMM NAPA BRUT** - - 58  
*Anderson Valley, Californie*

## ROSÉ



**DOMAINE DE L'ORPAILLEUR ROSÉ** 9 14 40  
*Canton de l'est, Québec*

**BIO GRENACHE GRIS BLANC GÉRARD BERTRAND** 9 14 40  
*Languedoc-Roussillon, France*

## BLANC



**SAUVIGNON BLANC KIM CRAWFORD** 375 ML 26  
*South Island, Nouvelle-Zélande*

**VIGNOBLE DE L'ORPAILLEUR** 9 14 40  
*Canton de l'est, Québec*

**SAUVIGNON BLANC** 12 19 53  
**DOMAINE DES CORBILLIÈRES**  
*Touraine, France*

**CHENIN BLANC ROBERTSON WINERY** 8 13 35  
*Western Cape, Australie*

**PINOT GRIGIO FRANCESCA DISSEGNA** 10 16 44  
*Vénétie, Italie*

**CHARDONNAY IGP FIVE WINEYARDS** 10 15 42  
*Niagara, Canada*

## ROUGE



**PINOT NOIR INNISKILLIN** 10 15 42  
*Niagara, Canada*

**CABERNET FRANC** 11 17 47  
**LA CUISINE DE MA MÈRE**  
*Vallée de la Loire, France*

**CABERNET SAUVIGNON** 8 13 35  
**ROBERTSON WINERY**  
*Western Cape, Australie*

**CÔTE DU RHONE** 12 19 53  
**DOMAINE DU SÉMINAIRE**  
*Vallée du Rhône, France*

**CABERNET SAUVIGNON TOM GORE** 11 17 47  
*Californie, États-Unis*

► Importation privée

## CAFÉS ALCOOLISÉS

**CAPPUCINO CAROLANS** 9  
Baileys, espresso allongé, lait moussé

**COUREUR DES BOIS** 11  
Whisky canadien à l'érable,  
espresso allongé, crème fouettée

**COGNAC** 11  
Cognac VS, espresso allongé, crème fouettée

**BRÉSILIEN** 11  
Brandy, Tia Maria, Grand Marnier,  
espresso allongé, crème fouettée

**KENTUCKY** 11  
Bourbon Maker's Mark, Frangelico,  
espresso allongé, crème fouettée

## COCKTAILS DESSERTS

**NOIRE VANILLE** 9  
St-Ambroise Irish stout  
et liqueur à la vanille

**BARBU** 6  
Café allongé et Sambuca

**CRÈME ÉRABLE** 9  
St-Ambroise Cream Ale  
et liqueur à l'érable

**ESPRESSO MARTINI** 13  
Vodka Grey Goose, Tia Maria, espresso

## SHOOTERS FESTIFS

**HOT SHOT** 4  
Liqueur à la noisette, espresso,  
crème fouettée

**BLACK RUSSIAN** 4  
Vodka, liqueur de café

**ALABAMA SLAMMER** 4  
Gin, Amaretto, Shnapps aux pêches, lime

**UPPER CUT** 4  
Vodka, Amaretto, jus de pamplemousse

# COCKTAILS

<b>MARGARITA</b>	12
Téquila Blanco, Cointreau, sirop simple, lime	
<b>PIMM'S LIMONADE</b>	9
Pimm's original, limonade, menthe, lime	
<b>FIERO SPRITZ</b>	13
Martini Fiero, Cava, soda, orange	
<b>RUBY SPRITZ</b>	13
Martini Fiero, gin Ungava, jus de pamplemousse, citron, sirop de thym, Cava, soda	
<b>GIN TROIS GARÇONS</b>	9
Gin Canopée, lime, menthe, concombre, tonic	
<b>BRAMBLE LIMONADE</b>	10
Gin Bombay Bramble, limonade	
<b>BLOODY BACON</b>	12
Vodka, Tabasco, Clamato, épices maison, bacon artisanal	
<b>MOSCOW MULE</b>	12
Vodka Grey Goose, ginger beer, romarin, lime	

## SANGRIA



### ROUGE

Cabernet Sauvignon, rhum Havana Club brun, Cointreau, jus de canneberges rouges, ginger ale

### BLANCHE

Chenin blanc, vodka, Schnapps aux pêches, jus de canneberges blanches, 7up

### ROSÉE

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

## MOCKTAILS



<b>LA CUEILLETTE</b>	6
Jus de pomme, citron, concombre, menthe, soda, sirop simple	
<b>PALOM "AA"</b>	7
Gin sans alcool, jus de pamplemousse, jus de lime, sirop simple, soda	
<b>VIRGIN MULE</b>	7
Gin sans alcool, ginger beer, jus de lime, sirop simple, romarin	

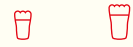
## COUPE SOIF

<b>JUS</b>	4 <sup>25</sup>
Orange, pamplemousse, pomme, canneberge, légumes	
<b>LIQUEUR EN FONTAINE</b>	3 <sup>75</sup>
Pepsi - Pepsi Diet - 7up - Orange crush - Thé glacé	
<b>STEWART'S SODA</b>	355ml 4 <sup>00</sup>
Root Beer, crème soda	
<b>GINGER ALE</b>	canette 3 <sup>75</sup>
<b>GINGER BEER</b>	3 <sup>75</sup>
<b>LIMONADE</b>	3 <sup>75</sup>
<b>ARNOLD-PALMER</b>	3 <sup>75</sup>
Thé glacé et limonade	
<b>MONTELLIER</b>	500ml 4 <sup>50</sup>
Eau minérale	



# BIÈRES

## PRESSION



<b>TREMBLAY</b>	6 <sup>25</sup>	8 <sup>25</sup>
<i>Lager (5%)</i>		
<b>GRIFFON</b>	6 <sup>25</sup>	8 <sup>25</sup>
<i>Rousse (4.5%)</i>		
<b>CHEVAL BLANC</b>	6 <sup>75</sup>	9
<i>Blanche (5%)</i>		
<b>MOOSEHEAD</b>	6 <sup>75</sup>	9
<i>East coast IPA (5,9%)</i>		
<b>ST-AMBROISE</b>	6 <sup>75</sup>	9
<i>IPA (6.2%)</i>		
<b>ST-AMBROISE</b>	6 <sup>75</sup>	9
<i>Irish Stout (4.2%)</i>		
<b>ST-AMBROISE</b>	6 <sup>75</sup>	9
<i>Cream Ale (5%)</i>		
<b>DEATH VALLEY</b>	6 <sup>75</sup>	9
<i>Double IPA (8%)</i>		
<b>GROLSCH</b>	7 <sup>25</sup>	9 <sup>50</sup>
<i>Pilsner (5%)</i>		
<b>McADAM</b>	7 <sup>25</sup>	9 <sup>50</sup>
<i>Cidre de pomme (4.7%)</i>		
<b>BLACK VELVET</b>		9 <sup>25</sup>
<i>St-Ambroise Irish Stout, Cidre McAdam</i>		
<b>WHITE VELVET</b>		9 <sup>25</sup>
<i>Cheval blanc, Cidre McAdam</i>		
<b>BLANCHE PÊCHE</b>		9 <sup>50</sup>
<i>Cheval Blanc, liqueur à la pêche</i>		
<b>MOOSEHEAD CRACKED CANOE</b>		9
<i>light lager 473ml (3,5%)</i>		
<b>GROLSCH SANS ALCOOL</b>		9
<i>lager 500ml</i>		
<b>TECATE</b>		9 <sup>50</sup>
<i>lager 473ml (4,5%)</i>		

## CANETTES

# ENTRÉES

## POTAGE DU JOUR 7

Pain sur demande

## 🌿 PANIER DE FRITES MAISON 7<sup>50</sup>

Choix de mayos (traditionnelle, curry, érable et romarin, chipotle)

## MINI POUTINE 8

Frites maison, fromage en grains, sauce classique

## CREVETTES PANÉES 14

Sauce sweet chili

## 🌿 CAQUELON BRIE FONDANT *à partager* 20

Confit de poires, canneberges séchées, pacanes, sirop d'érable

## CHILI CON CARNE 9

Chips de maïs, crème sure, pico de gallo

## TARTARE DE SAUMON 16

Saumon, aneth, citron, tempura frit, guacamole, parmesan, câpres, échalotes et mayonnaise maison

## 🌿 CHIPS ET GUACAMOLE 11

Chips de maïs, guacamole, pico de gallo

## 🌿 TOUR D'OIGNONS FRANÇAIS *à partager* 13<sup>50</sup>

Sauce miel et érable

# SALADES GOURMANDES

## LA ROMAINE DE CÉSAR *Extra poulet 6\$* 18<sup>50</sup>

Bacon artisanal, croutons à l'ail, parmesan, vinaigrette césar maison

## ASIATIQUE 20

Poulet rôti, noix de cajou, fèves germées, juliennes de légumes, nouilles frites et vinaigrette asiatique

## 🌿 BIQUETTE AU CHÈVRE 22

Paillot de chèvre grillé, confit d'oignons et canneberges, fraises, pacanes givrées à l'érable et vinaigrette balsamique

## DUO DE SAUMONS 25

Pavé de saumon, saumon fumé, pico de gallo, concombre, oignons rouges, câpres, vinaigrette aux agrumes et guacamole

# POUTINES

## « THE POUTINE » 17

Frites maison, fromage en grains, sauce signature

## TROIS GARÇONS 20

Frites maison, fromage en grains, sauce signature, bacon artisanal, salade de chou, oignon français

## CHILI 19

Frites maison, fromage en grains, chili maison, pico de gallo, sauce signature, crème sure, oignons verts

# NACHOS

## 🌿 CLASSIQUE 21

Salsa, olives, pico de gallo, jalapeño, fromage tex mex, crème sure, guacamole

## PORC EFFILOCHÉ 23

Porc effiloché, salsa, pico de gallo, jalapeño, fromage tex mex, crème sure, guacamole, oignons frits

## POULET 24

Poulet chipotle, salsa, pico de gallo, jalapeño, fromage tex mex, crème sure, guacamole

## BŒUF 22

Bœuf haché, salsa, pico de gallo, jalapeño, fromage tex mex, crème sure, guacamole

# LES INCONTOURNABLES

## CÔTES LEVÉES FRITES MAISON ET MAYO

Servies avec salade de chou

*Demi 28 Entière +13*

## FISH & CHIPS MAISON FRITES MAISON ET MAYO **ou** SALADE MAISON

Filets d'aiglefin croustillants, sauce tartare maison et salade de chou

23<sup>50</sup>

## FILETS DE POITRINE DE POULET CROUSTILLANT FRITES MAISON ET MAYO

Sauce miel et chili

23

## TARTARE 1084 FRITES MAISON ET MAYO **ou** SALADE MAISON

Saumon frais, aneth, citron, tempura frit, guacamole, parmesan, câpres, échalotes

26<sup>50</sup>



# BURGERS

Nos burgers de bœuf sont composés de 5 onces de viande fraîchement hachée de la boucherie *Gaëtan Rheume*. Servis dans un pain brioché artisanal de la boulangerie *La Fabrique*. Nos pommes de terre proviennent de l'Île d'Orléans et notre bacon de la *Ferme Salaison Morin*.

## Choix de mayos

Extra mayo 1 \$



Traditionnelle



Curry



Érable & romarin



Chipotle

### L'AMÉRICAIN 19

Bœuf haché AAA, cheddar jaune, laitue, tomates, ketchup  
*Supplément — bacon artisanal 2,50 \$*

### L'ORIGINAL 18

Bœuf haché AAA, oignons caramélisés, cheddar Perron, mayonnaise traditionnelle  
*Supplément — bacon artisanal 2,50 \$*

### INTER-TRAVAILLEUR 22<sup>50</sup>

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

### B.L.T. 21

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

### LE CHARLEVOIX 23

Bœuf haché AAA, fromage 1608 et Hercule de Charlevoix, oignons frits et caramélisés, bacon artisanal, sauce BBQ au bourbon

### QUÉBEC 22

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

### LE BLEU 22

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

### VÉGÉ À JULIEN 19

Boulette de pois chiche et oignons caramélisés, roquette, oignons frits, tomates, guacamole

### LE BURGER CLUB 21

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

### PORC EFFILOCHÉ 21

Porc effiloché BBQ, cheddar Perron, oignons rouges, cornichons, roquette

### BURGER DU MOMENT *Prix variable*

*Remplacer la boulette de bœuf par*

**BOULETTE VÉGÉ**

*Remplacer vos frites par*

**MINI POUTINE 5 \$**

**OIGNONS FRANÇAIS 5 \$**

**MINI CÉSAR 4 \$**

EXTRA

## DESSERTS

### CRÈME BRULÉE AU CAROLANS 8<sup>50</sup>

### GÂTEAU AU FROMAGE STYLE NEW-YORK 11

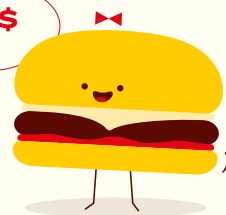
avec coulis de fraise

### GÂTEAU AU CHOCOLAT 10

avec coulis de caramel

## MENU ENFANT

13 \$



*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, tomates et ketchup, avec frites ou salade

### CROQUETTES DE POULET

frites et ketchup

### MINI POUTINE

frites, fromage en grains, sauce signature

### SALADE CÉSAR