



MENU O'CHEVREUIL

ENTRÉES

***POTAGE BORSCH, HALLOUMI FRIT, HERBES, PAIN, MOUTARDE, CHAMPIGNON \$15**

OIGNON VELOUTÉ, FRIED HALLOUMI, HERBE, BREAD, MUSTARD, MUSHROOM

***BETTERAVE ROUGE, POMME VERTE, CITROUILLE, CIDRE DE POMME, PURÉE DE BETTERAVE, RAISIN, ROQUETTES \$15**

BEET SALAD, GREEN APPLE, PUMPKIN, APPLE CIDER, BEET PURE, RAISIN, ARUGULA

***GROSSE CÉSAR, CHARCUTERIE, ŒUF CUIT DUR PARMESAN, PAIN \$15**

CEASER SALAD, CHARCUTERIE, PARMESAN CHEESE, BREAD, HARD BOILED EGGS

***PETIT RAGOÛT D'ESCARGOTS À L'AIL, CHAMPIGNONS, TOMATES CONFIT, TUBETTI, BASILIC \$15**

GARLIC SNAILS RAGOUT, MUSHROOMS, CONFIT TOMATOES, TUBETTI, BASIL

***GRENOUILLES BUFFALO, SAUCE BLEUE, CRUDITÉ \$15**

BUFFALO STYLE FROG LEGS, BLUE CHEESE DRESSING, VEGETABLES

***GROSSE POLPETTE, SAUCE TOMATES, SPAGHETTI ET PAIN À L'AIL GRATINÉ \$15**

BIG POLPETTE, GARLIC BREAD AND SPAGHETTI

PAINS GRILLÉS ET BEURRE \$5

GRILLED BREAD AND BUTTER

TARTARES

TARTARE DE SAUMON TRUFFÉ, CHIPS, CONCOMBRE \$18/35

TRUFFLED SALMON TARTAR, CHIPS, CUCUMBER

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE \$18/35

CRÈME DE CORNICHON, POMME PAILLE

BEEF TARTAR, PICKLE CREAM, POMME PAILLE

DÉCOUVREZ NOTRE TABLE D'HÔTE EXCLUSIVE!

POUR LE PRIX DE VOTRE PLAT PRINCIPAL, PROFITEZ D'UNE ENTRÉE AU CHOIX ET D'UN DESSERT POUR SEULEMENT 18\$ SUPPLÉMENTAIRE

PLATS COMPRIS EN TABLE D'HÔTE

PROMOTION

COCKTAIL \$10

**VENDREDI, BLOODY
CEASER**

**SAMEDI,
SPRITZ**

PROMO DE LA SEMAINE

MERCREDI, MENU TAVERNE 25%

JEUDI, HUITRES À 1,50\$

VENDREDI, DUO DE TARTARES À 30\$

SAMEDI, GRILLADE MIXTE POUR 2 À 45\$

CLASSIQUE TAVERNE DU CENTRO

*POULET FRIT, GAUFRE À LA BIÈRE ET VIEUX CHEDDAR, PETITS POIS À LA FRANÇAISE \$21

FRIED CHICKEN, BEER AND SHARP CHEDDAR WAFFLES, PETITS POIS À LA FRANÇAISE

*SANDWICH AU PAIN DE VIANDE, PAIN GRILLÉ, FROMAGE SUISSE, SAUCE BARBECUE, SALADE, TOMATE, OIGNON ROUGE \$20

MEATLOAF SANDWICH, GRILLED BREAD, SWISS CHEESE, BBQ SAUCE, SALAD, TOMATO AND RED ONION

*BURGER DE BOEUF DU QC, SIMPLE OU DOUBLE OU TRIPLE, FROMAGE, GRILLADE MAISON, SAUCE GRÉBICHE, OIGNONS FRITS \$20
EXTRA BOULETTE \$4

BEEF PATTIES, SIMPLE, DOUBLE, TRIPLE, CHEESE, GRILLADE, GRÉBICHE SAUCE, ONION RING

PÂTES

*SPAGHETTI BOLOGNAISES DE VEAU, PIEUVRE GRILLÉE, SALADE CROQUANTE \$27

SAGHETTI AND VEAL BOLOGNAISE, GRILLED OCTOPUS, CRISPY SALAD

*RISOTTO AUX CHAMPIGNONS, SAUTÉ DE CHAMPIGNONS, POIREAUX, VOLAILLE, KALE ET PAINS À L’AIL \$24

MUSHROOM RISOTTO, SAUTE CHICKEN, MUSHROOMS, LEAK, KALE AND GARLIC BREAD

PLATS

*COQUILLES SAINT-JACQUES, VELOUTÉ, CREVETTES, PÉTONCLES, PATATES, LÉGUMES VERTS \$24

SCALLOP,S SHRIMPS, WHITE SAUCE, VEGGIES, POTATOES, GREEN VEGETABLES

*MORUE, BEURRE BLANC AUX HERBES, GRELOTS ET LÉGUMES VERTS AU BEURRE \$24

ROASTED COD, HERBS BEURRE BLANC, POTATOES AND GREEN VEGETABLES

*DEMI-POULET RÔTISSERIE, PURÉE AU FROMAGE, WEDGE SALADE, SAUCE À LOULOU \$29

RÔTISSERIES CHICKEN, CHEESY MASH, WEDGE SALAD, LOULOU’S SAUCE

*DEMI-MAGRET DE CANARD CUIT SOUS VIDE PUIS GRILLÉ, CHIMICHURI, LÉGUMES VERTS SAUTÉS, PURÉE CAROTTES, POMMES DAUPHINE 30\$

CHUCK EYE STEAK SOUS VIDE AND GRILLED, CHIMICHURI, SAUTE GREENS, CARROT PURE AND POMMES DAUPHINE

GRILLADES MIXTE POUR DEUX, BABY BACK RIBS, LONGE DE PORC GRILLÉ, SAUCISSES, AILES DE POULET, POUTINE, CORNICHON, SAUCE BBQ \$55

BABY BACK RIBS, SAUSSAGE, CHICKEN WINGS, GRILLED PORK LOIN, PICKLED, BBQ SAUCE AND POUTINE

LES A CÔTÉS

POUTINE	10	SALADE CÉSAR	10	LÉGUMES	10
MAC’N CHEESE	10	SALADE VERTE	7	RONDELLES	12
FRITES	7	CHAMPIGNONS SAUTÉS	14		