

- PUB -

LE PARLOIR

BIÈRES & BOUFFE



BIÈRES & VINS

Coors Light, Budweiser | 341 ml | 5,65 \$

Corona, Heineken | 330 ml | 6,55 \$

Smirnoff Ice 6,55 \$

CID de la Cidrerie Milton 6,55 \$

Bière sans alcool 5,65 \$

Rouge au verre | 150 ml | 250 ml

Wolf Blass Yellow Label Cabernet Sauvignon,
Australie | 7,75 \$ | 12,75 \$

Pasqua Primitivo Lapaccio,
Italie | 7,00 \$ | 11,50 \$

Blanc au verre | 150 ml | 250 ml

Wente Vineyards Morning Fog
Chardonnay, États-Unis | 8,75 \$ | 14,25 \$

Robert Mondavi Private Selection,
Pinot Grigio, États-Unis | 7,50 \$ | 12,25 \$

MICROBRASSERIES

Earnham | 473 ml | 6,55 \$

27 Pilsener

[Blonde européenne, 4,8 % alc., 27 IBU]

12 Hefeweizen

[Blanche de blé allemand, 5,2 % alc., 12 IBU]

35 Bitter

[Ambrée Ale anglaise, 5,2 % alc., 35 IBU]

64 India Pale Ale

[IPA américaine, 6 % alc., 64 IBU]

Brasseurs du Monde | 355 ml | 5,65 \$

Blanche

[Inspiration européenne, 4,5 % alc., 20 IBU]

Blanche DÉGLUTÉNISÉE

[Jasmin Ginseng, 4,9 % alc., 18 IBU]

Brune anglaise DÉGLUTÉNISÉE

[Bière forte, 5,9 % alc., 25 IBU]

Blonde

[Inspiration tchèque, 5,0 % alc., 25 IBU]

Ale Rousse

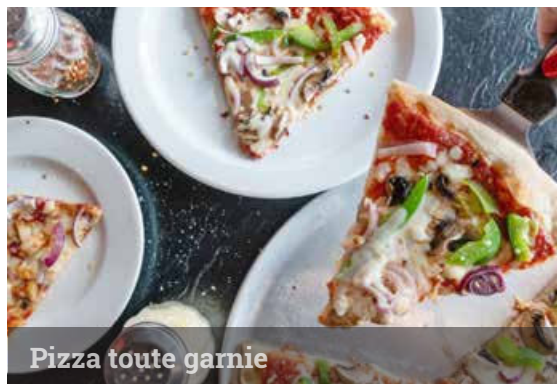
[Inspiration irlandaise, 5,0 % alc., 20 IBU]



Mignon de bœuf



Entrée de saumon fumé



Pizza toute garnie



Burger au poulet piri-piri

MENU DU SOIR

TAXES ET POURBOIRE NON INCLUS

Les entrées froides

Crudités et trempette maison 6 \$

[Carottes, céleri, chou-fleur, brocoli]

Fromages fins du Québec 17 \$

[Croûtons maison, pacanes caramélisées]

Saumon fumé 12 \$

[Mesclun, oignon rouge, câpres,
réduction de vinaigre balsamique]

Tartare de bœuf

Entrée 3 oz 15 \$

[Mesclun, croûtons maison]

Repas 6 oz 26 \$

[Frites *, mesclun, croûtons maison]

Les entrées chaudes

Potage du jour 5 \$

Soupe à l'oignon gratinée 7 \$

Escargots à l'ail gratinés 6 \$

4 bâtonnets de fromage 7 \$

[Sauce marinara maison]

Ailes de poulet

[Sauce thaï]

4 ailes 7 \$

8 ailes 13 \$

4 bruschettas gratinées 7 \$

Nachos gratinés 15 \$

[Croustilles de maïs, salsa, poivron, olives noires,
oignons verts, crème sûre]

Avec poulet grillé 21 \$

Panier de chips maison * 6,25 \$

Calamars frits * 13 \$

Panier de frites * 6,25 \$

* Choix de mayo : Fleur d'ail **ou** cari **ou** miel et Dijon

INFORMEZ-VOUS DE NOTRE
SPÉCIAL DU SOIR

Les salades

Cœur de romaine à la César

[Croûtons maison, tuiles de Pancetta, fromage râpé, parmesan]

Entrée 7 \$

Repas 15 \$

Salade mesclun balsamique

[Concombre, tomates cerises, juliennes de carottes]

Entrée 6 \$

Repas 13 \$

Salade tiède de crevettes (6) à la thaï 21 \$

[Mesclun, concombre, tomates cerises, juliennes de carottes]

ÉPICÉ

Salade d'épinards asiatique 15 \$

[Bébés épinards, mandarines, oignon rouge, amandes grillées, raisins de Corinthe, poivron, vinaigrette thaï maison, sésame]

Salade du Parloir 24 \$

[Mesclun, poulet grillé, fromage mozzarella, pacanes caramélisées, oignons verts, concombre, tomates cerises, juliennes de carottes, artichauts marinés, vinaigrette à la pêche fumée]

Les pizzas

9 pouces

Toute garnie 15 \$

[Pepperoni, poivron, champignons, fromage mozzarella]

Pepperoni et fromage 13 \$

Végétarienne 14 \$

[Poivron, champignons, tomates cerises, oignon rouge, olives noires, fromage mozzarella]

Les pâtes

Choix de spaghettis ou penne

Sauce à la viande 14 \$

[Sauce tomate maison, bœuf haché]

Sauce carbonara 16 \$

[Bacon, parmesan, persil]

Sauce rosée avec lanières de poulet 17 \$

[Champignons, oignon, poivron]

Sauce végétarienne 14 \$

[Sauce tomate maison, protéines végétales]

Les burgers & sandwiches

Avec frites * ou salade [verte ou César]

Burger Angus 18 \$

[Fromage Saint-Benoît, relish de zucchini, laitue, tomate]

Burger au poulet grillé 17 \$

[Poitrine de poulet piri-piri, fromage Saint-Benoît, laitue, tomate, oignon rouge]

PIQUANT

Burger Mesquite au porc effiloché 19 \$

[Sauce BBQ maison, salade de chou]

Burger végétarien 14 \$

[Galette de haricots noirs, fromage Saint-Benoît, laitue, tomate, oignon rouge]

Club sandwich 14 \$

[Poulet, bacon, laitue, tomate]

Panini au canard confit 16 \$

[Bacon, laitue, tomate, oignons caramélisés]

Sandwich BLT 9 \$

[Bacon, laitue, tomate]

Boeuf, poulet & poisson

Mignon de bœuf 6 oz 36 \$

[Bœuf de l'Ouest canadien vieilli 21 jours, sauce au vin rouge, frites *, légumes]

Bavette de bœuf 6 oz 28 \$

[Bœuf de l'Ouest canadien vieilli 21 jours, sauce aux pleurotes, frites *, légumes]

Contre-filet de bœuf 8 oz 28 \$

[Bœuf de l'Ouest canadien vieilli 21 jours, beurre au poivre vert, frites *, légumes]

Poulet général Tao 15 \$

[Riz, ananas grillé, légumes, sésame blanc, sésame noir]

4 filets de poulet panés 15 \$

[Sauce thai, frites *, légumes]

Filet de tilapia en croûte chipotle et lime 15 \$

[Riz, légumes]

8 crevettes flambées à la Téquila et citron vert 29 \$

[Riz, légumes]

Fish and Chip 17 \$

[Frites *, salade de chou, sauce tartare]

* Choix de mayo : Fleur d'ail ou cari ou miel et Dijon

Dessert du jour 6 \$

TAXES ET POURBOIRE NON INCLUS

Pennes sauce carbonara



Panini au canard confit



Tartare de bœuf



Salade du Parloir