



la Fine  
gueule  
BISTRO

## DÉJEUNERS POUR EMPORTER



### Les Omelettes (3 oeufs)

Servies avec pommes de terre, fruits frais et rôties : pain blanc, brun ou multigrains

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| Du marché                | 12.00 \$ |
| Légumes sautés           |          |
| Jambon & fromage         | 12.50 \$ |
| Suisse                   |          |
| Chèvre chaud             | 13.00 \$ |
| Tomates et basilic       |          |
| Saumon fumé              | 14.00 \$ |
| Oignons rouges et câpres |          |

### Classiques et fantaisies

#### Gourmet

servi avec les trois viandes, pommes de terre et rôties : pain blanc, brun ou multigrains

|  |                    |
|--|--------------------|
| 1 oeuf - 10.50 \$                            | 2 oeufs - 11.25 \$ |
| Croque-matin (baguette)                      | 10.50 \$           |
| Oeuf, tomates, jambon, fromage et mayo       |                    |
| Bagel saumon fumé                            | 14.00 \$           |
| Fromage à la crème, câpres et oignons rouges |                    |



### Bénédictines

Servis sur muffin anglais avec pommes de terre et fruits

|   |                    |
|---|--------------------|
| Florentine Épinards, fromage suisse et béchamel |                    |
| • 1 oeuf - 12.00 \$                             | 2 oeufs - 13.50 \$ |
| Jambon Sauce hollandaise                        |                    |
| • 1 oeuf - 12.25 \$                             | 2 oeufs - 13.75 \$ |
| Saumon fumé Sauce hollandaise                   |                    |
| • 1 oeuf - 13.75 \$                             | 2 oeufs - 15.00 \$ |
| Du marché Légumes sautés et sauce hollandaise   |                    |
| • 1 oeuf - 12.25 \$                             | 2 oeufs - 13.75 \$ |
| Chèvre Épinards et sauce hollandaise            |                    |
| • 1 oeuf - 12.25 \$                             | 2 oeufs - 13.75 \$ |
| Bacon et tomates Sauce hollandaise              |                    |
| • 1 oeuf - 12.25 \$                             | 2 oeufs - 13.75 \$ |
| Duo 1 oeuf bénédictine saumon fumé et           |                    |
| 1 oeuf bénédictine jambon                       | 14.75 \$           |

### Cassolettes

Servis sur pommes de terre, avec rôties : pain blanc, brun ou multigrains

|  |          |
|--|----------|
| Oeuf, bacon, asperges et fromage cheddar                               | 13.50 \$ |
| Oeuf, légumes sautés et fromage de chèvre                              | 13.75 \$ |
| Oeuf, jambon, épinards, tomates séchées et bris                        | 14.25 \$ |
| Oeuf, porc effiloché, oignon, champignons, fromage en grains et érable | 15.00 \$ |



la Fine  
gueule  
BISTRO



# MENU

## Entrées

|                                    |  |                    |
|------------------------------------|--|--------------------|
| Potage du jour                     | Selon l'inspiration du chef                          | 4 <sup>00</sup> \$ |
| Salade verte                       |  | 5 <sup>00</sup> \$ |
|                                    | laitue hydroponique, vinaigrette balsamique          |                    |
| Salade César                       |  | 6 <sup>00</sup> \$ |
|                                    | laitue romaine, bacon, vinaigrette maison, croûtons  |                    |
| Tartare fumé                       |  | 9 <sup>25</sup> \$ |
|                                    | Saumon fumé, oignons, câpres, citron                 |                    |
| Crevettes croustillantes           |  | 9 <sup>25</sup> \$ |
|                                    | Crevettes frites en pâte wonton, sauce crémeuse thaï |                    |
| Frites mayo (sans gras trans)      |  | 5 <sup>00</sup> \$ |
| Bébé frites mayo (sans gras trans) |  | 3 <sup>00</sup> \$ |

## Salades

|                 |  |                           |
|-----------------|--|---------------------------|
| Chèvre tiède    | entrée 8 <sup>25</sup> \$                                      | repas 12 <sup>25</sup> \$ |
|                 | Épinards, pommes, oignons, bacon                               |                           |
| César Royale    | entrée 8 <sup>00</sup> \$                                      | repas 12 <sup>25</sup> \$ |
|                 | Poulet de poulet ou crevettes nordiques                        |                           |
| Atlantique      | entrée 9 <sup>25</sup> \$                                      | repas 13 <sup>00</sup> \$ |
|                 | Crevettes nordiques, saumon fumé, guacamole, câpres et oignons |                           |
| Méditerranéenne | entrée 9 <sup>25</sup> \$                                      | repas 13 <sup>00</sup> \$ |
|                 | Poulet de poulet chaude, légumes, amandes                      |                           |
| Canard confit   |  | repas 16 <sup>00</sup> \$ |
|                 | Cuisse confite, vinaigrette aux herbes                         |                           |

 = Nos spécialités

## Carte des vins

### VINS ROUGES

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| Modello (Masi)                              | 30 <sup>00</sup> \$                  |
|   | Italie (Fruit et généreux)           |
| Woodbridge (Cabernet sauvignon)             | 30 <sup>00</sup> \$                  |
|   | Californie (Aromatique et boisé)     |
| Georges Duboeuf Brouilly (Gamay)            | 35 <sup>00</sup> \$                  |
|   | France (Fruit et léger)              |
| Marqués de Caceres (Rioja Excelente)        | 37 <sup>00</sup> \$                  |
|   | France (Aromatique, charnu et boisé) |
| Pago de Cirsus (Tempranillo, Merlot, Syrah) | 35 <sup>00</sup> \$                  |
|   | Espagne (Aromatique et souple)       |
| Vega (Rioja)                                | 37 <sup>00</sup> \$                  |
|   | Espagne (Charnu et boisé)            |
| Little Mafalda* (Touriga nacional)          | 37 <sup>00</sup> \$                  |
|   | Portugal (Aromatique et fruité)      |
| Castle Rock* (Petite Sirah)                 | 43 <sup>00</sup> \$                  |
|   | Californie (Charnu et généreux)      |
| Dallas* (Tempranillo)                       | 43 <sup>00</sup> \$                  |
|   | Espagne (Aromatique et fruité)       |
| Curatolo Arini* (Syrah)                     | 45 <sup>00</sup> \$                  |
|   | Espagne (Aromatique et fruité)       |

### VINS BLANCS

|                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| Laroche (Chardonnay)           | 30 <sup>00</sup> \$             |
|                                | France (Fruit et léger)         |
| Kim Crawford (Sauvignon blanc) | 35 <sup>00</sup> \$             |
|                                | Nouvelle-Zélande (Fruit et vif) |
| Vigna Dogarina* (Juberon)      | 30 <sup>00</sup> \$             |
|                                | France (Sec et fruité)          |
| Val Caudalies** (Mida)         | 30 <sup>00</sup> \$             |
|                                | Durham (Fruit et vif)           |
| VIN ROSÉ                       |                                 |
| Val Caudalies**                | 30 <sup>00</sup> \$             |
|                                | Durham (Fruit et vif)           |

\*Importation privée \*\*Vin local

## Burgers gourmets - végété ou boeuf

(frites, salade ou les 2)

|  |          |
|--|----------|
| L'original   | 16.00 \$ |
| Tomates, laitue, oignons rouges, guacamole, menthe |          |
| ● L'intégral Suisse, bacon, laitue, tomates        | 16.00 \$ |
| Le haut de gamme                                   | 16.00 \$ |
| Bœuf, roquette, tomates séchées                    |          |
| Le gastronomique                                   | 16.00 \$ |
| Épinards, oignons rouges, brie, tomates            |          |
| ● L'all dressed                                    | 16.00 \$ |
| Champignons, sauce BBQ, cheddar, bacon             |          |
| M. Seguin Chèvre, tomates, basilic                 | 16.00 \$ |

## Plats chauds et costauds

|  |          |
|--|----------|
| Fish and chips à la bière avec légumes               | 20.00 \$ |
| Poutine (avec sauce demi-glace et fromage en grains) |          |
| Canard confit sauce demi-glace poivrée               | 18.00 \$ |
| Porc effiloché champignons, oignons rouges           | 18.00 \$ |
| Régulière  | 10.00 \$ |

## Sandwichs (frites, salade ou les 2)

Servis sur baguette blanche ou de blé entier

|  |          |
|--|----------|
| Aventurier   | 12.00 \$ |
| Thon, guacamole, tomates séchées, fromage suisse               |          |
| Club sandwich  | 13.25 \$ |
| Poulet, bacon, tomates, laitue, mayonnaise                     |          |
| ● Campagnard   | 14.25 \$ |
| Poulet, bacon, tomates, laitue, pommes, fromage à la crème     |          |
| Croque végété  | 13.75 \$ |
| Brie, tomates séchées, épinards, guacamole, olives, artichauts |          |
| Bagel saumon fumé bagel Fairmount                              | 13.00 \$ |
| Fromage à la crème, saumon fumé, oignons, câpres               |          |
| Grano  | 13.50 \$ |
| Épinards, végétarién, guacamole, tomates, fromage suisse       |          |
| Ti-cochon  | 14.25 \$ |
| Porc effiloché, sauce BBQ, fromage suisse, salade, bacon       |          |

## Menu Enfant (12 ans et moins)

Soupe, plat, breuvage, dessert

|  |         |
|--|---------|
| Pizza sourire                          | 7.50 \$ |
| Sauce tomate, légumes, jambon, fromage |         |
| Salade César                           | 7.75 \$ |
| Pâtisserie de poulet                   |         |
| Pâtes sauce rosée                      | 7.50 \$ |
| Croque-monsieur                        | 7.00 \$ |
| Jambon, bacon, tomates, fromage        |         |
| Poutine régulière                      | 7.00 \$ |
| Fromage en grains et sauce demi-glace  |         |

● = Nos spécialités

## Pizzas

(pâte mince 10 po)

|   |          |
|---|----------|
| Margarita   | 13.00 \$ |
| Sauce tomate, tomates, basilic, anchois, mozzarella                                   |          |
| Soleil d'hiver  | 13.25 \$ |
| Sauce tomate et tomates séchées, pesto, guacamole, mozzarella                         |          |
| ● Sicilienne  | 13.75 \$ |
| Sauce tomate, tomates, basilic, oignon, ail, bacon, mozzarella                        |          |
| Ponte Vecchio   | 14.00 \$ |
| Sauce tomate, artichauts, tomates, parmesan, mozzarella                               |          |
| Chèvre & jambon   | 14.25 \$ |
| Sauce tomate, piments, oignons, crème sure, chèvre, mozzarella                        |          |
| Quatre fromages   | 14.50 \$ |
| Sauce tomate, chèvre, parmesan, brie, mozzarella                                      |          |
| Saumon fumé   | 14.50 \$ |
| Sauce tomate, crème sure, mozzarella, oignons rouges, câpres                          |          |
| Végétarienne  | 13.75 \$ |
| Sauce tomate, pesto, légumes sautés, mozzarella                                       |          |
| Poulet BBQ  | 14.50 \$ |
| Sauce tomate, sauce BBQ, oignons caramélisés, fromage en grains, mozzarella, roquette |          |

## Pâtes (penne, linguini ou spaghetti)

|  |   |          |
|--|---|----------|
| Rosée & pesto                            | Sauce tomate, crème, pesto                                  | 15.00 \$ |
| Arrabiata                                | Sauce tomate, piments forts                                 | 14.00 \$ |
| Alfredo                                  | Crème, vin blanc, parmesan                                  | 17.00 \$ |
| Poulet                                   | Champignons, crème, jus de citron                           | 18.50 \$ |
| Primavera                                | Huile d'olive, légumes sautés, pesto                        | 16.50 \$ |
| De la mer                                | Sauce rosée, vin blanc, ail                                 | 19.00 \$ |
| saumon fumé, crevettes nordiques, moules |   |          |
| ● Porc effiloché                         | épinards, champignons, demi-glace, crème, fromage en grains | 16.50 \$ |

1/2 portion : 18 de moins



**TABLE D'HÔTE**

**ENTRÉE**

**POTAGE CARI COCO  
SALADE DU CHEF  
SOUPE WONTON  
WONTON FRIT  
DUMPLING FRIT  
ROULEAU DE PRINTEMPS**

**REPAS**

|   |           |
|---|-----------|
| <b>MAGRET DE CANARD À L'ORANGE , LÉGUMES SAUTÉS ET FRITES</b> | <b>26</b> |
| <b>SAUMON TERIYAKI , RIZ JASMIN ET LÉGUMES SAUTÉS</b>         | <b>24</b> |
| <b>BERGER PORC EFFILOCHÉ ,CHOUX ,CORIANDRE ET POMME.</b>      | <b>24</b> |
| <b>PIZZA AU HOMARD</b>  | <b>24</b> |
| <b>CURRY ROUGE AVEC RIZ , PORC OU POULET</b>                  | <b>20</b> |
| <b>CURRY VERT AVEC RIZ , PORC OU POULET</b>                   | <b>20</b> |
| <b>NID D'AMOUR AU PORC OU POULET.</b>                         | <b>20</b> |

**DESSERT**

**TARTELETTE AUX ŒUFS  
FORÊT NOIR  
GÂTEAU AU THÉ VERT  
LIMAGE  
GÂTEAU AU FROMAGE**