Entrées

ROULEAUX IMPÉRIAUX

Vermicelles de riz, porc, sauce au poisson.
7.00$

BRUSQUETTE DU CULTIVATEUR

Mozzarella fraîche, tomates cerises, basilic, antipasto sur un pain artisanal grillé à l'huile d'olive.
13.00$

CASSOLETTE D'ESCARGOTS

Gratin de cheddar Perron 2 ans, champignons, épinards.
12.00$

NACHOS INTER

Fromage queso, mozzarella, salsa de tomates et maïs, haricots noirs, piments jalapenos, crème sure et salsa inter.
14.00$

POT DE TARTINADE

Tomates séchées, fromage à la crème et bacon fumé -- Tartinade de saumon fumé -- Spanakopita, fromage de chèvre et épinard.
7.00$

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE

Moutarde de Dijon, cornichons, échalotes, servi avec pommes pailles.
14.00$

TARTARE DE BŒUF INTER

Chorizo, parmesan, huile de truffe, cornichons, servi avec pommes pailles.
14.00$

TARTARE DE SAUMON CLASSIQUE

Câpres, jus de citron frais, aneth, avocat, servi avec salade verte.
14.00$

TARTARE DE SAUMON INTER

Relish de poivrons rouges grillés, piments de chili, crème sure, herbes fraîches, servi avec salade verte.
14.00$

Plats

POULET GÉNÉRAL TAO

Sauce aigre-douce, légumes sautés, graines de sésame, riz basmati ou vermicelle de riz. Contient des arachides.
20.00$

BURGER INTER

Boeuf, bacon fumé, cheddar jaune, oignons, laitue, tomate, garni de moutarde, ketchup et relish de l'entreprise canada sauce.
18.00$

POKE AU THON ROUGE
Riz, vinaigrette asiatique, radis, avocat, edamame, nori, concombre, chou rouge, carotte, won ton frit, mayonnaise épicé. Option tofu mariné disponible.
21.00$

TARTARE DE SAUMON INTER
Relish de poivrons rouges grillés, piments de chili, crème sure, herbes fraîches servi avec une salade verte.
28.00$

TARTARE DE SAUMON CLASSIQUE
Câpres, jus de citron frais, aneth, avocat servi avec une salade verte.
28.00$

TARTARE DE BOEUF INTER
Chorizo, parmesan, huile de truffe, cornichons servi avec des pommes pailles.
28.00$

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE
Moutarde de Dijon. cornichons, échalotes servi avec des pommes pailles.
28.00$

SALADE IMPÉRIALE
Laitue mixte, poulet, vermicelle de riz, rouleau au porc, légumes croquants, won ton frit, vinaigrette lime et gingembre.
20.00$

SALADE DE CHÈVRE CHAUD
Épinards, pommes vertes, croûton de pain au chèvre frais Capriny , noix de cajou, amandes et vinaigrette.
18.00$

BURGER VG
Galette végétarienne, mayonnaise harissa, tandoori et masala, Aragula.
17.00$

JOUE DE BOEUF À L'ÉCHALOTTE
Joue de boeuf braisée, purée de pommes de terre aux fines herbes, légumes de saison, sauce à l'échalotte.
31.00$

OSSO BUCCO À LA MILANAISE
Osso Bucco de porc du Québec, sauce tomate, risotto au parmesan et légumes du moment.
27.00$

Pâtes

RIGATONNI AUX DEUX SAUMONS
Crème, lardons, tomates fraîches, cheddar Perron 2 ans, saumon frais, saumon fumé.
19.00$

FETTUCINE AI FUNGHI E PANCETTA
Fond de veau, pancetta, champignons, crème.
19.00$

SPAGHETTI TUNISIEN
Harissa, champignons, tomates fraîches, échalotes, mozzarella, merguez.
19.00$

RIGATONNI ALLA NORCINA
Saucisses italienne, crème d'herbes fraîches, parmesan Reggiano, aragula, zeste de truffe.
19.00$

SPAGHETTI DELLA NONNA
Sauce tomate, pancetta, huile d'olive, pesto basilic, parmesan, échalotes grises, ciboulette.
16.00$

GNOCCHIS À LA BETTERAVE JAUNE
Bavette de bœuf Black Angus 1855, fond de veau, champignons au xérès, macédoines de carottes et celeries, gratons de chèvre Capriny, pistaches, crème fraiche et roquettes acidulée
18.00$

Pizzas

PIZZA MARGHERITA
Sauce tomate, fior di latte, basilic, huile d'olive.
14.00$

PIZZA AMERICANA
Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons rouges, oignons, mozzarella.
15.00$

PIZZA CALABRESE
Sauce tomate, chorizo, antipasto de légumes, parmesan Regianno, mozzarella.
17.00$

PIZZA CAMPAGNOLA (BIANCA)
Tomates cerises fraîches, roquette, fior di latte, balsamique, copeaux de parmesan Reggiano, huile d'olive, basilic et procuitto.
18.00$

PIZZA FUNGHI
Mélange de champignons champêtres, huile de truffe, fior di latte, oignon vert.
17.00$

Bières en fût

NON DISPONIBLE

Bières en canettes

BEEMER ROBERVAL
Blonde Lager 4%
8.29$

BEEMER VAL-JALBERT
Blanche 4.8% 473 ml
8.29$

BEEMER ROYAL ALEXANDRA
India session ale 4% 473 ml
8.29$

BEEMER H.J.B
Rousse 4.8% 473 ml
8.29$

DÉCOUVERTE
IPA sans alcool 473 ml
8.49$

TROU NOIR
Stout sans alcool 473 ml
8.49$

RIVERBEND
Rousse 3.8% 473 ml
8.19$

RIVERBEND
Stout 4.5% 473 ml
8.19$

RIVERBEND
Session IPA 3.1% 473 ml
8.19$

CIDRE MCKEOWN
Rougemont canneberge 5.7% 355 ml
6.19$

CIDRE MCKEOWN
Rougemont sans alcool 355 ml
6.19$

BERLINER SONNE
Berliner Weiss sans alcool 473 ml
8.49$

BEEMER B2
IPA 6.5%, 473ml
8.29$

Cocktails

ALMA
Cocktail à la bière berliner weiss de Riverbend, liqueur du thé du labrador Lily, eau de framboise, élixir de lime Monsieur Cocktail.
9.00$

SPRITZ DES CHARENTES

Gin Dillon's, pineau des Charentes, apérol, élixir de lime, bitter à la poire, concombre et soda. Floral et Frais
11.00$

LE TOUT INCLUS
Jameson, grand marnier, sirop de gingembre Monsieur Cocktail, jus de lime. Puissant et Aromatique.
9.00$

JAMAIS EN DERNIÈRE CLASSE
KM12, élixir de lime Monsieur Cocktail, eau de rose, sel, concombre. Frais et Floral.
9.00$

DE CHICOUTIMI À LONDRES
Pimm's No1, KM12, élixir de citron Monsieur Cocktail, sirop de gingembre Monsieur Cocktail, concombres, bleuets, framboises, soda, menthe. Fruité et légèrement amer.
10.00$

PRÊT À UN DÉCOLLAGE
Vodka Kamouraska, liqueur de mandarine, élixir de lime Monsieur Cocktail, eau de coco, tonic, poivre noir. Léger et Fruité.
9.00$

RÊVER D'AMER ET DE GIN FRAIS
KM12, campari, grand marnier, élixir de citron Monsieur Cocktail, angostura à l'orange, soda. Citronné et Amer.
9.00$

UN SPRITZ DE BON « TIMMING »
Apérol, mousseux, love tonic Monsieur Cocktail, jus d'orange, élixir Monsieur Cocktail. Sucré et Rafraîchissant.
10.00$

MOJITO
Original / Framboise / Mangue / Bleuet / Bacardi, menthe, jus de lime, soda. Mentholé et Acidulé.
8.75$

JUNGLE BIRD
Kraken noir, campari, jus de lime, jus d'ananas. Fruité et légèrement amer.
9.00$

PALOMA
Tequila El Jimador, élixir de pamplemousse, jus de lime, soda. Floral et Frais.
9.00$

AIR MAIL
Bacardi, sirop de miel, jus de lime, jus d'orange, mousseux. Pétillant et rafraîchissant.
9.00$

FRENCH 75
Marie Victorin, élixir de citron Monsieur Cocktail, mousseux. Effervescent et citronné.
10.00$

TIKI RITA
Tequila Patron, jus de lime, sirop de vanille, élixir de pamplemousse Monsieur Cocktail, angostura, muscade.
11.00$

GREY GOOSE SODA
Vodka Grey Goose, soda et choix de saveurs : Pêche, ananas et Bergamote ou Miel, bouleau et Kalamansi ou Melon, romarin et bleuet.
11.00$

DEWAR'S FEVER
Scotch Dewar's 12 ans et choix de ginger ale Fever-Tree : Fumée ou Orange épicé.
11.00$

MARTINI FIERO E TONIC
Martini Fiero, orange et tonic. Fruité et Floral.
9.00$

POMME, POMME, POMME, POMME
Cidre Joli Rouge, angostura, jus de pomme, vermouth rouge gorge, soda et citron. Effervescent et Fruité.
10.00$

NEGRONIS
Classique : Madison Park, Campari et vermouth rouge. Amer et Floral - White negroni : Radoune, liqueur de mandarine Napoléon, bitter à la poire et vermouth blanc rouge gorge. Doux et Fruité - Rosato negroni : Dillon's cerise, martini fiero, vermouth blanc rouge gorge et angostura à l'orange. Fruité et Floral
11.00$

LILY SÛREPRENANTE
Lily, jus de lime, sirop simple et blanc d'oeuf. Crémeux et Acidulé.
10.00$

Bulles

DOMAINE DE FOURN

France, Languedoc, Blanquette de limoux
35.00$

PARÈS BALTA
Espagne, Catalogne, Cava - Verre : 8.00$
38.00$

FIOL
Italie, Vénétie, Prosecco
45.00$

TRIBAUT
France, Champagne, Blanc de chardonnay
90.00$

ROGER GOULARD
Espagne, Cava Rosée
45.00$

Vins au verre - blancs et rosés

TERRAS DE PAUL
Portugal, Arinto + Anto vaz + Sauvignon blanc - 5 oz : 8.50$ - 7 oz : 11.25$

HONEYMOON
Espagne, Catalogne, Parellada - 5 oz : 9.50$ - 7 oz : 12.75$

GRIFONE
Italie, Les Pouilles, Zibbibi + Riesling -5oz: 7$ - 7oz 9.50$

QU
Chili, Chardonnay - 5oz: 10.50$- 7oz: 14.25

Vins au verre – rouges

MAS DES CIGALES
France, Languedoc, Cabernet sauvignon + Merlot - 5oz : 7$ - 7oz : 9.50$

JOIE
Chili, Cabernet Sauvignon - 5oz : 8.50$ - 7oz : 11.25$

SOSTEGNO
Italie, Monferrato, Barbera + Pinot noir - 5oz : 11$ - 7oz : 15$

BAROSSA VALLEY ESTATE
Australie, Shiraz - 5oz : 11$ - 7oz : 15$

Vins blancs et rosés

CAMPO NUEVO
Espagne, Navarre, Viura + Chardonnay
30.00$

GRIFONE
Italie, Les Pouilles, Zibibbo + Riesling
33.00$

VALDEMOREDA
Espagne, Rioja, Viura
35.00$

DONNA MARZIA
Italie, Les Pouilles, Malvasia + Pinot bianco
38.00$

JOY
France, Languedoc-Roussillon, Grenache + Syrah + Carignan
45.00$

TERRAS DE PAUL
Portugal, Arinto + Anto vaz + Sauvignon blanc
36.00$

JAKKAL'S WHITE
Afrique du sud, Chenin blanc + Chardonnay
41.00$

SMOKING LOON
Californie, Chardonnay
43.00$

HONEYMOON
Espagne, Catalogne, Parelleda
45.00$

QU
Chili, Chardonnay
50.00$

CLOTILDE DAVENNE
France, Bourgogne, Chablis
75.00$

GÉRARD BERTRAND
France, Languedoc, Picpoul de pinet
43.00$

SERENISSIMA
Italie, Vénétie, Pinot Grigio
43.00$

ALAJA
Espagne, Gumilla, Airén + Macabeo
30.00$

QU
Chili, Chardonnay- 5oz:10.50$ - 7oz: 14.25$

Vins rouges

MAS DES CIGALES
France, Languedoc, Cabernet sauvignon + Merlot
33.00$

VALDEMOREDA
Espagne, Rioja, Tempranillo
35.00$

MASSOREALE
ITALIE ABRUZZE SANGIOVESE
38.00$

GRIFONE
Italie, Les Pouilles, Sangiovese
40.00$

JAKKAL'S RED
Afrique du sud, Shiraz + Grenache + Mourvèdre
40.00$

DONNA MARZIA
Italie, Les Pouilles, Negroamaro
41.00$

EQUILIBRIO
Espagne, Jumilla, Monastrell
41.00$

JOIE
Chili, Cabernet sauvignon
41.00$

RENZO MASI CHIANTI CLASSICO
Italie, Toscane, Sangiovese
47.00$

SECRET DE LUNÈS
France, Pays d'oc, Pinot noir
48.00$

IQUE
Argentine, Mendoza, Malbec
49.00$

LA FERMA
Italie, Langhe, Freisa
50.00$

THE RED SEDAN
Australie, Shiraz + Cabernet sauvignon
50.00$

FRANCIS FORD COPPOLA
Californie, Zinfandel + Syrah + Cabernet sauvignon
50.00$

BAROSSA VALLEY ESTATE
Australie, Shiraz
54.00$

ANARSCHISTE
France, St-Chinian, Syrah + Grenache + Carignan
55.00$

LES CADOLES
France, Bourgogne, Pinot noir
61.00$

DOMAINE DE BEL-AIR
France, Beaujolais, Morgon
65.00$

CLOS LACHANCE
Californie, Cabernet sauvignon
69.00$

LE ARCHE
Italie, Vénétie, Amarone
95.00$

IL MONTE CARO
Venetie, Valpolicella
58.00$

CAVIT
Italie, Lombardy, Pinot noir
48.00$

SOSTEGNO
Italie, Monferrato, Barbera + Pinot noir
49.00$

CAMPO NUEVO
Espagne, Navarre, Tempranillo
30.00$

NIMOIS NITOIS
France_Costia de Nîmes_ Syrah+Grenache
46.00$

BARO
France_Côte de Tarn_Duras+Merlot
42.00$

IL PALAZZO
Italie_Toscane_Sangiovese+Merlot+Syrah
70.00$

Desserts

GÂTEAU AU FROMAGE
Éclat de barre mars, caramel dulce de leche à l'Amarula.
8.00$

GELATO VANILLE
De chez Fabbrica.
7.00$

CRÈME BRULÉE
Chocolat blanc
8.00$