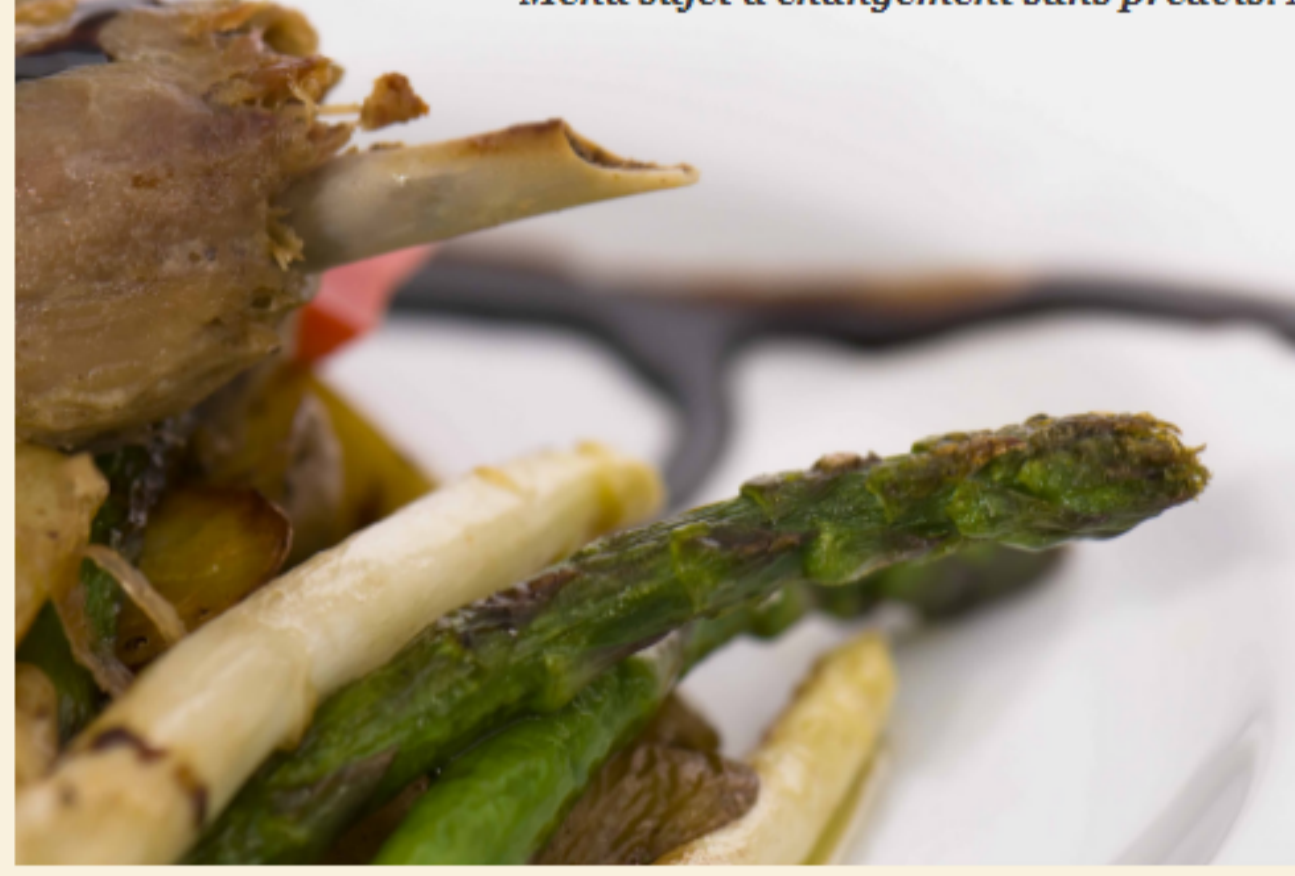


Menu et vins

Menu sujet à changement sans préavis. Merci de votre compréhension.



La carte

**Salade César au poulet**  
romaine, poulet, bacon,  
croûtons, vinaigrette maison  
et parmesan  
17

Salade poulet et noix de cajou  
17

**Le grilled cheese au poulet**  
16

**Riz aux légumes et tofu,**  
vinaigrette miso et dukkah  
17

**La pâte à Joe**  
bacon, champignons, ail,  
crème, parmesan  
18

**Tartare de saumon**  
selon disponibilité  
22

**Le club au confit de  
canard**  
avec salade maison  
22

Le club au confit de canard  
avec salade maison  
22

Le club au confit de canard  
avec salade maison  
22

Le Gratin des Cantons  
**Sauté de pommes de terre,**  
confit de canard,  
bacon, oignons... le tout  
gratiné au fromage  
Hatley de la  
Fromagerie la Station  
de Compton,  
servi avec petite salade et panaches rôties  
22



Les desserts - 6\$

Cafés, thés et tisanes

Café filtre 2.50  
Espresso 3.00  
Double 4.00  
Café au lait  
Bol: 4.50 Tasse: 3.75  
Cappuccino 3.75  
Chocolat chaud NOMU 3.25  
Thés et tisanes NOMU 3.00  
(voir notre sélection)

SANS ALCOOL

Verre de lait - 2  
Jus d'orange - 2.50

BOISSONS  
PÉTILLANTES

Boisson gazeuse - 2.50  
Orangina - 3  
San Pellegrino Limonata (Citron) - 3  
Orangina grenadine - 3.50  
Virgin Caesar - 4  
Bière Beck's 0% - 6,50

EAU

San Pellegrino 500 ml - 4,50

COCKTAILS

Sangria - 7\$(verre), 25\$(litre)  
Dry Martini - 7  
Mojito (selon la saison) - 7  
Bloody Cesar - 7  
Rhum & Coke - 7

CAFÉS COMIQUES

Le café d'Alex - 8  
Irlandais - 7  
Espagnol - 7  
Brésilien - 7

DIGESTIFS

Tia Maria - 6  
Coureur des bois - 6  
Limoncino - 6  
Grand Marnier - 7



Les petits matins  
des gens heureux

L'oeuf du jour!  
14

Les gaufres maison  
-ganache au chocolat et bananes  
13

-fruits frais et sirop d'érable  
13

Yogourt, muesli et fruits séchés  
7

Assiette de fruits frais et yogourt  
8

Pain de ménage de la Boulangerie  
Phil's  
3

Confitures aux petits fruits des  
champs  
1

Tomate au pesto et fleur de sel  
5

Cretons de la boucherie J.L. Fortin  
4

Fromages (voir sélection)  
4



LES VINS

• BLANC

Le Rosse Pinot Grigio, Tommasi,  
Italie  
8 (verre), 24 (500ml), 31 (bouteille)

Léon Beyer Riesling, Léon Beyer,  
France - Alsace  
8,50 (verre), 25 (500ml), 34,50  
(bouteille)

Farnito Chardonnay, Carpineto,  
Italie - Toscane  
10 (verre), 30 (500ml), 39,50  
(bouteille)

Cuvée Charlotte, Domaine Les  
Brome, Québec  
31,50 (bouteille)

Vidal réserve, Domaine Les  
Brome, Québec  
40 (bouteille)

• ROSÉ

Domaine de Gournier Rosé,  
Domaine de Gournier, France  
7 (verre), 20 (500ml), 26,50  
(bouteille)

Détente, Domaine Les Brome,  
Québec  
8 (verre), 24 (500ml), 30 (bouteille)

• ROUGE

Robertson Winery Cabernet-  
Sauvignon, Afrique du Sud  
7 (verre), 20 (500ml), 25 (bouteille)

Ventoux du vieux Lazaret, Jérôme  
Quiot, France - Vallée du Rhône  
8,50 (verre), 25 (500ml), 31  
(bouteille)

Château Saint-Antoine, Aubert  
Vignobles, France - Bordeaux  
8,50 (verre), 25 (500ml), 31,50  
(bouteille)

Luzon Jumilla, Bodegas Luzon,  
Espagne - Murcia  
27,50 (bouteille)

La Tota, Marchesi Alfieri, Italie -  
Piémont  
40,50 (bouteille)

LES BIÈRES

BORÉALE (en bouteille)

Blonde  
Rousse  
6,50

Microbrasserie Dieu du Ciel

Rosée d'hibiscus  
La Sentinelle  
Disco Soleil  
Moralité  
Aphrodisiaque  
6,50

LES ALCOOLS

Vermouth blanc - 5  
Vodka Kamouraska - 5  
Kir - 6

Havana Club rhum brun - 6  
Grant's Scotch Whiskey - 6  
Courvoisier Cognac VS - 8  
The Aberlour 10 ans - 8