

MENU DU SOIR

ENTRÉES

TARTARE DU MOMENT	11,95
CALMARS FRITS	10,95
AILES DE POULET ENTIÈRES (3)	7,95
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ (S)	11,95
PIMENTS FORTS FARCIS	7,95
NACHOS 1/2	7,95
NACHOS	12,95
PÉTONCLES AU PORTO (3)	13,95
ASSIETTE DE FROMAGE DU QUÉBEC (V) (S)	13,95

ACCORDS METS / VINS

.....	ROUGE OU BLANC-TOUR DU PECH 2016
.....	SHOCK TOP, BIÈRE BLANCHE
.....	MILL ST COBBLESTONE STOUT, BIÈRE NOIRE
.....	BLANC-YALI SAUVIGNON BLANC
.....	ROUGE-CLANCY'S CABERNET SAUVIGNON
.....	CORONA EXTRA
.....	CORONA EXTRA
.....	ROUGE-BALIA DI ZOLA 2013
.....	ROUGE-PEREIRA

SOUPE ET SALADES

POTAGE DU MOMENT 3,95

SALADE CÉSAR AU POULET 14,95 ROUGE OU BLANC-THREE THIEVES PINOT NOIR OU GRIGIO

SALADE DU CHEF AUX CREVETTES 15,95 BLANC-BEAUJOLAIS ROSÉ GEORGES DUBOEUF

SALADE FRAÎCHEUR (V) 13,95 BLANC-CARMEN CHARDONNAY

(JULIENNES DE LÉGUMES, NOIX, FROMAGE DE CHÈVRE)

VIANDES

TOUTES NOS COUPES DE VIANDES SONT SERVIES AVEC DES LÉGUMES ET UN CHOIX PARMIS LES ACCOMPAGNEMENTS SUIVANTS:
POMMES DE TERRE GRELOT, FRITES MAISON, PATATE AU FOUR OU RIZ BASMATI

TARTARE DE BŒUF DU MOMENT 25,95 ROUGE-CHEVALIER DE DYONIS PINOT NOIR

BAVETTE DE BŒUF À L'ÉCHALOTTE 24,95 ROUGE-VILLA ANTINORI 2015

CONTRE-FILET NEW-YORK..... 24,95 ROUGE-COLUMBIA CREST CABERNET-SAUVIGNON 2016

FILET MIGNON 8 OZ..... 35,95 ROUGE-CHÂTEAU BERGEY FRONSAC CUVÉ MERLOT 2015

STEAK COWBOY (RIBEYE)..... 32,95 ROUGE-SARRIA CRIANZA 2014

CÔTES LEVÉES DE DOS 28,95 ROUGE-PASICO MONASTRELL-SHIRAZ

LONGE DE PORC AVEC OS 25,95 BLANC-DOMAINE BEL-CHAS

MACREUSE À LA MILANAISE 26,95 ROUGE-CARPINETO FARNITO CAMPONIBBIO 2011

POITRINE DE POULET, CLOS ST-AMBROISE 22,95 BLANC-KUEHN PINOT BLANC D'ALSACE 2015

AILES DE POULET ENTIÈRES (6) (S) 14,95 MILL ST COBBLESTONE STOUT, BIÈRE NOIRE

CHANGEZ VOS FRITES EN POUTINE 2,95

(V) = VÉGÉ

(S) = SANS GLUTEN

POISSONS ET FRUITS DE MER

SAUMON AU BEURRE CITRONNÉ ET CÂPRES, RIZ ET LÉGUMES	24,95	BLANC-YALI SAUVIGNON BLANC
TARTARE DU MOMENT, SALADE DU CHEF ET FRITES MAISON	25,95	ROUGE OU BLANC-TOUR DU PECH 2016
FISH N'CHIPS DE MORUE, CHIPIE, SALADE DU CHEF ET FRITES	17,95	ARCHIBALD CHIPIE, BIÈRE ROUSSE
POÊLÉ DE PÉTONCLES (5), RIZ ET LÉGUMES	28,95	BLANC-THREE THIEVES PINOT GRIGIO

PÂTES

CARBONARA	16,95	BLANC-DOUGLAS GREEN CHENIN BLANC
GIGI	16,95	ROUGE OU BLANC-CAVINO IONOS 2016
À L'ARRABIATA 	15,95	ROUGE-ARMAS KARMRAHYUT 2013
DEUX SAUMONS	17,95	BLANC-DOMAINE BEL-CHAS
PÂTES SANS GLUTEN	1,95		

ENTRE DEUX PAINS ET FRITES MAISONS

LE MEXICAIN	15,25	ROUGE-L.A CETTO PETITE SYRAH (TORTILLAS, BAVETTE DE BŒUF, POIVRONS, OIGNONS ROUGES, CORIANDRE)
LE PORTUGAIS	14,25	ROUGE OU BLANC-RIBEIRO SANTO PINHA 2016 (PAPO SECO, HAUT DE CUISSE DE POULET MARINÉ, LIME, TOMATES, LAITUE)
LE GREC	14,25	BLANC-CAVINO ACHAIA IONOS RODITIS MUSCAT (PITA, POULET MARINÉ, YOGOURT GREC, ANETH, OIGNON, OLIVES, CITRON)
L'AMÉRICAIN	15,25	ROUGE-THE SHOW CABERNET-SAUVIGNON (BURGER DOUBLE BŒUF, BACON, LAITUE, TOMATES, FROMAGE)

PIZZAS ET FRITES MAISON

12" PEPPERONI-FROMAGE	17,95	ARCHIBALD JOUFFLE, BIÈRE BLANCHE
12" GARNIE	18,95	ARCHIBALD MATANTE, BIÈRE BLONDE
12" VÉGÉ	18,95	BLANC-YALI SAUVIGNON BLANC
12" GRECQUE	18,95	ROUGE-RAPSANI TSANTALI 2015
12" MEXICAINE	19,95	ROUGE-L.A CETTO PETITE SYRAH
12" NORVÉGIENNE	22,95	BLANC-THREE THIEVES PINOT GRIGIO
CHANGEZ VOS FRITES EN POUTINE	2,95		

EXTRAS

SAUCE	1,95
LÉGUMES	1,50
VIANDES	2,95
MOZZARELLA	2,95
BRIE OU FETA	4,95

DESSERTS

LANGUETTE CROUSTILLANTE AU CHOCOLAT ...	4,50
MOELLEUX FRAMBOISES ET CHOCOLAT	4,50
TARTE AU SUCRE	4,50
CRÈME BRÛLÉ AU GRAND MARNIER	6,00
TAXES ET SERVICE EN SUS	

ALLERGIES: NOUS SOMMES DANS UNE CUISINE COMMERCIALE, ET BIEN QUE NOUS FAISONS PREUVE D'UNE GRANDE VIGILANCE, NOUS NE POUVONS ASSURER QU'IL N'Y AIT AUCUNE TRACE D'ALLERGÈNE DANS NOS PRODUITS.

FAITES PLAISIR À NOS CHEFS QUI TRAVAILLENT FORT EN CUISINE, ILS MÉRITENT UNE BONNE BIÈRE!

 = VÉGÉ

 = SANS GLUTEN