

LES VIANDES et GRILLADES

LES CÔTES LEVÉES Côtes levées sauce maison	16\$
BAVETTE DE BOEUF Bavette poêlée au beurre, échalote française et sauce au porto	19\$
SAUMON GRILLÉ MÉRIDIIONNALE Filet de saumon grillée nappé d'une sauce basquaise	18\$
STEAK & FRITES Contre-filet 5oz	18\$
FILET DE BOEUF Filet mignon 5oz	23\$
CÔTES D'AGNEAU Côtelette grillés aux romarin	22\$
LES SAUCISSES EUROPÉENNES Choix de saucisses du moment	14\$

NOS SALADES

SALADE GAVROCHE Sauté de lardons et oignons avec 2 œufs pochés sur salade mixte, vinaigrette maison.	12\$
MAGRÉBINE Agrumes, amandes grillées, raisin sec sur salade mixte et vinaigrette mangue et menthe.	13\$
CHÈVRE CHAUD Croûtons huile d'olive et fromage de chèvre sur salade mixte, concombre et tomates, vinaigrette maison.	14\$
CONFIT DE CANARD Effiloché de canard, agrumes et canneberges séchées sur salade mixte.	17\$
SALADE TIÈDE DE SAUMON Gravlax de saumon, oeuf dur, patates douces rôties, choux de Bruxelles, oignons rouges, parmesan, croûtons & vinaigrette ranch maison.	18\$
SALADE MADÉLINIENNE Mesclun de salade, chair de homard, oignon rouge tomate concombre, vinaigrette maison.	20\$

POUR CASSER LA CROÛTE

LES OMELETTES PAYSANNE: avec lardons et oignons ESPAGNOL: sauce tomate avec poivrons et oignons FROMAGE: farci de fromage mozzarella	11\$
SPAGHETTI SAUCE BOLOGNAISE OU VÉGÉTARIENNE avec ou sans fromage	10\$
PIZZAS Jambon/ fromage - Végé - 3 fromages EN COMBO AVEC : Salade césar - Frite - Spaghetti	12\$
PETITE FRINGALE Soupe, salade du chef, dessert	8\$

FORMULE TABLE D'HÔTE
(Soupe, dessert et café)
5\$

NOS INCONTOURNABLES

LE CHOIX DU CHEF Repas du moment	11\$
L'INCONTOURNABLE Sauté de lardons et oignons sur salade mixte accompagné de fromage camembert et râpée de pommes de terre	13\$
LES SAUTÉS SANTÉS Variété de légumes sautés au vin blanc, jus de lime et fines herbes. (Poulet, Boeuf, Porc, Saumon, Crevettes)	13\$
Supplément dessert à la carte	3\$

FORMULE TABLE D'HÔTE
(Soupe, dessert et café)
5\$

ENTRE 2 PAINS

HAMBURGER RUSTIQUE Bœuf haché, bacon, laitue, tomate, oignons rouges fromage et ketchup maison.	15\$
CROQUE GAVROCHE Pain maison, jambon, fromage suisse et mozzarella gratiné.	11\$
CROQUE SAUMON Saumon fumé, oignons rouges, salade, fromage à la crème & câpres	13\$
PANINI AU POULET Tomate, oignon rouge, avocat.	13\$
PANINI POMME CHEDDAR Tomate, oignon rouge, avocat.	13\$
Supplément dessert à la carte	3\$

LES DESSERTS

DESSERT DU JOUR	4\$
SORBETS	5\$
CRÈME BRULÉE	6\$
TARTE À LA LIME	5\$
GÂTEAU NEWYORKAIS	6\$
LANGUETTE TIRAMISU	6\$
LANGUETTE MANGOBAIES	6\$
VELOUTÉ CHOCOLATÉE	6\$
TRIO ESPRESSO (Languettes de tiramisù, mangobaies & chocolat)	8\$
PROFITÉROL, SUCRE À LA CRÈME	6\$
SAINT-HONORÉ	6\$
PETIT LAVA AU CHOCOLAT	5\$
TARTE SUCRE ET PACANES	6\$
GATEAU BAGDAD	6\$

CRÊPERIE DU WEEK-END

CRÊPERIE

LES DOUCEURS

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS SPÉCIAUX

CRÊPERIE

CRÊPE JAMBON - FROMAGE	12\$
CRÊPE FROMAGE - ASPERGES	13\$
CRÊPE JAMBON - FROMAGE - ASPERGES	14\$
CRÊPE BÉNÉDICTINE	15\$
Saumon fumé ou Jambon Fromage	
CRÊPE AU SUCRE	6\$
CRÊPE AU SIROP D'ÉRABLE	7\$
CRÊPE AU CHOCOLAT / BANANE	12\$
CRÊPE TATIN HELVÉTIQUE	13\$
Crêpe Pommes caramélisées, gruyère	
SUPPLÉMENT: FRUITS DES CHAMPS	3\$
SUPPLÉMENT: SIROP D'ÉRABLE	3\$
SUPPLÉMENT: CHANTILLY	3\$
SUPPLÉMENT: FROMAGE SUISS	3\$

LES DOUCEURS

OMELETTE FRITES SALADE	12\$
Paysanne, espagnol ou fromage	
CAFÉ & BAGUETTE, CONFITURE	4.50\$
PAINS DORÉS	6.50\$
servis avec café et sirop d'érable	
CAFÉ & VIENNOISERIES	7.50\$
Chocolatine, croissant	
DOUCEURS SANTÉS	9.50\$
Bol de céréales, yogourt et fruits	

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ RÉGULIER	3.50\$
THÉ CHAÏ	3.50\$
LATTÉ CHAÏ	5.50\$
CHOCOLAT CHAUD	5.50\$

CAFÉS SPÉCIAUX

ESPRESSO	3.75\$
ALLONGÉ	3.75\$
CAPPUCCINO	4.50\$
LATTÉ	5.75\$
LIÉGEOIS (CRÈME CHANTILLY)	6.25\$
MOKA	6\$
MACHIATTO	6\$
CAFÉ AU LAIT	6\$

LES SOUPES

SOUPIÈRE DU MARCHÉ	5\$
Crème de l'occasion	
GRATINÉE À L'OIGNON	7\$
VELOUTÉ DE VOLAILLE	8\$

ENTRÉES CHAUDES

BRUSCHETTAS DU GAVROCHE	6\$
ESCARGOTS À L'AIL (8)	8\$
ESCARGOTS À L'AIL, GRATINÉS	9\$
FONDUE PARMESAN	9\$
Sauce petits fruits	
LA GAVROCHINE D'ESCARGOTS	9\$
au pesto de tomate et thym	
CREVETTES SPIRALES	11\$
à l'ail ou provençales	
PÉTONCLES TAHITIENNES	14\$
Sauce au poivre de Tahiti et lime	
FONDUE SAVOYARDE	12\$

LES SALADES

DEMI ASSIETTE / ASSIETTE COMPLÈTE

SALADE GAVROCHE	6\$ / 12\$
Oeuf poché posé sur mesclun de salade, sauté de lardons et oignon	
SALADE CÉSAR	7\$ / 14\$
SALADE MAGHRÉBINE	7\$ / 14\$
Laitue mixte, pamplemousse, tomates, concombres, mandarine, amandes gri llées, raisins secs, sauce mangue et menthe	
SALADE CHÈVRE CHAUD	8\$ / 15\$
Laitue mixte, tomates concombres, croûtons d'olives et fondant de chèvre.	

PÂTES FRAÎCHES

DEMI ASSIETTE / ASSIETTE COMPLÈTE

FETTUCINI AUX OEUFS	12\$ / 21\$
Sauce végétarienne	
Sauce à la viande	
Sauce fruits de mer (suppl.)	4\$ / 8\$
LINGUINES	12\$ / 21\$
aux poivrons jaunes et épinards	
Sauce végétarienne	
Sauce à la viande	
Sauce fruits de mer (suppl.)	4\$ / 8\$
RAVIOLIS AU VEAU	12\$
Sauce végétarienne	
Sauce à la viande	
Sauce fruits de mer (suppl.)	4\$ / 8\$
LES PÂTES CARBO	26\$
Jambon braisé à la bière sur linguines, sauce crémeuse à la bière blonde et au parmesan râpé	

LA MARÉE

CREVETTES SPIRALES	23\$
à l'ail ou Provençales (tomates, pesto, ail)	
FILET DE SAUMON GRILLÉ MÉRIDIONAL	24\$
(tomates, poivrons, oignons)	
MORUE AU BEURRE BLANC	23\$
CREVETTES ROSES D'ARGENTINE	23\$
8 grosses crevettes au Cognac et crème fraîche	
TRUITE SAUMONÉE AUX AMANDES	27\$
CREVETTES AU «RICARD»	27\$
6 grosses crevettes, sauce anisée	
CEVICHE DE PÉTONCLES	29\$
Pétoncles frais cuit à la lime, coriandre, oignon rouge, huile d'olive	
PÉTONCLES TAHITIENNES	29\$
Sauce au poivre de Tahiti et lime	

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX:

Frites maison, patates grelots, gratin du Gavroche, râpée, riz du moments

LES VIANDES

SAUCISSES EUROPÉENNES	19\$
MIGNON DE PORC GRILLÉ	22\$
BAVETTE DE BOEUF POËLÉE	28\$
sauce porto et échalote Française	
CÔTELETTES D'AGNEAU AU ROMARIN	30\$
CARRÉ D'AGNEAU	38\$
CONTRE-FILET 8 oz	31\$
STEAK DU GAVROCHE	34\$
FILET MIGNON DE BOEUF, 5 oz	39\$
FILET MIGNON DE BOEUF, 8 oz	50\$
SAUCES EN ACCOMPAGNEMENT :	
Dijonnaise, porto, forestière, aux poivres	

FORMULE TABLE D'HÔTE

Ajoutez 10\$ au plat principal de votre choix et élaborer votre table d'hôte tel que suivant :

- Votre soupe ou salade
- votre plat
- Votre dessert du jour
- Café/thé/infusion
- Café allongé ou déca extra 2\$

Choix de salades et soupes :

- Salade du gavroche
- Salade maghrébine
- Salade César
- Soupière du marché
- Crème de l'occasion
- Velouté de volaille
- Gratinée à l'oignon

ENTRÉES FROIDES

TERRINE MAISON	6\$
TERRINE D'AGNEAU DU Mt Arthabaska	8\$
SAUMON FUMÉ	9\$
CÉVICHE DE PÉTONCLES	14\$
TARTARE DE SAUMON	15\$
Lime, oignon rouge, huile d'olive, sel, poivre 3oz	
TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL	15\$
Citron, huile d'olive, échalote Française, persil, Mayonnaise maison, Moutarde de Dijon, Tabasco, sel, poivre. 3oz	
TARTARE DE SAUMON ASIATIQUE	16\$
Mayonnaise sésame, Wakame, huile d'olive, gingembre mariné, échalote Française, Won-tong frit, sel poivre. 3oz	
TARTARE DE BŒUF FORESTIER	16\$
Duxelles de Shiitake à la bière noire, échalotes Française, huile d'olive, purée de courge musqué, sel poivre, pommes gaufrettes. 3oz	
DUO DE TARTARE ASIA / FOREST	28\$
Combiné du tartare Asiatique et du Tartare Forestier. Deux fois 3oz	

SALADE TIÈDE DE SAUMON	11\$ / 19\$
------------------------	-------------

Gravlax de saumon, oeuf dur, patates douces rôties, choux de Bruxelles, oignons rouges, parmesan, croûtons & vinaigrette ranch maison.

SALADE DE CONFIT DE CANARD	10\$ / 18\$
----------------------------	-------------

Laitue mixte, effiloché de canard confit, confit d'orange et canneberge, tomates, concombre

SALADE MADÉLINIENNE	11\$ / 20\$
---------------------	-------------

(En saison) Homard frais du Québec sur laitue mixte, Oignons rouge tomate et concombre

SUPPLÉMENTS

Fromage Suisse	4\$
Demie poitrine de poulet grillée	6\$
Poitrine de poulet grillée	8\$

NOUVEAUTÉS GOURMANDES

PLANCHOUILLARDE	18\$
Planche de charcuterie maison et régionale, raisin frais et brie de chèvre	
PLANCHE DE 4 FROMAGES	18\$ / 28\$
Fromages du pays et raisin frais: Cheddar fumé, Camembert, Gruyère, Brie de chèvre,	
LE BURGER DE POULET BUFFALO	18\$
Poitrine de poulet mariné Buffalo grillé, mayo épicé, laitue, tomate, salade de choux crémeuse et frites	
LE BURGER DE BOEUF	20\$
Boeuf haché maison, bacon, cheddar fort, mayo moutardé, ketchup et cornichon maison, salade de choux et frites	

LES TARTARES

TARTARE DE SAUMON	25\$
lime, oignon rouge, huile d'olive	
TARTARE DE SAUMON ASIATIQUE	28\$
Mayo sésame, gingembre mariné, Wakame, Won Ton frit	
TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL	26\$
(5oz) Échalote Française et cornichon au vinaigre, moutarde Dijon, mayonnaise Maison, jus de citron, huile d'olive, sel poivre, tabasco	
TARTARE DE BOEUF FORESTIER	26\$
(5oz) Duxelles de shiitake à la bière noire, purée de courge musquée, pommes gaufrettes	

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX:

Frites maison, patates grelots, gratin du Gavroche, râpée, riz du moments

LA BASSE COUR

SUPRÊME DE POULET AU CURRY	20\$
Vin blanc, crème et curry	
SUPRÊME DE POULET CHAMPENOISE	20\$
Vin blanc, crème et champignons	
CUISSE DE CANARD CONFIT	25\$
- 1 cuisse	
CUISSE DE CANARD CONFIT	33\$
- 2 cuisses	
LES CÔTES LEVÉES	16\$
Côtes levées, sauce BBQ maison, salade de choux crémeuse et frite - 1/2 portion	
LES CÔTES LEVÉES BBQ MAISON	25\$
Côtes levées, sauce BBQ maison, salade de choux crémeuse et frite - portion complète	

À NE PAS MANQUER

NOTRE HAMBURGER DE BOEUF "WAGYU"	20\$
----------------------------------	------

D'UNE TENDRETÉE ET D'UN GOUT EXCEPTIONNEL

CARTES DES ALCOOLS

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS ALCOOLISÉS

RAFRAICHISSEMENTS

ALCOOLS FORTS

BIÈRES

COCKTAILS

BOISSONS CHAUDES

THÉ, TISANE	3\$
CAFÉ RÉGULIER	3\$
CAFÉ EXPRESSO	3.75\$
CAPUCCINO	4.50\$
CAFÉ LIÉGEOIS (CRÈME CHANTILLY)	5.25\$
CHOCOLAT CHAUD	5.50\$
CAFÉ AU LAIT	6\$
CAFÉ MOKA	6\$
MACHIATTO	6\$

CAFÉS ALCOOLISÉS

CAFÉ FRANÇAIS Cognac, sucre de canne & chantilly	9\$
CAFÉ IRLANDAIS Whisky, sucre de canne & chantilly	9\$
CAFÉ ÉCOSSAIS Bailey's, sucre de canne & chantilly	9\$
CAFÉ ITALIEN Amaretto, sucre de canne & chantilly	9\$
CAFÉ ESPAGNOL Cognac, crème de cacao & chantilly	10.50\$
CAFÉ BRÉSILIEN crème de cacao, Brandy, Grand Marnier, sucre de canne & chantilly	10.50\$

ALCOOLS FORTS

Apéritifs

RICARD	7\$
MARTINI blanc ou rouge	8\$
DRY MARTINI	10\$
VERMOUTH	8\$
MUSCAT	8\$
ST-RAPHAËL, CINZANO blanc ou rouge	8\$
PINEAU DES CHARENTES	8\$
KIR	8\$

Forts

TROIKA (VODKA)	7\$
LEMAY (VODKA)	8.50\$
GREY GOOSE (VODKA)	7\$
JACK DANIELS (WHISKY)	8\$
CHIVAS REGAL (WHISKY)	8\$
JACK MIEL (WHISKY)	8\$
TANQUERAY (GIN)	8\$
BOMBAY (GIN)	7\$
UNGAVA (GIN)	8\$
WAXWING (GIN)	8\$
FURLONG (GIN)	8\$
BRUN OU BLANC (RHUM)	8\$
KRAKEN (RHUM)	9\$
TÉQUILA	7\$
BRANDY	7\$

BIÈRES

Pression

VERRE 12 OZ / PINTÉ 20 OZ / PICHET 1 LITRE

1664 BLANCHE 5 %	6\$ / 8\$ / 22\$
1664 BLONDE 5 %	6\$ / 8\$ / 22\$
SLEEMAN ORIGINALE DRAUGHT 5%	6\$ / 8\$ / 22\$
SLEEMAN ROUSSE 5.5%	6\$ / 8\$ / 22\$
SÉLECTION MICRO-BRASSERIE LA GRANGE PARDUE	6\$ / 9\$ / 24\$
À TOUT LE MONDE 4.5%	6\$ / 9\$ / 24\$

Avec bière pression

PANACHÉ BIÈRE BLONDE ET 7UP	6\$ / 9\$ / 22\$
PANACHÉ GINGEMBRE BIÈRE BLONDE ET GINGER ALE	6\$ / 9\$ / 22\$
MONACO BIÈRE BLONDE, SPRITE ET GRENADINE	6\$ / 9\$ / 22\$
CERVOISE VIN BLANC, BIÈRE BLONDE ET JUS CITRON	6\$ / 9\$ / 22\$
BLANCHE BAIE BIÈRE BLANCHE ET SIROP DE MÛRES OU CASSIS	6\$ / 9\$ / 22\$
CIDROBIÈRE BIÈRE BLONDE ET JUS DE POMME	6\$ / 9\$ / 22\$
BIÈRE ATOKA BIÈRE BLONDE ET JUS DE CANNEBERGE ROUGE BIÈRE BLANCHE ET JUS DE CANNEBERGE BLANCHE	6\$ / 9\$ / 22\$

COCKTAILS

SANGRIA MAISON ROUGE OU BLANCHE (Verre, 1/2 L, Pichet 1.5 L)	8\$ / 14\$ / 25\$
BLOODY CÉSAR OU MARY VODKA, CLAMATO OU JUS DE TOMATES, SEL DE CÉLÉRI, TABASCO	8\$
PINACOLADA RHUM BLANC, LIQUEUR DE COCO, JUS D'ANANAS	8\$
MOJITO RHUM BLANC, CITRON VERT, SUCRE, MENTHE FRAÎCHE, PERRIER	8\$
SEX APPEAL RHUM BLANC, VODKA, MALIBU, JUS D'ANANAS, SIROP DE FRAISE	6\$ / 9\$ / 24\$
BLUE HAWAÏEN VODKA, JUS D'ANANAS, CURAÇAO	8\$
CUBA LIBRE RHUM BLANC, COCA COLA, CITRON VERT	8\$
SEX ON THE BEACH VODKA, JUS D'ORANGE, SCHNAPPS AUX PÊCHES, SIROP DE CASSIS	8\$
PLANTEUR RHUM BLANC, JUS TROPICAL, JUS D'ANANAS, JUS D'ORANGE, SIROP DE GRENADINE	8\$
LONG ISLAND ICE TEA TRIPLE SEC, RHUM BLANC, TÉQUILA, GIN, VODKA, THÉ GLACÉ, COKE	10\$

RAFRAICHISSEMENTS

EAU	
ARANCIATA - 300ML	4\$
ARANCIATA ROSSA - 300ML	4\$
SAINT-JUSTIN - 300 ML	3\$
SAINT-JUSTIN - 750 ML	8\$
BOISSONS GAZEUSES	
COCA COLA OU PEPSI	4\$
SPRITE OU 7UP	4\$
CANADA DRY (TONIQUE OU GINGERALE)	4\$
PERRIER	4\$
THÉ GLACÉ	4\$
RED BULL	6\$
JUS DIVERS	4\$

Digestifs

PORTO	7\$
MACALLAN SIENNA (SCOTCH)	18\$
GLEN MORAY (SCOTCH)	9\$
BALVENIE (SCOTCH)	13\$
CRÈME DE MENTHE	7\$
CRÈME DE CASSIS	7\$
GRAND MARNIER	8\$
BELLE DE BRILLET	8\$
CALVADOS	8\$
HENNESSY	10\$
RÉMY MARTIN (COGNAC)	10\$

Bouteilles

SLEEMAN CLEAR 2.0 4% - 341 ML	6\$
SLEEMAN HONEY BROWN 5.2% - 341 ML	6\$
SLEEMAN SILVER CREEK 5% - 341 ML	6\$
BLANCHE DE CHAMBLY 5% - 341 ML (UNIBROUE)	7\$
NOIR DE CHAMBLY 6.2% - 341 ML (UNIBROUE)	7\$
ÉPHÉMÈRE 5.5% - 341 ML (UNIBROUE)	7\$

Importations

1664 AUX FRUITS ROUGES FRANCE, 330 ML - 5%	7\$
CARLSBERG DANEMARK, 330 ML - 5%	7\$
GUINNESS IRLANDE, 500 ML - 4.2%	8.50\$
SAPPORO JAPON, 650 ML - BLONDE, 5%	10\$
CARLSBERG (SANS ALCOOL) DANEMARK, 500 ML	4.50\$
KRONENBOURG 1664 BLANC (SANS ALCOOL) FRANCE, 330 ML	4.50\$

JUS ET COCKTAILS

Sans alcool

JUS DE FRUITS ORANGE, POMME, CANNEBERGES, ANANAS, RAISIN, TROPICAL, TOMATE, CLAMATO	4\$
LIMONADE MAISON 7UP, JUS D'ORANGE ET GRENADINE	4\$
FRENCH KISS JUS DE FRAISE, MANGUE, TROPICAL, PINACOLADA, COULIS DE FRUITS FRAIS MIXÉS	6\$
BORABORA JUS D'ANANAS, TROPICAL, CITRON ET SIROP DE GRENADINE	6\$
MONTREAL ISLAND JUS D'ORANGE, PAMPLEMOUSSE, COULIS DE FRUITS MIXÉS ET SIROP D'ÉRABLE	6\$
COUCHER DE SOLEIL JUS D'ORANGE, TROPICAL, ANANAS ET SIROP DE GRENADINE	6\$
BLOODY VIRGIN CLAMATO, SEL DE CÉLÉRI, TABASCO	6\$
BRISE D'ÉTÉ JUS DE CANNEBERGE, ORANGE ET BANANE	6\$
COCO BEACH PINACOLADA, JUS DE MANGUE ET TROPICAL	6\$