

## LES ENTRÉES À LA CARTE / APPETIZERS

- Pain à l'ail gratiné / Garlic Cheese Bread**.....4,95  
Pain frais maison garni de beurre à l'ail, et de mozzarella  
*Fresh homemade bread topped with garlic butter, and mozzarella*
- Petit salade César / Small Caesar salad**.....6,95  
Laitue romaine, et sauce César maison  
*Romaine lettuce, and house Caesar dressing*
- Nachos / Nachos**.....7,95  
Garni d'échalotes vertes, d'olives noires, de fromage Monterey Jack, de tomates, et de laitue  
*Topped with green onions, black olives, Monterey Jack cheese, tomatoes, and lettuce*
- Ailes de poulet 8 mx / Chicken Wings 8 pieces** .....8,95  
8 ailes de poulet style Buffalo  
*8 Buffalo style chicken wings*
- Calamars frits à la façon louisianaise / Fried calamari Louisiana style** .....9,95
- Saumon fumé et sa croûte d'épices / Smoked salmon with spicy crust**.....11,95  
Fines tranches de saumon fumé garnies d'oignons, de câpres, d'huile d'olive, et d'épices maison  
*Thin slices of smoked salmon topped with onions, capers, olive oil, and homemade spices*
- Tartare de saumon / Salmon tartar** .....11,95  
Saumon frais coupé au couteau, oignons, câpres, bébés épinards, et croustons  
*Knife cut fresh salmon, onions, capers, baby spinach, and croutons*
- Tartare de bœuf / Beef tartar**.....12,95  
Filet mignon coupé au couteau servi avec un mélange de salade, et croustons  
*Knife cut filet mignon served with salad mix, and croutons*
- Crevettes tempura / Shrimp tempura** .....12,95  
Crevettes roses dans une pâte tempura servies avec une salsa de fruits  
*Prawns in a tempura batter served with a fruit salsa*
- Trio de sandwichs canapés / Sandwich Slider trio** .....12,95  
Burger de bœuf Angus AAA et burger à la viande fumée sur pain de seigle, en trio avec une baguette de bifteck  
*AAA Angus beef burger and smoked meat burger on rye bread in a trio with a steak baguette*
- Popcorn de homard frit en croûte de parmesan / Popcorn lobster fried in a Parmesan crust**.....14,95  
Servi avec sauce tartare maison  
*Served with tartar sauce*
- Assiette de fromages choix du chef / Cheese plate chef's choice** .....14,95  
Servi avec croustons  
*Served with croutons*
- Les tapas de Serge Henri / Serge Henri's tapas**.....14,95  
Tartare de bœuf, tartelette de saumon fumé, cigare de légumes, et bruschetta  
*Beef tartare, smoked salmon tartlet, vegetable cigar, and bruschetta*

## LES SALADES / SALADS

<b>Salade César / Caesar Salad</b> .....	<b>9,95</b>
Laitue romaine, croûtons, et bacon <i>Romaine lettuce, croutons, and bacon</i>	
<b>Salade César au poulet grillé / Grilled Chicken Caesar Salad</b> .....	<b>14,95</b>
Laitue romaine, croûtons, bacon, et poitrine de poulet grillé <i>Romaine lettuce, croutons, bacon, and grilled chicken breast</i>	
<b>Salade d'épinards et son chèvre chaud / Spinach and goat cheese</b> .....	<b>14,95</b>
Bébés épinards, vinaigrette maison, croûtons, et fromage de chèvre fondant <i>Baby spinach, homemade dressing, croutons, and goat cheese melt</i>	
<b>Salade californienne / California Salad</b> .....	<b>16,95</b>
Salade de jeunes pousses, vinaigrette maison, et poulet poché <i>Salad of baby sweet leaf, house dressing, and poached chicken</i>	
<b>Salade thaï / Thai Salad</b> .....	<b>17,95</b>
Salade chinoise, fèves germées, bébés épinards, carottes, concombre, nouilles de riz, graines de sésame, et noix d'acajou <i>Chinese salad, bean sprouts, baby spinach, carrots, cucumber, rice noodles, sesame seeds, and cashew nuts</i>	
<b>Salade méditerranéenne / Mediterranean Salad</b> .....	<b>21,95</b>
Salade de jeunes pousses, pétoncles, crevettes, chair de homard, et vinaigrette maison <i>Salad of baby lettuces, scallops, shrimp, lobster meat, and homemade dressing</i>	
<b>Salade de crevettes aux poires safranées / Shrimp salad with saffron pears</b> .....	<b>21,95</b>
Salade de jeunes pousses, crevettes roses, et poires en mayonnaise au safran <i>Salad of baby prawns, and pears in saffron mayonnaise</i>	

## LES SANDWICHES / THE SANDWICHES

<b>Burger de bœuf Angus AAA / AAA Angus beef burger</b> .....	<b>10,95</b>
Bœuf Angus AAA servi sur pain aux sésames, accompagné de frites <i>AAA Angus beef on a sesame seed bun served with fries</i>	
<b>Sandwich à la viande fumée à l'ancienne servie en assiette / Smoked meat sandwich old fashion (plate)</b> .....	<b>12,95</b>
Sandwich sur pain de seigle servi avec frites <i>Sandwich on rye bread served with fries</i>	
<b>Burger Montagnais / Burger Montagnais</b> .....	<b>12,95</b>
Bœuf AAA servi sur pain aux sésames avec bébés épinards, et fromage de chèvre <i>AAA beef on a sesame seed bun with baby spinach, and goat cheese</i>	
<b>Burger le « suisse » / Burger the "Swiss"</b> .....	<b>12,95</b>
Bœuf AAA servi sur pain aux sésames avec fromage suisse, laitue, tomates, et oignon rouge <i>AAA beef on a sesame seed bun with Swiss cheese, lettuce, tomatos, and red onion</i>	
<b>Burger « Texan » / "Texan" Burger</b> .....	<b>12,95</b>
Blanc de poulet grillé servi sur pain aux sésames avec laitue, tomates, oignon, et sauce « TeX » <i>Grilled chicken breast on a sesame seed bun with lettuce, tomatos, onion, and "TeX" sauce</i>	
<b>Burger à la sicilienne / Sicilian Burger</b> .....	<b>13,95</b>
Saucisse italienne servie sur pain aux sésames avec poivrons, champignons, tomates, et mozzarella <i>Italian sausage on a sesame seed bun with pepper, mushroom, tomatos, and mozzarella</i>	

<b>Burger de la mer / Sea Burger</b> .....	<b>14,95</b>
<i>Crevettes de Matane servies sur pain aux sésames avec laitue, tomates, et rémoulade</i> <i>Shrimp from Matane on a sesame seed bun with lettuce, tomatos, and remoulade</i>	
<b>Sandwich rodéo / Rodeo Sandwich</b> .....	<b>14,95</b>
<i>Steak de surlonge servi sur pain baguette avec oignons caramélisés, sauce tex, et frites</i> <i>Sirloin steak on a baguette with caramelized onions, "TeX" sauce, and fries</i>	
<b>Sandwich double à la viande fumée à l'ancienne servie en assiette /</b> <b>Double sandwich with smoked meat old fashion (plate)</b> .....	<b>16,95</b>
<i>Deux sandwiches sur petit pain servis avec frites</i> <i>Two sandwiches on small buns served with fries</i>	

## LES PÂTES / PASTAS

**CHOIX DE PÂTES: FETTUCINI, LINGUINI ET PENNINI /**  
**PASTA CHOICE: FETTUCINI, LINGUINI AND PENNINI**

**CHOIX DE SAUCE / SAUCE CHOICE:**

<b>Sauce napolitaine: tomates, ail, échalotes françaises, et vin blanc /</b> <b>Neapolitan sauce: tomatoes, garlic, shallots, and white wine</b> .....	<b>10,95</b>
<b>Sauce rosée: tomates, crème fraîche, et parmesan /</b> <b>Pink sauce: tomatoes, cream, and Parmesan</b> .....	<b>12,95</b>
<b>Sauce alfredo: crème fraîche, parmesan, beurre, sel, et poivre /</b> <b>Alfredo sauce: sour cream, Parmesan, butter, salt, and pepper</b> .....	<b>14,95</b>
<b>Sauce à la « gigi »: sauce rosée, prosciutto, et champignons /</b> <b>Sauce "gigi": pink sauce, prosciutto, and mushrooms</b> .....	<b>15,95</b>
<b>Sauce carbonara: crème fraîche, œuf, parmesan, et poivre noir /</b> <b>Carbonara sauce: sour cream, egg, Parmesan, and black pepper</b> .....	<b>16,95</b>
<b>Sauce vongole, palourde, ail, vin blanc, et tomates /</b> <b>Vongole sauce: clams, garlic, white wine, and tomatos</b> .....	<b>18,95</b>
<b>Sauce gamberini: crevettes, ail, tomates, vin blanc, et échalotes vertes /</b> <b>Gamberini sauce: shrimp, garlic, tomatoes, green onions, and white wine</b> .....	<b>24,95</b>
<b>Sauce tomate et marée : ail, tomates, pétoncles, crevettes, moules, et palourdes /</b> <b>Seafood and tomato sauce: garlic, tomatoes, scallops, shrimps, mussels, and clams</b> .....	<b>24,95</b>

## PÂTES FARCIES / STUFFED PASTA

<b>Cannelloni au four : un riche mélange de veau, porc et bœuf avec ricotta, et mozzarella /</b> <b>Baked Cannelloni: a rich mixture of veal, pork and beef with ricotta, and mozzarella</b> .....	<b>14,95</b>
<b>Tortellinis et rosée : mélange de fromage ricotta, mascarpone, et parmesan</b> <b>accompagné de sauce rosée /</b> <b>Tortellini pink sauce: mixture of ricotta, Parmesa,n and mascarpone cheese</b> <b>accompanied with pink sauce</b> .....	<b>14,95</b>

## LES PIZZAS / PIZZAS

<b>Napolitaine / Napolitano</b> .....	<b>10,95</b>
Sauce tomate, mozzarella, bocconcini, tomate fraîche, et basilic <i>Tomato sauce, mozzarella, bocconcini, fresh tomato, and basil</i>	
<b>L'indécise / The indecisive</b> .....	<b>11,95</b>
Sauce tomate, pepperoni, et mozzarella <i>Tomato sauce, pepperoni, and mozzarella</i>	
<b>Paysanne / Country style</b> .....	<b>12,95</b>
Sauce tomate, saucisse italienne, oignons, champignons, et mozzarella <i>Tomato sauce, Italian sausage, onion, mushroom, and mozzarella</i>	
<b>La québécoise / La Québécoise</b> .....	<b>12,95</b>
Sauce tomate, lardons, oignons, champignons, et mozzarella <i>Tomato sauce, bacon, onion, mushrooms, and mozzarella</i>	
<b>La traditionnelle / Traditional</b> .....	<b>12,95</b>
Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons, et mozzarella <i>Tomato sauce, pepperoni, mushroom, pepper, and mozzarella</i>	
<b>Californienne / California style</b> .....	<b>13,95</b>
Pesto de basilic, tomates fraîches, poivrons rouges, tomates séchées, et poulet grillé <i>Basil pesto, fresh tomatoes, red pepper, sundried tomatoes, and grilled chicken</i>	
<b>Quatre fromages / Four Cheese</b> .....	<b>13,95</b>
Sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre, parmesan, et bocconcini <i>Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, Parmesan, and bocconcini</i>	
<b>La délie / Deli</b> .....	<b>13,95</b>
Sauce tomate, viande fumée, mozzarella, et cornichon <i>Tomato sauce, smoked meat, mozzarella, and pickles</i>	
<b>La texane / Texas style</b> .....	<b>14,95</b>
Sauce texane, steak épicé en fines tranches, champignons, oignons rouges, poivrons, jalapeños, et fromage Monterey Jack <i>Texas sauce, thin slices of spicy steak, mushroom, red onion, peppers, jalapeños, and Monterey Jack cheese</i>	
<b>La « Gambarini » / The "Gambarini"</b> .....	<b>15,95</b>
Sauce tomate, ail, crevettes de Matane, ciboulette, et mozzarella <i>Tomato sauce, garlic, Matane shrimp, chives, and mozzarella</i>	
<b>La Mona Lisa / Mona Lisa</b> .....	<b>15,95</b>
Crème sûre, bébés épinards, saumon fumé, mozzarella, câpres, et oignons rouges <i>Sour cream, baby spinach, smoked salmon, mozzarella, capers, and red onions</i>	

## LES POUTINES / POUTINES

<b>Poutine régulière garnie de fromage, et de sauce / Regular poutine topped with cheese, and sauce</b> .....	<b>6,95</b>
Fromage, et Sauce <i>Cheese, and Sauce</i>	
<b>Poutine délie / Poutine deli</b> .....	<b>8,95</b>
Viande fumée, fromage, et sauce <i>Smoked meat, cheese, and sauce</i>	

**Poutine « Henri » / Poutine "Henry" .....13,95**  
Steak, champignons, fromage, et sauce  
*Steak, mushrooms, cheese, and sauce*

**Poutine du chasseur / The Hunter's poutine.....14,95**  
Effiloché de canard confit, fromage, et sauce  
**Shredded preserved duck, cheese, and sauce**

## GRILLADES / GRILL

**Blanc de volaille B.B.Q / BBQ chicken breast .....15,95**  
Sept onces de blanc de poulet grillé à la façon de la Louisiane  
*Seven ounces of grilled chicken breast Louisiana style*

**Côtes levées de dos / Back Ribs.....21,95**  
Tendre côtes levées style Louisianais  
*Tender spareribs Louisiana style*

**Bavette de bœuf a l'échalote / Flank steak with green onions .....22,95**  
Sept onces de bavette de bœuf Angus tendre, juteux et cuit à votre goût  
*7 ounces of tender and juicy Angus beef flank cooked to your liking*

**16 onces de beefsteak New York style au bleu /  
16 oz New York strip steak with blue .....29,95**  
Contre filet cuit à votre goût, et garni de fromage bleu  
*Sirloin steak cooked to your liking, and topped with blue cheese*

**Entrecôte 16 onces bœuf Angus AAA / 16 oz rib-eye AAA Angus beef steak .....31,95**  
Beefsteak de côte cuit à votre goût  
*Rib steak cooked to your liking*

**Filet mignon et son brie fondant / Tenderloin and brie.....34,95**  
Filet de bœuf de sept onces garni de fromage brie  
*Beef fillet topped with 7 ounces of Brie cheese*

TOUTES NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC POMMES DE TERRE AU CHOIX ET LÉGUMES FRAIS.  
ALL OUR MEATS ARE SERVED WITH CHOICE OF POTATOS AND VEGETABLES.

## LES POISSONS / FISH AND SEEOFOD

**Panier de poisson frit à l'anglaise / Basket of fried fish the English way.....12,95**  
Deux morceaux de poissons frits, servis avec frites, salade, et sauce tartare  
*Two pieces of fried fish served with fries, salad, and tartar sauce*

**Moules au choix / Choice of Mussels.....15,95**  
Choix entre sauce marinière, marinera, crème d'ail, poulette, dijonnaise servies avec frites  
*Sauce choices: Marinara, Marinera, garlic cream, chuck or Dijonnaise served with fries*

**Filet de « tilapia » en croûte d'épices / Tilapia fillet in a spicy crust .....18,95**  
Mélange d'épices maison  
*House blend of spices*

**Pavé de saumon au beurre blanc / Salmon steak with white butter.....21,95**  
Sept onces de saumon du pacifique servies avec beurre blanc  
*7 ounces of Pacific salmon served with white butter*

**Prise du jour / Catch of the day      prix du marché / market price**

## LES EXTRAS / EXTRAS

<b>Tous les extras légumes sur pizza / All the vegetable extras on pizza</b> .....	<b>1,95</b>
<b>Tous les extras fromage sur pizza / All the cheese extras on pizza</b> .....	<b>2,95</b>
<b>Potage du jour / Soup of the day</b> .....	<b>3,95</b>
<b>Tous les extras de viande sur pizza / All the meat extras on pizza</b> .....	<b>3,95</b>

## LES DESSERTS / DESSERTS

<b>Crème brûlée / Crème brulee</b> .....	<b>6,95</b>
Crème à la vanille garnie de sucre de canne caramélisé Vanilla custard topped with caramelized cane sugar	
<b>Gâteau au fromage à la New-yorkaise / New York Cheesecake</b> .....	<b>6,95</b>
Mélange de trois riches fromages garnis de fruits frais sur un fond de biscuit Rich blend of three cheeses topped with fresh fruit on a cookie base	
<b>Gourmandise au triple chocolat / Triple Chocolate Gluttony</b> .....	<b>6,95</b>
Chicot brun, chocolat noir, et chocolat blanc Brown Chicot, dark chocolate, and white chocolate	
<b>Tarte à la lime / Key Lime Pie</b> .....	<b>6,95</b>
Mousse à la lime sur un fond de biscuit « Graham » Key Lime mousse on a Graham cookie base	
<b>Croustillant de banane au chocolat / Crispy banana chocolate</b> .....	<b>7,95</b>
Recette secrète du chef Chef's secret recipe	
<b>Les petits pots d'Henri / Henri's little jars</b> .....	<b>7,95</b>
Crème brûlée au caramel salé, crème à la praline, et crème au Grand Marinier Crème brulee with salted caramel, praline cream, and Grand Marinier's cream	