



## NOTRE HISTOIRE

Le Club Touriste, un filon de l'histoire de Salaberry-de-Valleyfield... On ne peut se tromper... Au premier coup d'œil, l'architecture de style victorien du Club Touriste nous démontre avant tout qu'il est une trace vivante du passé de Salaberry-de-Valleyfield. Alors que la Grande Dépression des années 30 s'amorce, Lucien Faubert s'approprie la Villa Cécilia et lui donne une vocation de club privé, le Valleyfield Tourist Club Enr.

Quatre ans plus tard (1934), Romuald Théorêt devient propriétaire. De 1957 à 1990, Marcel Lauzon prend la relève et opère le restaurant Le Club Touriste. Les deux décennies qui suivent (1990 à 2009), il est sous la gouverne de Pierre et Claire Langevin.

C'est en 2009 que Michel Levasseur fait l'acquisition de ce joyau du patrimoine de Salaberry-de-Valleyfield. Il lui donne son décor actuel avec une ambiance distinguée et amicale. Gestionnaire de l'entreprise depuis 2009, c'est en novembre 2014 qu'Émilie Bélanger et Pierre Charrette firent l'acquisition du restaurant. Ils se soucient de préserver la coutume des pionniers de Salaberry-de-Valleyfield.
















En 2020, année marquante bouleversée par la pandémie mondiale, un groupe d'entrepreneurs fait l'acquisition du Club Touriste : Mathieu Campeau, Carine Laplante, Pascale Lalonde, Julien Corriveau et Annie-Pier Brazeau. Déjà à la tête du resto-pub McBroue, ils entreprennent cette aventure avec passion et ambition, animés par le désir de faire rayonner ce lieu emblématique.


Depuis 2025, trois des associés poursuivent l'aventure, guidés par la même passion, en faisant évoluer le Club Touriste tout en respectant son histoire.





English  
menu


## Entrées

<b>Salade du chef</b> 	<b>11</b>
Vinaigrette Dijon et érable, noix de Grenoble, canneberges séchées	
<b>Escargots gratinés</b> 	<b>13</b>
Au beurre à l'ail	
<b>Soupe à l'oignon</b> 	<b>15</b>
Gratinée au cheddar fort	
<b>Salade César</b>  	<b>15</b>
Romaine grillée, vinaigrette César, croûtons, bacon, fromage en grains	
<b>Crostini</b> 	<b>17</b>
Avocat, pêches, prosciutto, miel épicé, fromage de chèvre	
<b>Calmars chorizo</b> 	<b>19</b>
Sauce wafu, chili doux, poivrons, oignons verts	
<b>Tartare de boeuf</b> 	<b>19</b>
Mayonnaise à la truffe, parmesan, oignons verts, échalotes françaises, champignons, croûtons	
<b>Crevettes antillaises (5)</b>	<b>19</b>
Sauce wafu	
<b>Tacos de tataki de thon</b> 	<b>21</b>
Avocat, edamames, concombres, sauce ponzu	
<b>Carpaccio de boeuf</b>  	<b>23</b>
Roquette, oignons frits, parmesan, crème sûre au paprika fumé	
<b>Pieuvre grillée</b>  	<b>25</b>
Sauce tomate, chorizo, olives	
<b>Fondue au fromage</b>  	<b>29</b>
Pain, brocoli, champignons, poivrons, prosciutto	








 *Recommandé par l'équipe*

 *Option végétarienne disponible*

 *Préparation sans gluten disponible sur demande*

 *Option sans alcool disponible*

## Viandes

<b>Demi-poulet rôti</b> 	<b>35</b>
Mariné à la péruvienne, sauce yogourt et ail, couscous perlé aux champignons et parmesan	
<b>Bavette de boeuf</b> 	<b>41</b>
8 oz, demi-glace aux oignons, purée de pommes de terre, légumes	
<b>Filet mignon AAA</b>  	<b>59</b>
7 oz, sauce aux poivres, purée de pommes de terre, légumes <i>accord vin suggéré: Las Pisadas</i>	
<b>Carré d'agneau du Québec</b> 	<b>79</b>
Croûte de fines herbes, réduction de porto maison, couscous perlé aux champignons et au parmesan	
<b>Steak Cowboy</b>  	<b>99</b>
36 oz de boeuf Angus, beurre aux fines herbes, purée de pommes de terre, légumes <i>accord vin suggéré: Las Pisadas</i>	
<b>Extra deluxe</b>	<b>8</b>
Fromage de chèvre, oignons frits, bacon	

## Poissons & fruits de mer

<b>Moules à la provençale</b> 	<b>35</b>
Moules fraîches, sauce tomate, ail, câpres, herbes, frites	
<b>Pavé de saumon</b> 	<b>39</b>
Tombée de bruschetta, olives kalamata, riz, légumes	
<b>Bar en croûte d'épices</b> 	<b>39</b>
Mélange d'épices maison, couscous perlé aux champignons et au parmesan	
<b>Croustillant de thon</b> 	<b>41</b>
Thon mi-cuit, panko, sauce wafu, chili doux, riz, légumes <i>accord vin suggéré: Left Field</i>	
<b>Crevettes cajun</b> 	<b>49</b>
Sautées aux épices cajun, flambées au rhum brun, riz, légumes	
<b>Queues de homard</b>  	<b>79</b>
Beurre à l'ail, riz, légumes <i>accord vin suggéré: Petit Chablis</i>	

## Plats principaux

<b>Quesadillas à la chair de saucisse</b>	<b>25</b>
Oignons, poivrons, fromage cheddar, crème sûre, salsa, frites	
<b>Burger américain</b> 	<b>25</b>
Bacon, fromage cheddar, cornichons, oignons frits, laitue, tomates, sauce à burger mac, frites	
<b>Sandwich au poulet grillé</b>	<b>27</b>
Focaccia, miel épicé, avocat, fromage brie, mayonnaise pesto ranchero, frites	
<b>Salade César grillée au poulet</b>  	<b>33</b>
Romaine grillée, vinaigrette César, fromage en grains, bacon, croûtons	
<b>Salade Bam Bam</b>   	<b>35</b>
Filet mignon, vinaigrette balsamique, oignons frits, concombres, petits fruits, parmesan <i>accord vin suggéré: Andica</i>	
<b>Tartare de boeuf</b> 	<b>37</b>
Mayonnaise à la truffe, parmesan, oignon verts, échalotes françaises, champignons, croûtons, frites	
<b>Gnocchis au boeuf braisé</b>  	<b>39</b>
Farcis au fromage, sauce aux oignons <i>accord vin suggéré: Las Mulas</i>	
<b>Mac &amp; Cheese Tokyo</b> 	<b>39</b>
Porc laqué, nouilles udon, sauce au fromage, oignons verts	
<b>Fettuccine aux crevettes</b>  	<b>39</b>
Sauce bisque, tomates cerises, oignons verts <i>accord vin suggéré: Folonari</i>	
<b>Plat du chef</b>	<b>—</b>
Informez-vous auprès de votre serveur	

## Extras

<b>Gratiné</b>	<b>3</b>
<b>Beurre aux fines herbes</b>	<b>3</b>
<b>Couscous perlé aux champignons et au parmesan</b>	<b>3</b>
<b>Frites de patates douces</b>	<b>5</b>
<b>Salade César grillée</b>	<b>7</b>
<b>Champignons sautés</b>	<b>7</b>
<b>Crevettes (3)</b>	<b>19</b>
<b>Queue de homard (1)</b>	<b>25</b>

## Vins rouge au verre

<b>Las Mulas</b> Cabernet Sauvignon — Chili ●●●○○ <i>Fruité &amp; structuré (cassis, légère épice)</i> <b>Accord: viande rouge, burger, grillade, plats mijotés</b>	<b>14</b>
<b>Vilena</b> Syrah — Portugal ●●●●○ <i>Épicé &amp; charnu (poivres, fruits noirs)</i> <b>Accord: grillade, plats avec chorizo, sauce aux poivres</b>	<b>13</b>
<b>Andica</b> Pinot Noir — Chili ●●○○○ <i>Léger &amp; élégant (cerise noire, notes florales)</i> <b>Accord: poulet, agneau, truffe</b>	<b>13</b>
<b>Las Pisadas</b> Tremprallino (Rioja) — Espagne ●●●○○ <i>Équilibré &amp; souple (fruits mûrs, bois léger)</i> <b>Accord: agneau, burger, poulet, steak grillé</b>	<b>16</b>

## Vins blanc au verre

<b>Aveleda</b> Vinho Verde — Portugal ●○○○○ <i>Très frais &amp; vif (citron, léger perlant)</i> <b>Accord: fruits de mer, poisson blanc, salades, apéro</b>	<b>13</b>
<b>Folonari</b> Pinot Grigio — Italie ●●○○○ <i>Léger &amp; élégant (cerise noire, notes florales)</i> <b>Accord: Saumon, crevettes, salade César, pâtes sauce crème, poulet</b>	<b>13</b>
<b>Left Field</b> Sauvignon — Nouvelle-Zélande ●●●○○ <i>Aromatique &amp; éclatant (agrumes, herbacé)</i> <b>Accord: salade verte, chèvre, tacos de poisson, crevettes cajun</b>	<b>15</b>
<b>Piemonte</b> Chardonnay — Italie ●●●○○ <i>Rond &amp; souple (fruits blancs, touche beurrée)</i> <b>Accord: fruits de mer, poulet, truffe, saumon</b>	<b>15</b>
<b>Petit Chablis</b> Domaine Chevalier — Bourgogne ●●●●○ <i>Minéral &amp; tendu (pierre à fusil, citron)</i> <b>Accord: fruits de mer, poisson blanc, chèvre, plats légers</b>	<b>25</b>

## Bières en fût

<b>Budweiser</b> Blonde	<b>8.50</b>
<b>Bud Light</b> Blonde légère	<b>8.50</b>
<b>Labatt 50</b> Blonde	<b>8.50</b>
<b>Stella Artois</b> Blonde	<b>10</b>
<b>Hoegaarden</b> Blanche	<b>10</b>
<b>Chippie</b> Rousse	<b>10</b>
<b>Belle-mer</b> IPA	<b>10</b>
<b>Barabas</b> Informez-vous auprès de votre serveur	<b>10</b>

## Bières en bouteille

<b>Michelob Ultra</b>	<b>7</b>
<b>Corona 0%</b> 🍷	<b>8</b>
<b>Corona</b>	<b>9</b>

## Sangrias

<b>Blanche</b> 🍷 Gin Tanqueray Flor de Sevilla, jus d'orange, 7up, vin blanc	<b>10/29</b>
<b>Rouge</b> 🍷 Rhum épicé Captain Morgan, vin rouge, 7up, vin rouge	<b>10/29</b>
<b>Rosée</b> Peach Schnapps, Vodka Smirnoff aux framboises, jus de pamplemousse, 7up, vin rosé	<b>10/29</b>
<b>Ruby</b> Vodka Smirnoff aux framboises, jus de canneberges, 7up, vin rosé	<b>10/29</b>
<b>Touriste</b> Curacao, jus d'ananas, 7up, vin blanc	<b>10/29</b>

## Cocktails *classiques*

<b>Bloody Ceasar</b> 🍹	10
Vodka Smirnoff, clamato, worcestershire, tabasco	
<b>Mojitos</b> 🍹	11
Rhum Captain Morgan blanc, menthe, soda	
<b>Margarita</b> 🍹	11
Tequila Jose Cuervo, jus de lime, sirop simple, tajin	
<b>Old Fashioned</b>	12
Bourbon, sirop simple, bitters	
<b>Espresso Martini</b>	12
Espresso, Vodka Smirnoff, Tia Maria	
<b>Martini</b>	13
Vermouth, Vodka ou Gin   Dry ou Dirty	
<b>Negroni</b>	13
Campari, Vermouth rouge, gin Tanqueray, orange	
<b>Paper Plane</b>	13
Aperol, St-Germain, Bourbon, jus de lime	
<b>Aperol Spritz</b>	14
Aperol, Mousseux, Soda	

## Cocktails *signatures*

<b>Aperol Sour</b>	11
Aperol, jus de lime, sirop simple	
<b>Mojitos ananas</b> 🍹	12
Rhum Captain Morgan blanc, menthe, ananas, jus de lime, soda	
<b>Tropical Gin Fizz</b> 🍹	13
Gin Tanqueray, Apricot Brandy, purée fruits de la passion, jus de lime, soda	
<b>Cerise noire fumée</b>	13
Scotch, purée de cerises, jus de lime	
<b>Berry Tonic</b>	13
Gin Tanqueray, Chambord, jus de lime, tonic	
<b>Paper Sunset</b>	15
Aperol, Bourbon, St-Germain, purée d'oranges sanguines	

## Scotchs

<b>Red Label</b> Fruité	<b>10</b>
<b>Black Label 12 ans</b> Boisé, tourbé	<b>12</b>
<b>Bowmore 12 ans</b> Boisé, tourbé	<b>15</b>
<b>Lagavulin 8 ans</b> Fruité	<b>15</b>
<b>Dalwhinnie 15 ans</b> Boisé, fruité	<b>17</b>
<b>Bowmore 15 ans</b> Boisé, tourbé	<b>19</b>
<b>Macallan 12 ans</b> Boisé	<b>21</b>
<b>Ledaig 9 ans</b> Boisé	<b>23</b>
<b>Hibiki (Japon)</b> Fleural	<b>23</b>

## Cognacs

<b>Gauthier — VS</b>	<b>7</b>
<b>Remy Martin — VSOP</b>	<b>11</b>
<b>Remy Martin — XO</b>	<b>22</b>

## Tequila

<b>Jose Cuervo — Gold</b>	<b>9</b>
<b>Patron — Silver</b>	<b>11</b>
<b>Patron — Café</b>	<b>12</b>
<b>Don Julio</b>	<b>15</b>
<b>Azul</b>	<b>29</b>