



SUPERS DÉJEUNERS

SUPER BREAKFASTS

L'ASSIETTE SUPER BRUNCH

2 OEUFS, JAMBON, SAUCISSES, BACON, PAIN DORÉ, FÈVES AU LARD,

PÂTÉ À LA VIANDE, PATATES RISSOLÉES, RÔTIES ET FRUITS FRAIS

2 eggs, ham, sausage, bacon, french toast, beans, meat pie, diced hash browns, toasts & fresh fruits

24.75

L'ASSIETTE CABANE À SUCRE

PAIN MÉNAGE DORÉ, OMELETTE AU JAMBON, BACON,

FÈVES AU LARD, PATATES RISSOLÉES ET CRÊPE CABANE À SUCRE

French toast, ham omelette, bacon, beans, diced hash browns & crepe cabane a sucre

22.00

LE DÉJEUNER D'ANTAN

BOLEE DE GRUAU, PAIN DORÉ, BACON, PATATES RISSOLÉES, FRUITS FRAIS, CASSONADE ET CRÈME ANGLAISE

Oatmeal bowl, french toast, bacon, diced hash browns, fresh fruits, brown sugar & custard

17.75

LE SPÉCIAL SUCRÉ-SALÉ

2 TRANCHES DE PAIN MÉNAGE DORÉ, UNE CRÊPE CABANE À SUCRE, BACON ET SUCRE À LA CRÈME

2 french toasts, crepe cabane a sucre, bacon & sucre a la creme

19.00

LE STEAK & EGGS

STEAK D'ÉPAULE 6OZ, 2 OEUFS AU CHOIX, SAUCE HOLLANDAISE, PATATES RISSOLÉES, RÔTIES ET FRUITS FRAIS

6oz of steak, 2 eggs of choice, hollandaise sauce, diced hash browns, toasts & fresh fruits

24.75

LE GRUAU DU VERGER

BOLEE DE GRUAU GARNIE DE POMMES CARAMELISÉES RECOUVERTES DE CAMEL FLEUR DE SEL ET RÔTIES

Oatmeal bowl with caramelized apples covered with sea salt caramel & toasts

15.00



POUTINES matin

THE MORNING POUTINES

LA PHILLY STEAK

STEAK PHILLY, 2 OEUFS AU CHOIX, PATATES RISSOLÉES, OIGNONS, POIVRONS, GOUDA EN GRAIN ET SAUCE HOLLANDAISE

Philly steak, 2 eggs of choice, diced hash browns, onions, peppers, gouda cheese curds & hollandaise sauce

21.00

L'ITALIENNE

SAUCISSES ITALIENNES, 2 OEUFS AU CHOIX, PATATES RISSOLÉES,

OIGNONS, POIVRONS, GOUDA EN GRAIN ET SAUCE HOLLANDAISE

Italian sausages, 2 eggs of choice, diced hash browns, onions, peppers, gouda cheese curds & hollandaise sauce

19.75

LA VÉGÉTARIENNE

2 OEUFS AU CHOIX, PATATES RISSOLÉES, CHAMPIGNONS, OIGNONS, POIVRONS, GOUDA EN GRAIN ET SAUCE HOLLANDAISE

2 eggs of choice, diced hash browns, mushrooms, onions, peppers, gouda cheese curds & hollandaise sauce

19.00

LA SAUMON FUMÉ

SAUMON FUMÉ, 2 OEUFS AU CHOIX, PATATES RISSOLÉES, OIGNONS, GOUDA EN GRAIN ET SAUCE HOLLANDAISE

Smoked salmon, 2 eggs of choice, diced hash browns, onions, gouda cheese curds & hollandaise sauce

21.75

LA TROIS VIANDES

2 OEUFS AU CHOIX, PATATES RISSOLÉES, JAMBON, BACON, SAUCISSES, GOUDA EN GRAIN ET SAUCE HOLLANDAISE

2 eggs of choice, diced hash browns, ham, bacon, sausages, gouda cheese curds & hollandaise sauce

21.50

Les Poêlonnes

BREAKFAST SKILLETs

LA CHARCUTIÈRE

BACON, JAMBON, SAUCISSES ET PATATES NAPPÉS DE SAUCE HOLLANDAISE ET GRATINÉS

Bacon, ham, sausages, diced hash browns, hollandaise sauce & melted cheese

19.25

L'ITALIENNE

SAUCISSES ITALIENNES, OIGNONS, POIVRONS ET PATATES, NAPPÉS DE SAUCE HOLLANDAISE ET GRATINÉS

Italian sausages, onions, peppers, diced hash browns, hollandaise sauce & melted cheese

19.00

LA STEAK PHILLY

STEAK PHILLY, OIGNONS, POIVRONS ET PATATES NAPPÉS DE SAUCE HOLLANDAISE ET GRATINÉS

Philly steak, onions, peppers, diced hash browns, hollandaise sauce & melted cheese

19.99

LA SAUMON FUMÉE

SAUMON FUMÉ, OIGNONS, PATATES ET FROMAGE DE CHÈVRE NAPPÉS DE SAUCE HOLLANDAISE

Smoked salmon, onions, diced hash browns, goat cheese & hollandaise sauce

21.00

LA VÉGÉTARIENNE

POIVRONS, OIGNONS, CHAMPIGNONS ET PATATES NAPPÉS DE SAUCE HOLLANDAISE ET GRATINÉS

Bell peppers, onions, mushrooms, diced hash browns, hollandaise sauce & melted cheese

18.75





Les GAUFRES

THE WAFFLES

LA BANANE GAUFRE MAISON RECOUVERTE DE BANANES, DE CHOCOLAT ET DE CRÈME ANGLAISE <i>Homemade waffle topped with bananas, chocolate and custard</i>	18.25
LA FRAISE GAUFRE MAISON RECOUVERTE DE FRAISES, DE CHOCOLAT ET DE CRÈME ANGLAISE <i>Homemade waffle topped with strawberries, chocolate and custard</i>	19.25
LA FRAISE & BANANE GAUFRE MAISON RECOUVERTE DE FRAISES, DE BANANES, DE CHOCOLAT ET DE CRÈME ANGLAISE <i>Homemade waffle topped with strawberries, bananas chocolate and custard</i>	19.00
LA FRAMBOISE & MASCARPONE GAUFRE MAISON RECOUVERTE DE FRAMBOISES, FROMAGE MASCARPONE, CHOCOLAT ET CRÈME ANGLAISE <i>Homemade waffle topped with raspberries, mascarpone cheese, chocolate & custard</i>	22.00
LA POMME & BRIE GAUFRE MAISON RECOUVERTE DE POMMES CARAMELISÉES ET DE BRIE, SERVIE AVEC SUCRE À LA CRÈME <i>Homemade waffle topped with caramelized apples, brie cheese and served with sucre a la creme</i>	21.75
LA GAUFRE DÉCADENTE ÉTAGÉ DE GAUFRE MAISON RECOUVERTE DE POMMES CARAMELISÉES, DE BANANES, CRÈME GLACÉE À LA VANILLE ET CARAMEL À LA FLEUR DE SEL <i>Layer of homemade waffle covered with caramelized apples, bananas, vanilla ice cream and sea salt caramel</i>	23.00



Les CRÊPES

THE PANCAKES

LA BANANE CRÊPE FARCIE DE BANANES, RECOUVERTE DE CHOCOLAT, CRÈME ANGLAIS ET CRÈME FOUETTÉE <i>Stuffed crepe with bananas, topped with chocolate, custard and whipped cream</i>	18.25
LA FRAISE CRÊPE FARCIE DE FRAISES ET RECOUVERTE DE CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE ET CRÈME FOUETTÉE <i>Stuffed crepe with strawberries, topped with chocolate, custard and whipped cream</i>	19.25
LA FRAISE & BANANE CRÊPE FARCIE DE FRAISES ET BANANES, RECOUVERTE DE CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE ET CRÈME FOUETTÉE <i>Stuffed crepe with strawberries and bananas, topped with chocolate, custard and whipped cream</i>	19.00
LA POMME & BRIE CRÊPE FARCIE DE POMMES CARAMELISÉES ET FROMAGE BRIE, SERVIE AVEC SUCRE À LA CRÈME <i>Stuffed crepe with caramelized apples and brie cheese, served with sucre a la creme</i>	21.50

BAGELS & Pain DORÉ

BAGELS & FRENCH TOAST

L'ÉXOTIQUE 2 TRANCHES DE PAIN MÉNAGE DORÉES COUVERTES DE FRAISES, BANANES ET CRÈME ANGLAISE, AVEC FRUITS FRAIS <i>2 french toasts topped with strawberries, bananas and custard, served with fresh fruits</i>	16.75
L'ENTRE-D'OEUF 1 OEUF, JAMBON ET CHEDDAR BLANC SERVIS ENTRE 2 TRANCHES DE PAIN MÉNAGE DORÉES, FRUITS FRAIS ET PATATES RISSOLÉES <i>1 egg, ham and white cheddar served on 2 french toast with fresh fruits and diced hash browns</i>	16.75
LE BAGEL SPÉCIAL 1 OEUF, JAMBON ET CHEDDAR BLANC SERVIS DANS UN BAGEL AU CHOIX, PATATES RISSOLÉES ET FRUITS FRAIS <i>1 egg, ham and white cheddar served in a bagel of choice with fresh fruits and diced hash browns</i>	16.50
L'ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ & BAGEL TRANCHES DE SAUMON FUMÉ, OIGNONS ROUGES, LAITUE ET CAPRES, SERVIS AVEC BAGEL AU CHOIX, PATATES RISSOLÉES ET FRUITS FRAIS <i>Sliced smoked salmon, red onions, lettuce and capers, served with choice of bagel, diced hash brown & fresh fruits</i>	17.75





LES BÉNÉDICTINES

THE EGGS BENEDICT

LE PHILLY STEAK 2 OEUFS POCHÉS, MUFFIN ANGLAIS, STEAK PHILLY. OIGNONS ROUGES, POIVRONS, CHEDDAR ET SAUCE HOLLANDAISE <i>2 poached eggs, english muffin, Philly steak, red onions, bell peppers, cheddar cheese & hollandaise sauce</i>	21.00
LE CLASSIQUE 2 OEUFS POCHÉS, MUFFIN ANGLAIS, JAMBON, CHEDDAR BLANC ET SAUCE HOLLANDAISE <i>2 poached eggs, english muffin, ham, white cheddar cheese & hollandaise sauce</i>	19.50
LE FLORENTIN 2 OEUFS POCHÉS, MUFFIN ANGLAIS, JAMBON, ÉPINARDS, CHEDDAR BLANC ET SAUCE HOLLANDAISE <i>2 poached eggs, english muffin, ham, spinach, white cheddar cheese & hollandaise sauce</i>	20.25
LE DUPLEX 2 OEUFS POCHÉS, 2 ÉTAGÉS DE MUFFIN ANGLAIS, JAMBON, BACON, CHAMPIGNONS SAUTÉS, CHEDDAR BLANC ET SAUCE HOLLANDAISE <i>2 poached eggs, 2 layers of english muffin, ham, bacon, sauted mushrooms, white cheddar cheese & hollandaise sauce</i>	23.75
LE SAUMON FUMÉ 2 OEUFS POCHÉS, MUFFIN ANGLAIS, SAUMON FUMÉ, CHEDDAR BLANC ET SAUCE HOLLANDAISE <i>2 poached eggs, english muffin, smoked salmon, white cheddar cheese & hollandaise sauce</i>	22.25

CRÊPES SPÉCIALES

SPECIAL CREPES

CRÊPES DU CHEF GRATINÉES 2 CRÊPES FARCIES D'OEUFS, JAMBON, BACON ET POIVRONS, GRATINÉES AU MOZZARELLA, PATATES RISSOLÉES ET FRUITS FRAIS <i>Eggs, ham, bacon, bell peppers & melted cheese stuffed crepe, served with diced hash browns & fresh fruits</i>	17.25
CRÊPE DE LA CABANE À SUCRE GRANDE CRÊPE SOUFFLÉE ET CUITE À L'ANCIENNE DANS L'HUILE AUX TEMPS DES PREMIÈRES CABANES À SUCRE <i>Cabane a sucre speciality: Old fashioned large crepe cooked in oil</i>	12.75
CRÊPE VÉGÉTARIENNE 2 CRÊPES FRANÇAISE FARCIES D'OEUFS, TOMATES, POIVRONS, OIGNONS, MOZZARELLA ET CHAMPIGNONS, PATATES RISSOLÉES ET FRUITS FRAIS <i>2 stuffed crepes with eggs, tomatoes, bell peppers, onions, mozzarella cheese & mushrooms, diced hash browns & fresh fruits</i>	16.75
LA CABANE FRAISE & BANANE CRÊPES CABANE À SUCRE RECOUVERTE DE FRAISES, BANANES ET SUCRE À LA CRÈME MAISON <i>Cabane a sucre crepe topped with strawberries, bananas & sucre a la creme</i>	20.50
LA CABANE POMMES & BRIE CRÊPE CABANE À SUCRE RECOUVERTE DE POMMES CARAMELISÉES, FROMAGE BRIE ET SUCRE À LA CRÈME MAISON <i>Cabane a sucre crepe topped with caramelized apples, brie cheese & sucre a la creme</i>	21.75
LA CABANE DÉCADENTE CRÊPE CABANE À SUCRE RECOUVERTE DE POMMES CARAMELISÉES, CRÈME GLACÉE À LA VANILLE ET CARAMEL FLEUR DE SEL <i>Cabane a sucre crepe topped with caramelized apples, vanilla ice cream & salted caramel</i>	23.00

LES OMELETTES

THE OMELETTES

LA JAMBON & FROMAGE JAMBON EN DÉS, CHOIX DE CHEDDAR BLANC OU JAUNE, PATATES RISSOLÉES, RÔTIÉS ET FRUITS FRAIS <i>Diced ham, choice of white or yellow cheddar, diced hash browns, toasts & fresh fruits</i>	18.50
LA VÉGÉTARIENNE CHAMPIGNONS, TOMATES, POIVRONS, OIGNONS, PATATES RISSOLÉES, RÔTIÉS ET FRUITS FRAIS <i>Mushrooms, tomatoes, bell peppers, onions, diced hash browns, toasts & fresh fruits</i>	18.50
LA FLORENTINE ÉPINARDS, CHEDDAR BLANC, PATATES RISSOLÉES, RÔTIÉS ET FRUITS FRAIS <i>Spinach, white cheddar cheese, diced hash browns, toasts & fresh fruits</i>	18.00
LA SICILIENNE SAUCISSES ITALIENNES, SALSA, POIVRONS, OIGNONS ROUGES, TOMATES SÉCHÉES, PATATES RISSOLÉES, RÔTIÉS & FRUITS FRAIS <i>Italian sausages, salsa, bell peppers, red onions, sun dried tomatoes, diced hash browns, toasts & fresh fruits</i>	20.50
LA CLASSIQUE WESTERN JAMBON, TOMATES, POIVRONS, PATATES RISSOLÉES, RÔTIÉS ET FRUITS FRAIS <i>Ham, tomatoes, bell peppers, diced hash browns, toasts & fresh fruits</i>	19.50
LA SAUMON FUMÉ & ASPERGE SAUMON FUMÉ, ASPERGES, CHOIX DE FROMAGE BRIE OU CHÈVRE, PATATES RISSOLÉES, RÔTIÉS ET FRUITS FRAIS <i>Smoked salmon, asparagus, choice of brie or goat cheese, diced hash browns, toasts & fresh fruits</i>	20.75



LES CLASSIQUES

THE CLASSICS

L'ASSIETTE 1 OEUF 1 OEUF À VOTRE GOÛT, PATATES RISSOLÉES, FRUITS FRAIS ET RÔTIES <i>1 egg of choice, diced hash browns, fresh fruits & toasts</i>	8.00
L'ASSIETTE 2 OEUF 2 OEUF À VOTRE GOÛT, PATATES RISSOLÉES, FRUITS FRAIS ET RÔTIES <i>2 eggs of choice, diced hash browns, fresh fruits & toasts</i>	9.50
L'ASSIETTE 1 OEUF & VIANDE 1 OEUF À VOTRE GOÛT, PATATES RISSOLÉES, FRUITS FRAIS, RÔTIES ET CHOIX DE BACON, SAUCISSES OU JAMBON <i>1 egg of choice, diced hash browns, fresh fruits, toasts & choice of bacon, sausages or ham</i>	10.00
L'ASSIETTE 2 OEUF & VIANDE 2 OEUF À VOTRE GOÛT, PATATES RISSOLÉES, FRUITS FRAIS, RÔTIES ET CHOIX DE BACON, SAUCISSES OU JAMBON <i>2 eggs of choice, diced hash browns, fresh fruits, toasts & choice of bacon, sausages or ham</i>	11.75
LE SPÉCIAL DU TRAVAILLEUR 2 OEUF À VOTRE GOÛT, PATATES RISSOLÉES, FRUITS FRAIS, RÔTIES, CHOIX DE BACON, SAUCISSES OU JAMBON ET FÈVES AU LARD <i>2 eggs of choice, diced hash browns, fresh fruits, toasts, choice of bacon, sausages or ham & beans</i>	10.25

DISPONIBLE DU LUNDI AU VENDREDI DE 7H À 10H (NON DISPONIBLE LES JOURS FÉRIÉS)

santé ou presque

HEALTHY BREAKFAST

LE SPÉCIAL SANTÉ 1 OEUF POCHÉ, CHOIX DE YOGOURT OU FROMAGE COTTAGE, CHOIX DE BAGEL, FRUITS FRAIS ET JUS D'ORANGE <i>1 egg of choice, choice of yogurt or cottage cheese, choice of bagel, fresh fruits & orange juice</i>	16.75
LE CROQUE-NATURE CÉRÉALES CROQUE-NATURE SERVIES AVEC FRAISES ET BANANES, CHOIX DE YOGOURT ET FRUITS FRAIS <i>Granola bowl served with strawberries, bananas, choice of yogurt & fresh fruits</i>	16.00
LE POKE BOWL AU CHIA CHIA MARINÉ AU LAIT DE COCO ET AU YOGOURT À LA VANILLE, FRAISES, BANANES, CUBES DE MANGUE ET AMANDES EFFILOCHÉES, LE TOUT RECOUVERT DE CARAMEL FLEUR DE SEL <i>Chia seed marinated in coconut milk and vanilla yogurt, strawberries, bananas, mango cubes and shredded almonds, all covered with salted caramel</i>	18.50



Les extras

REPLACER PAR PAIN SANS GLUTEN

Gluten free bread

2.00

1 OEUF AU CHOIX

1 egg of choice

1.85

CHOIX DE YOGOURT

Yogurt of choice

3.75

FROMAGE COTTAGE

Cottage cheese

4.25

BAGEL & FROMAGE À LA CRÈME

Cream cheese bagel

6.25





LES BAMBINOS

FOR KIDS

10 ANS & MOINS (LAIT OU JUS INCLUS)

LE CLASSIQUE DU MATIN

1 OEUF SERVI AVEC CHOIX DE VIANDE, PATATES RISSOLÉES, RÔTIES ET FRUITS FRAIS
1 egg served with choice of meat, diced hash browns, toasts & fresh fruits

9.25

PAIN DORÉ SUCRÉ

2 TRANCHES DE PAIN DORÉ SERVIES AVEC FRUITS FRAIS ET SIROP DE TABLE
2 slices of french toast served with fresh fruits & table syrup

9.25

LES PETITES PANCAKES

2 PANCAKES TRADITIONNELLES SERVIES AVEC FRUITS FRAIS ET SIROP DE TABLE
2 traditional pancakes served with fresh fruits & table syrup

9.25

LES SMOOTHIES

1. ORANGE, BANANE & FRAISE

Orange, banana & strawberry

4.99

2. PÊCHE, FRAMBOISE & FRAISE

Peach, raspberry & strawberry

4.99

3. ORANGE, BANANE & ANANAS

Orange, banana & pineapple

4.99

4. MANGUE, BANANE & ORANGE

Mango, banana & orange

4.99

5. YOGOURT, BLEUET & FRAISE

Yogurt, blueberry & strawberry

4.99

6. MILK SHAKE BANANE ET & CHOCO

Banana & chocolate milk shake

4.99



LES BREUVAGES

DRINKS

CAFÉ, THÉ OU TISANE

Coffee, tea or herbal tea

3.00

CAFÉ AU LAIT

Milk coffee

5.00

CAPPUCINO

4.75

CHOCOLAT CHAUD

Hot chocolate

2.50

ESPRESSO

3.75

ESPRESSO DOUBLE

5.50

MIMOSA

11.75

MIMOSA BELGE

9.75

JUS

Juice

2.75

(PETIT)

3.75

(GRAND)

LAIT

Milk

3.00

(PETIT)

4.50

(GRAND)





MISES EN BOUCHE

STARTERS

SAUMON FUMÉ À LA GUINNESS 4OZ DE SAUMON FUMÉ ICI À CHAUD LAQUÉ À LA GUINNESS <i>Stout beer smoked salmon</i>	18.25
SALADE À LA TRUITE DE ST-ALEXIS-DES-MONTS LAIQUE MESCLUN, CARAMEL DE BALSAMIQUE, TRUITE FUMÉE DE ST-ALEXIS-DES-MONTS, OIGNONS ROUGES & CÂPRES <i>Mesclun lettuce, balsamic caramel, St-Alexis-Des-Monts smoked trout, red onions & capers</i>	16.25
PANIER DE CHIPS CHAUDES MAISON GÉNÉREUX PANIER ACCOMPAGNÉ D'UNE MAYO INFERNO <i>Homemade hot potato chips & spicy mayonnaise</i>	9.75
COQUILLE AUX FRUITS DE MER GRATIN DE NOTRE RÉPUTÉE SAUCE AUX FRUITS DE MER <i>Seafood gratin</i>	17.25
SOUPE À L'OIGNON AU PORTO GRATINÉE SOUPE AU VIN ROUGE ET AU PORTO AU GRATIN DÉCADENT <i>Red wine & porto soup with melted and golden cheese</i>	14.50
CALMARS FRITS AU POIVRE CITRONNÉ CALMARS FRITS AU POIVRE CITRONNÉ <i>Calamari with pepper & shallot, served with lemon mayonnaise</i>	18.00
ENTRÉE DE SALADE CÉSAR LAIQUE ROMAINE, CROÛTONS MAISON, BACON ET MOZZARELLA <i>Romaine lettuce, homemade croutons, bacon & mozzarella</i>	10.50
ENTRÉE DE SALADE DU CHEF MESCLUN, TOMATES, CONCOMBRES, CAROTTES & VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES <i>Mixed salad, tomatoes, cucumbers, carrots & raspberry vinaigrette</i>	9.25
ESCARGOTS À L'AIL OU À LA CRÈME DE BRIE POÊLÉE D'ESCARGOTS GRATINÉE AUX CHOIX, À L'AIL OU À LA CRÈME DE BRIE <i>Pan-fried gratin of escargots, with garlic or brie cheese cream</i>	13.25
BRIE FONDANT AUX POMMES & AMANDES GRILLÉES BRIE DE PORTNEUF FONDANT, AMANDES GRILLÉES, SIROP D'ÉRABLE ET FRAISES <i>Melted brie cheese from Portneuf, roasted almonds, maple syrup & strawberries</i>	17.75
BRIE FONDANT À LA BRUSCHETTA & BASILIC FONDANT DE BRIE À LA BRUSCHETTA, BASILIC FRAIS ET SIROP D'ÉRABLE <i>Melted brie cheese, bruschetta & fresh basil</i>	18.75
FONDUES PARMESAN DU TERROIR 2 FONDUES AU FROMAGES D'ICI EN CROÛTE DE PANKO & POMMES CARAMELISÉES <i>Local cheeses in panko crust with caramelized apples</i>	17.50
NACHOS DU CUISTO GRATINÉ OLIVES NOIRES, SALSA, ÉCHALOTES, PIMENTS BANANES ET GRATINÉ <i>Traditional nachos with black olives, salsa, shallots, banana peppers & melted cheese</i>	18.75
BRUSCHETTA MAISON GRATINÉE VERRINE DE BRUSCHETTA À L'ITALIENNE SERVIE AVEC CROÛTONS GRATINÉS <i>Italian bruschetta in a jar served with cheese croutons</i>	15.25
RONDELLES D'OIGNONS COLOSSALES RONDELLES D'OIGNONS GÉANTES ASSAISONNÉES & SERVIES AVEC MAYO INFERNO <i>Giant seasoned onion rings served with spicy mayo</i>	9.50
AILES DE POULET SERVIES AVEC SAUCE CUISTO & FRITES ALLUMETTES <i>Chicken wings served with Cuiisto sauce & crispy matchstick fries</i>	15.25 18.75 26.50
	(8) (12) (16)



DÉLICIEUX TARTARES

TARTARS

FILET MIGNON ANGUS MAYO SPÉCIALE, CIBOULETTE, ÉCHALOTES GRISSES, CÂPRES ET CORNICHONS <i>Angus tenderloin, chives, shallots, capers, pickles & special mayonnaise</i>	17.75 (2oz)	25.00 (4oz)	33.50 (6oz)
SAUMON CLASSIQUE MAYO SPÉCIALE, ÉCHALOTES GRISSES ET CIBOULETTE <i>Salmon, shallots, chives & special mayonnaise</i>	17.25 (2oz)	24.50 (4oz)	33.00 (6oz)
SAUMON & FRAISES MAYO ÉPICÉE, PANKO, FRAISES, CIBOULETTE ET CORNICHONS <i>Salmon, panko, strawberries, chives, pickles & spicy mayonnaise</i>	17.50 (2oz)	24.75 (4oz)	33.25 (6oz)
ANGUS DU GRILLARDIN FILET MIGNON, BACON, CÂPRES, CORNICHONS, ÉPICES DE MONTRÉAL ET PARMESAN <i>Angus tenderloin, bacon, capers, pickles, Montreal steak seasoning & parmesan</i>	18.25 (2oz)	25.50 (4oz)	33.75 (6oz)
SAUMON AUX AGRUMES MAYO SPÉCIALE, MOUTARDE DE MEAUX, CIBOULETTE, ÉCHALOTES GRISSES ET ZESTE D'AGRUMES <i>Salmon, Meaux mustard, chives, shallots, citrus zest & special mayonnaise</i>			25.00 (4oz)
LA TRILOGIE DE TARTARES 2OZ DE CHACUN DE CES TARTARES: FILET MIGNON, SAUMON ET FRAISES ET SAUMON CLASSIQUE <i>2oz of each of these tartars: Angus tenderloin, strawberries salmon & classic salmon</i>			38.50

* NOS TARTARES 4OZ ET 6OZ SONT SERVIS AVEC FRITES ALLUMETTES ET SALADE DE ROQUETTE BALSAMIQUE*

Général Tao & Spécialités

TAO & SPÉCIALITÉS

POULET GÉNÉRAL TAO CLASSIQUE POULET TEMPURA, NOTRE SAUCE GÉNÉRAL TAO SERVI SUR RIZ <i>Tempura chicken, homemade general tao sauce & rice</i>		25.50
POULET GÉNÉRAL TAO ORANGE & CORIANDRE POULET TEMPURA, SAUCE TAO LÉGÈREMENT RELEVÉE SERVI SUR RIZ <i>Tempura chicken, slightly spicy tao sauce & rice</i>		25.50
POULET GÉNÉRAL TAO AUX AGRUMES ÉPICÉS POULET TEMPURA, SAUCE TAO AUX AGRUMES RELEVÉE SERVI SUR RIZ <i>Tempura chicken, spicy citrus tao sauce & rice</i>		25.50
POKE BOWL AU SAUMON & FRAISES SALSA DE MANGUES, LÉGUMES CROQUANTS, RÉDUCTION DE SOYA ET MAYO ASIATIQUE <i>Mango salsa, crunchy vegetables, soy reduction & asian mayo</i>		26.50
FOIE DE VEAU DE LAIT 6OZ & SAUCE BRUNE DÉLICIEUX FOIE DE VEAU DE LAIT COUPÉ ICI-MÊME ET SERVI ROSÉ <i>6oz of rare cooked milk-fed veal liver served with gravy sauce</i>	25.00	26.50 (Avec bacon ou oignons sautés) (Les deux) (With bacon or sautéed onions) (Both)



POISSONS & mer

FISH & SEAFOOD

CREVETTES PAPILLONS	30.75	36.00	41.25
CREVETTES PAPILLONS 16-20, SERVIES SUR RIZ, BEURRE À L'AIL ET LÉGUMES DU JOUR <i>16-20 sized butterfly shrimps, served with rice, garlic butter & vegetables</i>	(8)	(10)	(12)
LE COMBO DE LA MER DU CUISTO			47.25
NOTRE RÉPUTÉE COQUILLE DE FRUITS DE MER ET 7 CREVETTES PAPILLONS 16-20 <i>Our famous seafood shell & 7 butterflies shrimps</i>			
SAUMON POCHÉ AU VIN BLANC			27.75
SAUMON POCHÉ AU CHARDONNAY ET À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE <i>Chardonnay & Old fashioned mustard poached salmon</i>			
FILET DE DORÉ À LA SALSA DE MANGUE			29.50
DORÉ CANADIEN RECOUVERT D'UNE SALSA À LA MANGUE ET AUX POIVRONS RÔTIS <i>Canadian walleye fillet topped with mango & roasted bell pepper salsa</i>			
TRUITE ARC-EN-CIEL AU POIVRE CITRONNÉ			26.25
DÉLICIEUSE TRUITE ASSAISONNÉE AU POIVRE ET AU CITRON <i>Delicious lemon & pepper seasoned trout</i>			
FILET DE SOLE AUX AMANDES GRILLÉES			26.75
SOLE LÉGÈREMENT PANÉE RECOUVERTE D'AMANDES EFFILÉES GRILLÉES <i>Lightly breaded sole topped with grilled almonds</i>			
FISH & CHIPS À LA BIÈRE & VODKA			26.50
GÉNÉREUSE PORTION DE MERLU EN CROÛTE DE MACTAVISH ET DE VODKA <i>Giant hake fillets battered in vodka & MacTavish beer</i>			
DORÉ CANADIEN PÉTILLANT AUX POIREAUX			32.75
DORÉ CANADIEN SUR FONTE BRULANTE DANS UN BEURRE AUX AGRUMES ET AU VIN BLANC, RECOUVERT D'UNE TOMBÉE DE POIREAU <i>Canadian sizzling walleye on hot cast iron with citrus & white wine butter topped with sautéed leeks</i>			

Le JARDIN

THE GARDEN

SALADE CÉSAR	18.25
LAITUE ROMAINE, CRÔTONS MAISON, BACON ET MOZZARELLA <i>Cesar romaine salad with homemade croutons, bacon & mozzarella</i>	
SALADE DU CHEF	17.25
MESCLUN, TOMATES, CONCOMBRES, CAROTTES ET VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES <i>Mixed salad, tomatoes, cucumbers, carrots & raspberry vinaigrette</i>	
SALADE CÉSAR AU SAUMON OU TRUITE	22.50
SAUMON FUMÉ GUINNESS OU TRUITE FUMÉE À L'ORANGE DE NOTRE FUMOIR <i>Guinness smoked salmon or orange smoked trout cesar salad</i>	
SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ	21.99
RECOUVERTE DE LANIÈRES DE POULET GRILLÉ <i>Cesar salad covered with grilled chicken</i>	
SALADE DU CHEF AU SAUMON OU TRUITE	22.25
SAUMON FUMÉ GUINNESS OU TRUITE FUMÉE À L'ORANGE DE NOTRE FUMOIR <i>Guinness smoked salmon or orange smoked trout garden salad</i>	
SALADE DU CHEF AU POULET GRILLÉ	20.75
RECOUVERTE DE LANIÈRES DE POULET GRILLÉ <i>Garden salad covered with grilled chicken strips</i>	

TOUS NOS POISSONS FUMÉS PROVIENNENT DIRECTEMENT DE NOTRE FUMOIR!



LE GRILLARDIN

THE GRILL

COUPE NEW-YORK 10 OZ ANGUS AAA CUIT À LA PERFECTION, SERVI AVEC SAUCE AU POIVRE <i>Perfectly cooked New York steak served with peppercorn sauce</i>	32.75
MÉDAILLONS DE VEAU AU FROMAGE OKA VEAU DE LAIT, OIGNONS CONFITS ET SAUCE AUX DEUX MOUTARDES <i>Milk-fed veal, candied onions & two-mustard sauce</i>	34.50
BROCHETTE DE POULET GRILLÉE BROCHETTE DE POULET MARINÉE SERVIE AVEC SAUCE BBQ MAISON <i>Marinated chicken skewer with homemade BBQ sauce</i>	25.50
BIFTECK HACHÉ CERTIFIÉ ANGUS AUCUN CHOIX DE CUISSON POSSIBLE <i>Certified Angus hamburger steak (NO POSSIBLE CHOICE OF COOKING)</i>	23.25
BAVETTE DE BOEUF 8 OZ SAUCE CABRAL SUR POÉLÉE DE CHAMPIGNONS, NAPPÉE DE SAUCE AU PORTO <i>Flank steak with cabral sauce served with on pan-fried mushrooms and porto sauce</i>	32.50
SUPRÊME DE BLANC DE VOLAILLE GRILLÉ CHOIX DE SAUCE: CUISTO, JACK DANIEL'S OU GUINNESS <i>Grilled chicken breast with choice of sauces: Cuisto, Jack Daniel's or Guinness</i>	24.25
CÔTES LEVÉES DE DOS DÉLICIEUSES "BABY BACK RIBS" BRAISÉES LENTEMENT, CHOIX DE SAUCE <i>Delicious slow braised baby back ribs with choice of sauces</i>	22.50 (DEMI) 35.50 (COMPLET)
BROCHETTE DE FILET MIGNON 8 OZ AAA SERVI SUR RIZ FRIT AU PETITS LÉGUMES ET SAUCE AU POIVRE <i>Tenderloin skewer 8 oz AAA served with vegetables fried rice & peppercorn sauce</i>	45.99
NOS LÉGENDAIRES MIGNON ANGUS PÉTILLANT SERVI SUR FONTE BRÛLANTE DANS UN DÉLICIEUX MÉLANGE DE BEURRE ET DE NOTRE BOUILLON MAISON. SERVI AVEC CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS, LÉGUMES DU JOUR ET SAUCE AU POIVRE <i>Our legendary sizzling Angus tenderloin served on a hot cast iron in a delicious blend of butter & homemade broth. Comes with choice of side, vegetables & peppercorn sauce.</i>	48.00 (6oz) 53.50 (8oz)

LES EXTRAS

GRATINÉ AU FROMAGE BRIE

Melted brie cheese

4.75

GRATINÉ AU FROMAGE BLEU

Melted blue cheese

4.75

GRATINÉ AU GOUDA FUMÉ

Melted gouda cheese

4.75

CHAMPIGNONS OU OIGNONS SAUTÉS

Sauteed mushrooms or onions

4.00



LES PASTAS

THE PASTAS

CHOIX DE SPAGHETTI, FETTUCINI OU PENNINE
Servie avec baguettine maison

SAUCE DELLA CASA DÉLICIEUSE SAUCE À LA VIANDE MAISON <i>Delicious homemade meat sauce</i>	21.25
SAUCE CARBONARA SAUCE VIN BLANC, CRÈME, ÉCHALOTES ET BACON <i>White wine sauce, cream, shallots & bacon</i>	23.50
SAUCE ALFREDO SAUCE CRÈMEUSE AU VIN BLANC, PARMESAN ET ÉCHALOTES <i>Creamy white wine sauce, parmesan & shallots</i>	22.25
SAUCE SALSA ROSA ASSEMBLAGE DE SAUCE MARINARA ET D'ALFREDO <i>Marinara & Alfredo sauce</i>	22.50
SAUCE DU CUISTO SAUCE CASA, PEPPERONI, OIGNONS, CHAMPIGNONS ET POIVRONS <i>Pepperoni, onions, mushrooms, bell peppers & casa sauce</i>	26.25
SAUCE FRUTTI DI MARE NOTRE RÉPUTÉE SAUCE CRÈMEUSE AUX FRUITS DE MER <i>Our famous creamy seafood sauce</i>	29.50
ALFREDO AU SAUMON OU TRUITE AVEC 2 OZ DE SAUMON FUMÉ OU DE TRUITE FUMÉE <i>Alfredo sauce with 2oz of smoked salmon or smoked trout</i>	27.00
LASAGNE TRADITIONNELLE NOTRE DÉLICIEUSE SAUCE À LA VIANDE ET PEPPERONI <i>Delicious traditional lasagna with meat sauce & pepperoni</i>	26.00
LASAGNE FRUTTI DI MARE AVEC NOTRE RÉPUTÉE SAUCE AUX FRUITS DE MER <i>Lasagna with our famous seafood sauce</i>	29.50

LES EXTRAS

GRATINÉ <i>Melted cheese</i>	4.25	POULET <i>Chicken</i>	4.75
CHAMPIGNONS <i>Mushrooms</i>	3.50	SAUCISSES ITALIENNES <i>Italian sausages</i>	4.75
BAGUETTINE <i>Breadstick</i>	2.75	VIANDE FUMÉE <i>Smoked meat</i>	5.00
BACON <i>Bacon</i>	4.75		

LES COMBOS

FRITES <i>French fries</i>	5.25	FRITES BIÈRES <i>Beer battered fries</i>	6.50
CHIPS CHAUDES <i>Hot potato chips</i>	5.25	POUTINE <i>Poutine</i>	8.25
SALADE CÉSAR <i>Cesar salad</i>	8.25	POUTINE ITALIENNE <i>Italian poutine</i>	9.25
SALADE DU CHEF <i>Golden salad</i>	6.50		

LES PIZZAS

THE PIZZAS

CROÛTE MINCE

PEPPERONI & FROMAGE <i>Pepperoni & cheese thin crust pizza</i>	16.50
ALFREDO & SAUMON FUMÉ <i>Smoked salmon & Alfredo thin crust pizza</i>	20.25
TOUTE GARNIE PEPPERONI, CHAMPIGNONS ET POIVRONS <i>Pepperoni, mushrooms & bell pepper thin crust pizza</i>	18.50
FRUITS DE MER AVEC NOTRE SAUCE AUX FRUITS DE MER <i>Seafood sauce thin crust pizza</i>	21.50
VÉGÉTARIENNE OIGNONS, CHAMPIGNONS, POIVRONS, TOMATES & OLIVES NOIRES <i>Onions, mushrooms, bell peppers, tomatoes & black olives thin crust pizza</i>	16.50

CROÛTE CLASSIQUE

PEPPERONI FROMAGE <i>Pepperoni & cheese</i>	13.75	23.75
TOUTE GARNIE <i>All dressed</i>	14.75	24.75
VÉGÉTARIENNE <i>Vegetarian</i>	13.75	23.75
FRUITS DE MER <i>Seafood</i>	15.50	25.50
CUISTO SAUCE À LA VIANDE, BACON, VIANDE FUMÉE, OIGNONS ET MOZZARELLA <i>Meat sauce, bacon, smoked meat, onions & mozzarella cheese</i>	15.25	25.50



L'USINE À BURGERS

BURGERS FACTORY

SERVIS SUR PAIN BRIOCHÉ ET FRITES ALLUMETTES

BURGER SPÉCIAL DU CHEF FROMAGE BRIE, BACON, OIGNONS, LAITUE, TOMATES ET SAUCE JACK DANIEL'S <i>Chef's special burger with brie cheese, bacon, onions, lettuce, tomatoes & Jack Daniel's sauce</i>	22.00
BURGER TOUT GARNI OIGNONS, BACON, LAITUE, TOMATES ET CHEDDAR BLANC <i>All dressed burger with onions, bacon, lettuce, tomatoes & white cheddar cheese</i>	20.50
BURGER DE JOJO PEPPERONI, OIGNONS, SAUCE MESQUITE ET CHEDDAR BLANC <i>The Jojo's burger with pepperoni, onions, Mesquite sauce & white cheddar cheese</i>	21.25
BURGER DE POULET CALIFORNIEN BLANC DE VOLAILLE, MAYO CITRON, SALSA DE MANGUE ET CHEDDAR <i>California chicken breast burger with lemon mayo, mango salsa & cheddar cheese</i>	23.75
BURGER DE VEAU & CHÈVRE FROMAGE DE CHÈVRE, OIGNONS CARAMELISÉS, LAITUE ET TOMATES <i>Veal & goat cheese burger with caramelized onions, lettuce & tomatoes</i>	24.75
BURGER EXCALIBUR COMME NOTRE GARNI AVEC DOUBLE BOULETTES, CHAMPIGNONS SAUCE MESQUITE ET OIGNONS CARAMELISÉS <i>Like the all dressed burger, but with double patty, mushrooms, mesquite sauce & caramelized onions</i>	27.25

Le casse- CROÛTE

THE SNACK BAR

ASSIETTE DE VIANDE FUMÉE NOTRE ASSIETTE DE 8 OZ DE VIANDE FUMÉE À L'ANCIENNE <i>Our 8oz plate of old fashioned smoked meat</i>	19.50
RIZ FRIT & FRITES RIZ FRIT ASSAISONNÉ, CHAMPIGNONS, POIVRONS ET OIGNONS <i>Seasoned fried rice, mushrooms, bell peppers & onions</i>	16.50 18.00 (LÉGUMES) (POULET)
CLUB SANDWICH DU CUISTO CLASSIQUE DU QUÉBEC SERVI AVEC FRITES ALLUMETTES <i>Cuisto club sandwich served with matchstick fries</i>	16.75
POUTINE MAISON AU GOUDA CHOIX DE SAUCE: BBQ, BRUNE OU POIVRE <i>Homemade poutine with gouda cheese. Choice of sauces: BBQ, GRAVY or PEPPERCORN</i>	16.75
POUTINE ITALIENNE DU CUISTO SAUCE À LA VIANDE MAISON & FROMAGE GOUDA EN GRAIN <i>Cuisto's Italian poutine with homemade meat sauce & gouda cheese curds</i>	18.25
POUTINE DU FUMOIR D'ICI AVEC FROMAGE GOUDA FUMÉ DE NOTRE FUMOIR, CHOIX DE SAUCE: BBQ, BRUNE OU POIVRE <i>Smokehouse poutine with smoked gouda cheese. Choice of sauces: BBQ, GRAVY or PEPPERCORN</i>	19.50