

LES ENTRÉES

Nachos

Guacamole, crème sure et salsa

Calmars frits

Sauce marinara

Croûtons de chèvre chaud

Pesto de basilic, tomates séchées, fromage de chèvre

Arancinis

Boules de risotto aux petits légumes, panées et frites

Boudin noir

Boudin provenant du porc du rang 4, Bière noire, pommes, échalotes

Tartare de saumon

Mayo épicée, poireaux frits, pablo, échalotes, câpres

Rouleaux au canard

Choux rouge, purée de pommes à la IPA

Accras de morue

Mayo à l'avocat

LES SALADES

Salade César et volaille

Roquette, Parmesan, croûtons et bacon

Jardinière et croûtons de chèvre chaud

Mélange de laitues printanière, carottes, concombres, tomates et 3 croûtons de chèvre chaud

Salade niçoise

Épinards, thon frais grillé, concombres, tomates, oeufs, olives noires

Salade de gravlax de saumon

Mélange de laitue printanière, oignons rouges, câpres, tomates, concombres

LES HAMBOURGS

Servis avec frites et salade jardinière accompagné de notre vinaigrette maison.

Suisse et Bacon

Boeuf, fromage suisse, bacon, tomates, oignons, cornichons

Dalton

Boeuf, tartine de fromage à la crème, noix de Grenoble, champignons, échalotes et confit d'oignons.

Grand Danois

Bison, fromage bleu et confit d'oignons

Monsieur Snobinard

Boeuf, poivrons rouges grillés, fromage cheddar vieilli, mayo aux tomates séchées

Végé

Tempeh mariné, tomate, concombre, radis marinés, pousse de radis, mayo à l'avocat

Burger de Volaille

Poitrine de poulet grillée, Brie, roquette, guacamole, mayo épicée

LES PANINIS

Servis avec frites et salade jardinière accompagné de notre vinaigrette maison.

Chèvre d'Heidi

Fromage de chèvre, pommes vertes, confit d'oignons et noix de Grenoble

Tour Eiffel

Volaille, tomates, bacon, mayo et fromage suisse

Cannibale

Rôti de bœuf, confit d'oignons, fromage cheddar fort, moutarde de Dijon et marinade snobinard

Canard à l'orange

Effiloché de canard, fromage suisse, luzerne et mayo à l'orange

Grilled cheese du bistro

Jambon, fromage Oka, roquette, pain multi

LES SAUCISSES

Deux (2) saucisses servies avec frites et salade jardinière accompagnée de notre vinaigrette maison

Brie, érable et canneberges

Bière épicée

Italienne douce

Bacon Cheddar

Gibier

Smoked meat

TABLE D'HÔTE SAISONNIÈRE

Entrées

POTAGE DU MOMENT ou

SALADE DE ROQUETTE et pommes vertes ou

ENTRÉE DE L'ARDOISE

Plats de résistance

PLATS DE RÉSISTANCE ou

TARTARE DU MOMENT ou

Poisson du jour ou

PLAT DU CHEF ou

BAVETTE DE BŒUF marinée 10 oz

TABLE D'HÔTE DE GROUPE

1er service

POTAGE DU MOMENT ou

SALADE MESCLUN ET ORANGES, vinaigrette balsamique, érable et citron

2e service

FEUILLANTINE D'ESCARGOTS à la crème d'ail et à la bière noire ou

FEUILLETÉ DE POIRES au porto blanc, confit d'oignons et pacanes grillées

Plats de résistance

MÉDAGLIONI AU PROSCIUTTO, sauce crémeuse au vin blanc, épinards et pleurotes* (*Version végétarienne disponible) ou

TARTARE DE BŒUF à l'ancienne Câpres, oignons, échalotes, moutarde de Meaux, sambal oelek et cornichons ou

TARTARE DE THON, ananas caramélisé, coriandre, mayo ou

VOLAILLE SAUCE PROVENÇALE, farcie d'asperges et de cheddar fort ou

FILET DE TRUITE POÊLÉ, coulis de poivrons à la fleur d'ail, vin blanc et paprika fumé ou

BAVETTE DE BŒUF MARINÉE 10 onces

Dessert

TRUFFÉ AU CHOCOLAT NOIR

Thé, café ou infusion inclus

2\$ de rabais sur tous nos desserts ou cafés comiques

NOS SPÉCIALITÉS

Short ribs braisée

*Sauce BBQ maison, polenta frite,
légumes du moment*

Tataki de thon en croûte d'épices

*Servi sur lit d'épinards, bruschetta à
l'asiatique*

Fish N Chips

*Frites et salsa de mangue épicée,
câpres, échalotes*

Bavette de boeuf marinée 10 onces

Légumes du moment, frites

Joue de porc confite

*Glace de viande, risotto aux fines
herbes, légumes du moment*
