

APPETIZERS

SOUP OF THE DAY 4,5

bread on request

FRESH ONION SOUP «AU GRATIN» 8,5

Cantonnier cheese

BASKET OF FRENCH FRIES 5

traditional mayonnaise

FRIED CALAMARI 12,5

chili/lime mayo

SALMON TARTARE 12

salmon, dill, lemon, fried tempura, guacamole, capers, shallots and mayonnaise

MINI POUTINE 6

MELTED BRIE CHEESE (to share) 12

dried cranberries, confit pears and onions, maple syrup

ONION RINGS TOWER 9,5

chipotle sauce and honey

CLASSIC NACHOS 15

salsa, bel peppers, banana peppers, kalamata olives, red onions, Tex Mex cheese, sour cream, guacamole. **EXTRA ground beef, artisan bacon 4\$**

CHILI NACHOS 17

homemade chili, bel peppers, tomatoes, red onions, Tex Mex cheese, kalamata olives

GOURMET SALADS

LA ROMAINE DE CÉSAR 10 16

artisan bacon, garlic crouton, parmesan, house ceasar vinaigrette. **EXTRA roasted chicken, smoked salmon 4\$**

ASIATIQUE 17

roasted chicken, cashews, bean sprouts, garden vegetables, fried noodles, asian vinaigrette

BIQUETTE AU CHÈVRE 11 19

goat cheese croutons with caramelized onions, dried cranberries, strawberries, roasted pecans, balsamic vinaigrette and hazelnut oil

DUO DE SAUMONS 20

fresh salmon & smoked salmon, red onions, capers, guacamole, citrus vinaigrette

THE ESSENTIALS

GROUND STEAK *Béarnaise sauce & fried onions* 15

with mashed potatoes and sweet peas with bacon

FISH & CHIPS *fries & mayonnaise or house salad* 18

Cod breaded in a Saint-Ambroise beer batter, coleslaw, tartar sauce

TARTARE 1084 *fries & mayonnaise or house salad* 20

salmon, dill, lemon, fried tempura, guacamole, capers and shallots

PORK BBQ RIBS 19 26

fried onions, coleslaw, fries, mayonnaise

POUTINES

« THE POUTINE » 12

french fries, cheese curds and our signature sauce **EXTRA ground beef, bacon 4\$**

TROIS GARÇONS 15

french fries, cheese curds, signature sauce, artisanal bacon, coleslaw, fried onions

CHILI 16

french fries, cheese curds, signature sauce, homemade chili, Tex Mex cheese, sour cream, green onions

PHILLY STEAK 17

french fries, cheese curds, signature sauce, Philly steak, roasted bell peppers, chili/lime mayo

BURGERS

Our beef burgers are made with 6 oz. of freshly ground meat from **Albert Bédard Butcher shop**, served in a fresh bun with fries and traditional mayonnaise or a house salad. Our bread comes from the famous **La Fabrique*** bakery, our potatoes come from the île d'orléans and our artisan bacon come from **Salaison Morin Farm**

Choice of mayonnaise



Traditional



Curry



Maple & rosemary



Chipotle



L'AMERICAIN

13,5

ground beef AAA, yellow cheddar, lettuce, tomatoes, ketchup



TROIS GARÇONS ORIGINAL

14

AAA ground beef, caramelized onions, white cheddar, traditional mayonnaise
EXTRA artisan bacon 1,5 \$



INTER-TRAVAILLEUR

17,5

AAA ground beef, yellow cheddar, cheese curds, artisanal bacon, onion ring, lettuce, tomatoes, bourbon BBQ sauce



B.L.T.

16

AAA ground beef, artisan bacon, lettuce, tomatoes, goat cheese, caramelized pecans, traditional mayonnaise



LE CHARLEVOIX

17,5

AAA ground beef, double patty (3oz.), I608 and Hercule cheese from Charlevoix, fried and caramelized onions, artisanal bacon, bourbon BBQ sauce



QUÉBEC

17

AAA ground beef, I608 cheese, bacon jam, caramelized onions, arugula, maple & rosemary mayo



LE BLEU

16,5

AAA ground beef, blue cheese, artisan bacon, onions and pears confit, arugula, traditional mayonnaise



BALBOA

17

Philly steak, roasted bell peppers, caramelized onions, Tex Mex cheese, chili/lime mayo



TOM POUCE

14,5

one of a kind, made with two fresh beef patties, special sauce, lettuce, yellow cheddar, pickles on a toasted sesame seed bun. Nothing compares to the taste



JULIEN'S VEGGIE

14,5

chickpea, sunflower and mushrooms patty, goat cheese, beets, lettuce, traditional mayonnaise



LE BURGER CLUB

16,5

chicken breast, artisan bacon, lettuce, tomatoes, Hercule cheese, traditional mayonnaise



SALMON

17

Cajun salmon, guacamole, red onions, roasted tomatoes, arugula



BURGER OF THE MOMENT

market price

* except Tom pouce burger

BIÈRES

PRESSION

MOOSEHEAD

Lager 5,25 7 23

GRIFFON

Rousse 5,25 7 23

CHEVAL BLANC

Blanche 5,75 7,75 25

ST-AMBROISE

Cream Ale 5,75 7,75 25

ST-AMBROISE

IPA 5,75 7,75 25

ST-AMBROISE

Noire 5,75 7,75 25

DEATH VALLEY

double IPA 5,75 7,75 25

SAM ADAMS

Boston Lager 6,25 8,5 27

BITBURGER

Pilsner 6,25 8,5 27

MYSTIQUE

Cidre de pomme (5%) 6,25 8,5 27

BOUTEILLE

HEINEKEN (0.0%) sans alcool

Blonde 330ml 5

COORS LIGHT (4,2%) 341ml 6

SOL (4,5%) 341ml 7

HICKSON IPA 500ml 8,5

CHARLES HENRI Ambrée 500ml 8,5

CHARLES HENRI Blanche 500ml 8,5

SANG D'ENCRE Irish Stout (5,5%) 375ml 7,5

APOCALYPSO White IPA (6,5%) 375ml 7,5

LA PITOUNE Lager (6%) 375ml 7,5

BLACK VELVET

St-Ambroise noire, Cidre Mystique
— 8 —

WHITE VELVET

Cheval blanc, Cidre Mystique
— 8 —

BLANCHE PÊCHE

Cheval Blanc, liqueur à la pêche
— 8,5 —

COCKTAILS

OH CANADA 9

Canadian Club rye, sirop d'érable, amer à l'orange, orange

GIN TROIS GARÇONS 8

gin Ungava, eau tonique, lime, menthe, concombre

PIMM'S LIMONADE 8

Pimm's original, limonade, menthe, lime

SPRITZ 9

Apérol, Prosecco, soda, orange

LONG ISLAND ICED TEA 10

gin, vodka, téquila, rhum blanc, Cointreau, pepsi, lime

BLOODY BACON 10

vodka au bacon, Tabasco, Clamato, épices maison, bacon artisanal

BLOODY MARIACHI 10

téquila Cazadores Blanco, sauce piquante, lime, clamato, épices maison

SANGRIA ROSE

vin rosé, gin, jus de pamplemousse, liqueur de litchi, 7up, fruits

VERRE 8 PICHET 25

SANGRIA BLANCHE

chardonnay, vodka, jus de canneberge blanche, schnapps aux pêches, 7 up, fruits

VERRE 8 PICHET 25

SANGRIA ROUGE

cabernet shiraz, rhum brun, jus de canneberge rouge, Cointreau, ginger ale, fruits

VERRE 8 PICHET 25

COUPE-SOIF

JUS

Orange, pamplemousse, pomme, canneberge, légumes

3

PEPSI - PEPSI DIET - 7UP ORANGE CRUSH - THÉ GLACÉ

fontaine 3

PEPSI - PEPSI DIET

355ml 3,5

SAN PELLEGRINO

Limonata ou Aranciata rosso

cannette 3,5

GINGER ALE

cannette 3

LIMONADE MAISON

3,5

ARNOLD-PALMER

Thé glacé et limonade 3,5

STEWART

Crème soda ou Root Beer 3,5

MONTELLIER

Eau minérale

4,5



VINS

BULLES



PROSECCO SANTI NELLO

Vénétie, Italie

7,5

34

ROEDERER ESTATE BRUT

Anderson Valley, Californie

65

ROSÉ



DOMAINE DE L'ORPAILLEUR

Canton de l'est, Québec

7,5

12

34

ROSELINE PRESTIGE

CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE Côtes de Provence, France

38

BLANC



CHARDONNAY

CLIFF 79 Australie

7

11

30

GRENADE / VIOGNIER

FLYING SOLO Pays d'oc, France

7,5

12

34

SAUVIGNON BLANC

LA PETITE PERRIÈRE Loire, France

8

13

36

PINOT GRIGIO

RUFFINO LUMINA IGT Italie

8

13

36

RIESLING / GEWURZTRAMINER

INNISKILLIN Niagara VQA, Canada

38

CHARDONNAY

RAVENSWOOD VINTNERS BLEND Sonoma, Californie

9

15

42

ROUGE



CABERNET SAUVIGNON

CLIFF 79 Australie

7

11

30

PINOT NOIR

SANTI NELLO Vénétie, Italie

7,5

12

34

TREMPANILLO / GRENADE / SYRAH

JUAN DE JUANES Valencia, Espagne

8

13

36

CÔTES DU RHÔNE AOC

LES DAUPHINS Vallée du Rhône, France

7,5

12

34

CABERNET SAUVIGNON / CARMÉNÈRE

EPICA VINA SAN PEDRO Valle central, Chili

7,5

12

34

MALBEC

DISENO Mendoza, Argentine

8,5

14

38

PINOT NOIR

INNISKILLIN ESTATES SERIES VQA Niagara, Canada

9

15

42

CHIANTI CLASSICO DOCG

CARPINETO Toscane, Italie

45

ZINFANDEL

NAPA CELLAR Napa Valley, Californie

66

MERLOT

REDENTONE Vénétie, Italie

55

MÉRITAGE

LES PÉTALES D'OSOYOOS Vallée de l'Okanagan, Canada

62

CABERNET SAUVIGNON

BERINGER KNIGHTS VALLEY Sonoma, Californie

71

DESSERTS



CRÈME BRULÉE DE SAISON

— 6 —

GÂTEAU AU FROMAGE

et petits fruits

— 6 —

VERRINE AU CHOCOLAT

— 3 —

CAFÉS & INFUSIONS

<i>Café filtre</i>	_____	☺	2,75	
<i>Espresso</i>	_____	☺	3	
<i>Allongé</i>	_____	☺	3	
<i>Café au lait</i>	_____	☺	3,75	☺ 4,75
<i>Cappuccino</i>	_____	☺	3,75	
<i>Moka</i>	_____	☺	3,75	☺ 4,75
<i>Chocolat chaud</i>	_____	☺	3,75	☺ 4,75
<i>Thé ou Tisane</i>	_____	☺	2,75	

COCKTAILS DESSERTS

Noire Vanille 8,5

St-Ambroise noire et liqueur à la vanille

Crème Érable 8,5

St-Ambroise cream ale et whisky à l'érable

Barbu 6

café allongé et Sambuca

SCOTCH WHISKIES

Té Bheag scotch blended 7

Glenfiddich 12 ans Highland 8

Bowmore 12 ans Islay 8,5

Auchentoshan 12 ans Lowland 9



CAFÉS ALCOOLISÉS 7,50

Cappuccino Baileys

Baileys, espresso allongé, lait moussé

Coureur des bois

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

Brésilien

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

Cognac

Cognac VS, espresso allongé, crème fouettée

Kentucky

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



Enfant

7\$

Déjeuner

1 ŒUF

jambon **ou** bacon **ou** saucisse

avec **RÔTIE**

pain brun **ou** blanc

OU

CRÊPE

OU PAIN DORÉ

avec sirop d'érable

ou

avec fraise,

et sauce au chocolat

INCLUANT

VERRE DE LAIT **ou DE JUS**

9\$

Souper

LE PETIT BURGER

bœuf, cheddar, laitue, tomate
et ketchup, avec frites **ou** salade

CROQUETTES

DE POULET

frites et ketchup

SAUMON FRAIS POCHÉ

avec purée de pomme de terre

INCLUANT

VERRE DE LAIT, JUS **ou**

LIQUEUR EN FONTAINE et

UN BROWNIE AU CHOCOLAT