

LES ENTRÉES & FRINGALES !

SOUPE DU MOMENT	4
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À LA BIÈRE GRIFFON ROUSSE (SUISSE)	7
SALADE DU JARDIN À LA DISCRÉTION DU CHEF, VINAIGRETTE MAISON	8
SALADE CÉSAR BACON, PARMESAN, CROUTONS	9
CALMAR FRIT À LA CAJUN & MAYO ÉPICÉE	10
CREVETTES *THAI BOMB (PANNÉES (8X))	8
CREVETTES *BUFFALLO	8
ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS (SUISSE)	8
BRUSCHETTAS SUR PAIN GRATINÉ AU CHEDDAR COATICOOK & COULIS BALSAMIC	8
COQUILLE DE FRUITS DE MER GRATINÉE (SUISSE)	8
BRIE CHAUD....POUR 2 ! SERVI AVEC PAIN CHAUD	17
*MIEL & PACANES AU SOUTHERN CONFORT FLAMBÉ, ARROSÉ À L'ORANGE	
*CANNEBERGES & OIGNONS CONFITS AU PORTO, AMANDES GRILLÉES	
TARTARE...L'ENTRÉE AVEC CROUTONS & VERDURE	
*SAUMON	14
*BŒUF	15
PETIT SKINS	8
GROS SKINS	12
POMME DE TERRE, BACON, OIGNONS, GRATINÉS AU CHEDDAR DE COATICOOK & CRÈME SÛRE	
POPPERS (4) JALAPENOS ET FROMAGE À LA CRÈME	6
MOZZA (5) BÂTONNETS	7
RONDELLES D'OIGNON PÂTE À LA BIÈRE	8
PANIER DE FRITES & MAYO MAISON	7
*CARI	
*PESTO	
*ÉPICÉE	
*CIBOULETTE	
JACK POT	17
(6) AILES, (3) MOZZA, (3) POPPERS & RONDELLES D'OIGNON	

AILES DE POULET

EXTRA (3) *Accompagnement de frites & Mayo Maison*

MEDIUM – PIQUANTE – 911 – MIEL & DIJON

8x/	10	16x/	17
12x/	14	24x/	24

LE NACHOLAND

GRATINÉ AU CHEDDAR DE COATICOOK AVEC SES GARNITURES & CRÈME SÛRE

*D'ICI	RÉGULIER	13
*D'ailleurs	GUACAMOLE	14
*SUSPENDU	OLIVES NOIRES, OIGNONS, PIMENTS FORTS	14
*GONZALES	SAUCISSES PIQUANTES	16
*MISS PIGGY	BACON	16
*COCORICO	POULET ÉPICÉ	16

LES GRILLADES DÈS 16H

TABLE D'HÔTE EXTRA (8\$)

INCLUANT LA SOUPE DU MOMENT, *DESSERT & CAFÉ

*TARTE AU SUCRE OU CRÈME BRULÉE

FILET MIGNON	33
FILET MIGNON 8 OZ, SAUCE À LA BIÈRE ST-AMBROISE & AU POIVRE, SERVI AVEC POMMES DE TERRE GRECQUES & SALADE CÉSAR	
NEW YORK STEAK	27
ENTRECÔTE 10 OZ, SAUCE À LA BIÈRE ST-AMBROISE & AU POIVRE, SERVI AVEC FRITES & SALADE DE CHOUX	
CÔTES LEVÉES COMPLÈTE	26
BABY BACK RIBS BADIGEONNÉES DE NOS SAUCES MAISON, SERVIES AVEC FRITES & SALADE DE CHOUX	
* <i>D'Ailleurs (pomme épicée)</i>	
* BBQ	
TRUITE ÉPHÉMÈRE	24
FILET DE TRUITE DES BOBINES ARROSÉ D'UNE RÉDUCTION DE BIÈRE À L'ABRICOT, SERVI AVEC RIZ & LÉGUMES SAUTÉS	
LANGOUSTINES PAPILLON (8x)	23
CROUSTILLANTS À L'AIL, SERVIES AVEC RIZ & SALADE CÉSAR	
CREVETTES THAÏ (20x)	22
SAUTÉES AVEC SAUCE SUCRÉE & ÉPICÉE THAÏ, SERVIES SUR VERMICELLES DE RIZ & LÉGUMES SAUTÉS	
*CREVETTES PANNÉES EXTRA 6	
CREVETTES À L'AIL (20x)	21
SERVIES AVEC RIZ & SALADE CÉSAR	

LES CHOIX DE LA SECTION GRILLADE NE SONT PAS RECOMMANDÉS ENTRE 11H & 16H

LES PATES

LINGUINE & PAIN À L'AIL GRILLÉ... **EXTRA (4)** GRATINEZ VOS PÂTES

ZEUS	17
PESTO, OIGNONS, POIVRONS, ZUCHINIS, TOMATES, OLIVES NOIRES & FETA	
L'HALL FREDO	18
SAUCE CRÉMEUSE STYLE ALFREDO, POULET ÉMINCÉ, OIGNONS ROUGES & POIVRONS	
GIGI AMOROSO	20
SAUCE ROSÉE AU VIN ROUGE, PROSCUITTO & CHAMPIGNONS	
POSEÏDON	22
SAUCE ROSÉE & ÉPICÉE, PÉTONCLES, CREVETTES, SAUMON, TOMATES, ÉPINARDS & ÉCHALOTES	

N.B. : ENTRE 11H ET 14H

*****CHOISIR PARMIS LA SÉLECTION DES SPÉCIAUX DU MENU MIDI**

OFFRE UN SERVICE PLUS RAPIDE !

LA SALADE VERTE...

D'ICI & D'Ailleurs	15
SALADE DE POULET MAISON, POIRES ÉMINCÉES, AMANDES GRILLÉES, CHEDDAR DE COATICOOK & VINAIGRETTE DIJON	
THAÏ	15
POITRINE DE POULET ÉMINCÉE MARINÉE, OIGNONS ROUGES, VERMICELLES DE RIZ, ARACHIDES & VINAIGRETTE D'ASIE PIQUANTE	
KOLI-BRIE	16
TOMATES, ÉCHALOTES, NOIX DE GRENOBLE & VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE. SERVIE AVEC CROÛTONS CHAUD DE FROMAGE BRIE, POIRES & MIEL	
EL SOMBRERO	17
SALADE RANCHERO ; POULET ÉPICÉ, CHOU ROUGE, CAROTTE RÂPÉE, CONCOMBRES, PIMENTS FORTS, CHEDDAR DE COATICOOK & VINAIGRETTE RANCH. SERVIE AVEC TORTILLAS GRILLÉ & GUACAMOLE	
PIKILIA	17
SALADE GRECQUE ; OLIVES NOIRES, OIGNONS, CONCOMBRES, TOMATES, FETA & VINAIGRETTE BALSAMIQUE. SERVIE AVEC PITA CHAUD EN QUARTIER & BRUSCHETTA	

LA PIT-ZA PLAZA

SERVIE SUR PITA & TOUJOURS ACCOMPAGNÉE D'UNE SALADE DU CHEF
Prévoir un supplément pour modification de salade pour la ranchero, grecque ou César
EXTRA (3) Accompagnement de frites & Mayo Maison

VÉGÉ PRIMAVERA	16
ZUCHINIS, TOMATES, OIGNONS ROUGES, CHAMPIGNONS, POIVRONS, OLIVES NOIRES, SAUCE TOMATE & FROMAGE CHEDDAR DE COATICOOK	
SICILIENNE	17
SAUCISSES PIQUANTES, OIGNONS ROUGES, CHAMPIGNONS, POIVRONS, SAUCE TOMATE & FROMAGE CHEDDAR DE COATICOOK	
AL CAPONE	17
POULET MARINÉ, OIGNONS ROUGES, CHAMPIGNONS, POIVRONS, SAUCE BBQ & FROMAGE CHEDDAR DE COATICOOK	
GRINGO	17
POULET ÉPICÉ, OIGNONS ROUGES, OLIVES NOIRES, PIMENTS FORTS, SALSA & FROMAGE CHEDDAR DE COATICOOK	
CAPRICIEUSE	19
PROSCUITTO, ÉCHALOTES, POIRES ÉMINCÉES, MIEL, NOIX DE GRENOBLE & FROMAGE DE CHÈVRE DES NEIGES	

LE TARTARE

ACCOMPAGNÉS DE CROUTONS, SALADE DU CHEF, FRITES & MAYO MAISON
Prévoir un supplément pour modification de salade pour la ranchero, grecque ou César

TARTARE : *SAUMON	22
*BŒUF	24

LA POUTINE DELUXE

SAUCE À LA BIÈRE ST-AMBROISE & FROMAGE EN GRAIN DE COATICOOK

POUTINE : *SMOKED MEAT PROVENCHER,	17
*FILET MIGNON,	21
OIGNONS SAUTÉS	
OIGNONS & CHAMPIGNONS SAUTÉS	

LA FOIRE DU SANDWICH

TOUJOURS ACCOMPAGNÉ D'UNE SALADE DU CHEF

Prévoir un supplément pour modification de salade pour la ranchero, grecque ou César

EXTRA (3) Accompagnement de frites & Mayo Maison

PANINI,

LE CLUB 14

POULET BLANC, BACON, MAYO, LAITUE, TOMATES,
& FROMAGE CHEDDAR DE COATICOOK

LA BIQUETTE 14

BŒUF ÉMINCÉ, MAYO, OLIVES NOIRES, TOMATES, ÉPINARDS,
NOIX DE GRENOBLE & FROMAGE DE CHÈVRE DES NEIGES

LE GENIE EN HERBE 15

VÉGÉ-PÂTÉ DE BIO-BON, OIGNONS ROUGES, TOMATES, ÉPINARDS & BRIE

LE CROQUANT 16

POULET BLANC, MAYO-DIJON, POIRES ÉMINCÉES, ÉCHALOTES,
AMANDES GRILLÉES & BRIE

CIABATTA,

LE PINACLE 15

BŒUF ÉMINCÉ, MAYO, SAUCE BBQ, OIGNONS ROUGES, CHAMPIGNONS,
POIVRONS & FROMAGE À LA CRÈME

LE TRIANGLE DES BERMUDES 15

POULET MARINÉ, MAYO-DIJON, GUACAMOLE, ÉPINARDS & FROMAGE SUISSE

LE SMOKED MEAT (SALAISSON PROVENÇHER) 16

DIJON AU MIEL, OIGNONS ROUGES, ÉPINARDS & FROMAGE SUISSE

FAJITAS AU POULET 16

TORTILLAS, POULET ÉPICÉ, CRÈME SÛRE & FROMAGE CHEDDAR DE COATICOOK
TOUJOURS SERVI AVEC SALADE RANCHERO, NACHOS & SALSA

LES BURGERS TEL QUEL !

TOUJOURS SERVIS AVEC SALADE DE CHOUX, FRITES & MAYO MAISON

Prévoir un supplément pour modification de salade pour la ranchero, grecque, César & jardinière

Poutiné... EXTRA (4)

LE MACHIN TRUC 15

VÉGÉ-PÂTÉ DE BIO-BON, GUACAMOLE, OIGNONS ROUGES, LAITUE, TOMATES
& FROMAGE SUISSE

L'HERCULE 16

BŒUF, MAYO, BRUSCHETTA, OIGNONS ROUGES, OLIVES NOIRES, ÉPINARDS
& FROMAGE FETA

LE WONDER FULL 17

BŒUF, BACON, MAYO ÉPICÉ, JALAPENOS & RONDELLES D'OIGNON FRITS,
LAITUE, TOMATES & FROMAGE CHEDDAR DE COATICOOK

LA GRANGE RONDE 17

BŒUF, MAYO, OIGNONS ROUGES, TOMATES, ÉPINARDS, NOIX DE GRENOBLE,
FROMAGES BLEU & BRIE

Bienvenue au Resto Bar Ailleurs

LE VIGNOBLE D'AILLEURS

BARON PHILIPPE ROTHSCHILD, PINOT NOIR
FRUITÉ & LEGER ROUGE FRANCE
VERRE 8\$ BOUTEILLE 31\$

BARON PHILIPPE ROTHSCHILD, MERLOT
AROMATIQUE & SOUPLE ROUGE FRANCE
VERRE 8\$ BOUTEILLE 31\$

LAPACCIO, PRIMITIVO
AROMATIQUE & SOUPLE ROUGE ITALIE
VERRE 9\$ BOUTEILLE 34\$

FOLONARI, RIPASSO
AROMATIQUE & SOUPLE ROUGE ITALIE
VERRE ND BOUTEILLE 42\$

CHÂTEAU ST-JEAN, CABARNET- SAUVIGNON
AROMATIQUE & CHARNU ROUGE CALIFORNIE
VERRE ND BOUTEILLE 43\$

CHÂTEAU ST-JEAN, CHARDONAY
AROMATIQUE & ROND BLANC CALIFORNIE
VERRE ND BOUTEILLE 43\$

IL BRECCIAROLO, MONTEPULCIANO- SANGIOVESE
AROMATIQUE & SOUPLE ROUGE ITALIE
VERRE ND BOUTEILLE 34\$

MASI, VALPOLICELLA
FRUITÉ & GÉNÉREUX ROUGE ITALIE
VERRE ND BOUTEILLE 37\$

ERRAZURIZ, FUMÉ BLANC
FRUITÉ & VIF BLANC CHILI
VERRE ND BOUTEILLE 33\$

VIEUX CHÂTEAU D'ASTROS, GRENACHE
FRUITÉ & LÉGER ROSÉ FRANCE
VERRE ND BOUTEILLE 38\$

LISTEL GRIS, GRENACHE-SYRAH
FRUITÉ & LÉGER ROSÉ FRANCE
VERRE ND BOUTEILLE 29\$

GALLO, ZINGANDEL
FRUITÉ & DOUX ROSÉ CALIFORNIE
VERRE 7\$ BOUTEILLE 27\$

BARE FOOT, PINOT GRIS
FRUITÉ & DOUX BLANC CALIFORNIE
VERRE 7\$ BOUTEILLE 27\$

CLIFF 79	SHIRAZ-CABERNET	CHARDONAY
	ROUGE	BLANC
COUPE	6\$	6\$
½ LITRE	17\$	17\$
LITRE	31\$	31\$

LES DESSERTS

TARTE AU SUCRE	5	L'ÉRUPTION CHOCO	9
CRÈME BRÛLÉE	5	CRÈME GLACÉE FRIT	8
		<i>Vanille de Coaticook</i>	
GÂTEAU AU FROMAGE	7	En Croute farcie de framboises & coulis de caramel maison	
Style Reese's (Fudge & Peanut)			

LES CAFÉS DESSERTS

SUCRE GIVRÉE & CRÈME FOUETTÉE

CAFÉ D'Ailleurs	7	CAFÉ ESPAGNOL	8
(Bailey's <u>ou</u> Tia <u>ou</u> Amaretto)		Tia Maria, Cognac	
CAFÉ BALICO	8	CAFÉ IRLANDAIS	8
Bailey's & Frangelico		Bailey's, Whisky	
CAFÉ BRÉSILIEN	8	CAFÉ KGB	8
Tia Maria, Cognac, Grand-Marnier		Kalhua, Bailey's, Grand-Marnier	

LES BREUVAGES

Sans Alcool...

* JUS	3.04	<u>BREUVAGES CHAUDS</u>	
(Orange, pomme, passion tropicale, canneberge, pamplemousse, ananas)		L'ESPRESSO	2.39
* LIMONADE MAISON	3.48	* L'allongé	2.39
* CURIEUX	3.48	* Le double	2.83
(Canneberge, pamplemousse, sprite)		CAPPUCCINO	3.27
* VIRGIN CEASAR	4.13	BOL DE CAFÉ	4.13
* THÉ GLACÉ	4.13	* lait	
(Citron <u>ou</u> Ginseng & Miel)		* Moka	
* CAPPUCCINO GLACÉ	5.00	CAFÉ	2.18
(RECETTE MAISON)		* régulier	
* DAIQUIRI AU FRAISE	5.00	THÉ	2.18
* EAU MINERAL	3.27	TISANE	2.18
(St-Justin, Perrier)		CHOCOLAT CHAUD	2.83
* STEWART'S	3.27		
(Root Beer, Crème Soda, Cerise, Lime)			
* COKE (coke diète)	3.27		
* SPRITE (sprite diète)	3.27		
* GINGER ALE	3.27		

AUSSI DISPONIBLE, VINS, APÉROS, FORTS, COCKTAILS
& VASTE CHOIX DE BIÈRES D'ICI & D'Ailleurs

Bienvenue au Resto Bar Ailleurs

MENU DES BIÈRES

MC AUSLAN EN FUT	14 OZ	PINTE (20 oz)
GORGÉE BLONDE	5,50 \$	7,75 \$
GRIFFON ROUSSE	5,50 \$	7,75 \$
ST-AMBROISE INDA PALE ALE	6,50 \$	8,75 \$
ST-AMBROISE SCOTCH ALE	6,50 \$	8,75 \$
CHEVAL BLANC	6,50 \$	8,75 \$
LA MYSTIQUE CIDRE DE POMME	8,00 \$	10,75 \$

SPÉCIAL 4 À 7 DU LUNDI AU VENDREDI

PINTE (20 Oz) 7,00 \$

(GORGÉE BLONDE, GRIFFON ROUSSE)

BIÈRES DE MICRO-BRASSERIE

MOOSE HEAD	5,75 \$
ST-AMBROISE À L'ABRICOT	5,75 \$
ST-AMBROISE NOIRE	5,75 \$
SAM ADAMS...LAGER BOSTON	7,00 \$
SOMERSBY 500 ML BIÈRE AU POMME	9,50 \$

BIÈRES IMPORTÉES

1664 BLANCHE	7,00 \$	HOEGAARDEN	7,50 \$
ALEXANDER KEITH	6,50 \$	NEW CASTLE	7,00 \$
<i>BLONDE OU ROUSSE</i>		STELLA ARTOIS	7,00 \$
CARLSBERG	6,75 \$	SOMERSBY 500 ML	9,50 \$
CORONA	7,00 \$		

BIÈRES DÉALCOOLISÉES

BITBURGER DRIVE	5,50 \$	BUD 0%	5,50 \$
-----------------	---------	--------	---------

BIÈRES RÉGULIÈRE

LABATT & MOLSON	6,00 \$
-----------------	---------

TAXES INCLUSES SUR CETTE PAGE SEULEMENT