



# Menu

## L'Atelier Gourmet

62 Boulevard Lorrain, Gatineau, QC J8P 2E2 | (819) 663-2700

### Articles en vedette

#### Le Double Gourmet

25,68 \$

2 galette de bouf 4 oz, double fromage, bacon, ketchup, mayo, moutarde sucrée, tomate, laitue, oignon. / 2 x 4 oz beef patties, double cheese, bacon, ketchup, mayo, sweet mustard, tomato, lettuce, onion.

#### Disaster Peace (A Partager)

27,30 \$

Rondelle d'oignon, 2 jalapenos poppers, 2 bâtonnets de fromage, doigts de poulet, chipotle mayo, sauce barbecue, sauce red hot, le tout sur une poutine. / Onion ring, 2 jalapeño poppers, 2 cheese sticks, 2 chicken fingers, chipotle mayo, barbecue sauce, red hot sauce, all on a poutine.

#### Le Crousti-Fromage

23,08 \$

Galette de bouf 4 oz, bâtonnet de fromage fondant, laitue, oignon, sauce barbecue, mayo chipotle. / 4 oz beef patty, melting cheese stick, lettuce, onion, barbecue sauce, chipotle mayo.

#### Poulet Buffalo

19,18 \$

Pomme de terre a la fleur de sel, doigts de poulet croustillants, fromage en grain, sauce brune, garnie de sauce buffalo.

#### Saucisse

15,93 \$

Pomme de terre a la fleur de sel, saucissa, fromage en grain, sauce brune.

#### Poutine au Ribs

20,48 \$

Fries, cheese curds, brown gravy, topped with rib meat and green onion.

#### Rondelle D'oignon Tout Garni / Fully Loaded Onion Ring

12,35 \$

Parfaitement panées et frits, garnies de bacon, mayo chipotle et oignons verts. / Perfectly breaded and fried, topped with bacon, chipotle mayo, and green onions.

# Menu L'Atelier Gourmet

## Texas

15,93 \$

Pomme de terre a la fleur de sel, rondelle d'oignon croustillants, fromage en grain, le tout recouvert d'une sauce brune et nappé de sauce barbecue.

## Le Smokey

22,10 \$

Galette de bouf 4 oz, mayo, laitue, fromage, rondelle d'oignon, sauce barbecue. / 4 oz beef patty, mayo, lettuce, cheese, onion ring, barbecue sauce.

## Le Fuego

23,08 \$

Galette de bouf 4 oz, fromage, bacon, jalapeno crus, ketchup, moutarde sucrée, mayo, laitue, oignon. / 4 oz beef patty, cheese, bacon, raw jalapeños, ketchup, sweet mustard, mayo, lettuce, onion.

## Hamburger & Frites / Hamburger & Fries

### Le Smokey

22,10 \$

Galette de bouf 4 oz, mayo, laitue, fromage, rondelle d'oignon, sauce barbecue. / 4 oz beef patty, mayo, lettuce, cheese, onion ring, barbecue sauce.

### Le Fuego

23,08 \$

Galette de bouf 4 oz, fromage, bacon, jalapeno crus, ketchup, moutarde sucrée, mayo, laitue, oignon. / 4 oz beef patty, cheese, bacon, raw jalapeños, ketchup, sweet mustard, mayo, lettuce, onion.

### Le 3Some

24,70 \$

Le 3some galette de bouf 4 oz, doigt de poulet, bacon croustillant, sauce buffalo, mayo chipotle, sauce barbecue, tomate, laitue, oignon vert pour un burger savoureux et bien garni. / 4 oz beef patty, chicken finger, crispy bacon, buffalo sauce, chipotle mayo, barbecue sauce, tomato, lettuce, green onion for a flavorful and fully loaded burger.

### Le Crousti-Fromage

23,08 \$

Galette de bouf 4 oz, bâtonnet de fromage fondant, laitue, oignon, sauce barbecue, mayo chipotle. / 4 oz beef patty, melting cheese stick, lettuce, onion, barbecue sauce, chipotle mayo.

### Le Double Gourmet

25,68 \$

2 galette de bouf 4 oz, double fromage, bacon, ketchup, mayo, moutarde sucrée, tomate, laitue, oignon. / 2 x 4 oz beef patties, double cheese, bacon, ketchup, mayo, sweet mustard, tomato, lettuce, onion.

# Menu L'Atelier Gourmet

## Les 3 Petits Délices

30,55 \$

Trois mini burgers: sanglier, wagyu et bison pour une dégustation variés et savoureuse. / Three mini burgers: wild boar, wagyu, and bison for varied and flavorful tasting experience.

## L'original / Bacon

20,47 \$

Galette de bouf 4 oz, ketchup, mayo, moutarde sucrée, tomate, laitue et oignon cru. / 4 oz beef patty, ketchup, mayo, sweet mustard, tomato, lettuce, and raw onion.

## Le Carnivore

25,68 \$

Galette de sanglier 4 oz, fromage gouda fondant, roquette, oignon caramélisé, tomate, sauce aioli, sur pain brioche (le sanglier, une viande maigre et savoureuse, offrant une alternative unique et plus robuste que le bouf classique. Il apporte une touche de caractère qui plaira aux amateurs de nouvelles saveurs.) / 4 oz wild boar patty melted gouda cheese, arugula, caramelized onion, tomato, aioli sauce, on a brioche bun. (Wild boar, a lean and flavorful meat, offers a unique and more robust alternative to traditional beef. It brings a touch of character that will appeal to those seeking new flavors.)

## Le Poulet Crispy

22,10 \$

Deux doigts de poulet croustillants, laitue, tomate, mayo crémeuse, avec option de sauce buffalo. / Two crispy chicken fingers, lettuce, tomato, creamy mayo, with an option of buffalo sauce.

## Le Sauvageon

25,68 \$

Galette de bison 4 oz, fromage gouda ou fromage bleu, roquette, oignon rouge, tomate, sauce aioli, sur pain brioche (le bison est une viande tendre et juteuse, moins grasse que le bouf, et apporte une saveur subtilement sucrée et terreuse, une option différente et pleine de goûts.) / 4 oz bison patty, gouda or blue cheese, arugula, red onion, tomato, aioli sauce, on a brioche bun. (Bison is a tender and juicy meat, leaner than beef, with a subtly sweet and earthy flavor, offering a different and full-bodied taste option.)

## Le kingSim

26,98 \$

Mayo Aioli, moutarde sucrée, fromage de chèvre, oignons frits et roquette.

## One Pound Burger

47,45 \$

4 Boulettes, Bacon et fromage

## Poutine

### Poulet Buffalo

19,18 \$

Pomme de terre a la fleur de sel, doigts de poulet croustillants, fromage en grain, sauce brune, garnie de sauce buffalo.

# Menu L'Atelier Gourmet

---

## Jalapeno

15,93 \$

Pomme de terre a la fleur de sel, jalapeno crus, fromage en grain, sauce brune.

---

## Boeuf

19,18 \$

Pomme de terre a la fleur de sel, galette de bouf 4 oz, fromage en grain, oignon vert, sauce brune.

---

## Texas

15,93 \$

Pomme de terre a la fleur de sel, rondelle d'oignon croustillants, fromage en grain, le tout recouvert d'une sauce brune et nappé de sauce barbecue.

---

## Saucisse

15,93 \$

Pomme de terre a la fleur de sel, saucissa, fromage en grain, sauce brune.

---

## Disaster Peace (A Partager)

27,30 \$

Rondelle d'oignon, 2 jalapenos poppers, 2 bâtonnets de fromage, doigts de poulet, chipotle mayo, sauce barbecue, sauce red hot, le tout sur une poutine. / Onion ring, 2 jalapeño poppers, 2 cheese sticks, 2 chicken fingers, chipotle mayo, barbecue sauce, red hot sauce, all on a poutine.

---

## Poutine au Ribs

20,48 \$

Fries, cheese curds, brown gravy, topped with rib meat and green onion.

---

## Poutine au boucher de Jalapeno

19,18 \$

Fries, cheese curds, brown gravy, topped with jalapeño slices.

---

## Smoke Meat

19,18 \$

Option nappé de moutarde sucrée

---

## Bacon

16,25 \$

Pomme de terre a la fleur de sel, bacon, fromage en grain, sauce brune.

---

# Menu L'Atelier Gourmet

---

## Original

13,00 \$

Pomme de terre a la fleur de sel, fromage en grain, sauce brune.

---

## Meat Lover

21,45 \$

Saucisse, bacon et boeuf

---

## Boeuf Wagyu

23,73 \$

Tender Wagyu beef served over poutine.

---

## Poutine au Canard

29,25 \$

Canard et oignon caramélisée

---

## Hot-Dog

### Le classique

3,75 \$

Mayo, ketchup, moutarde sucrée, oignon crus. / Mayo, ketchup, sweet mustard, raw onions.

---

### Lone star

4,55 \$

Laitue, mayo, rondelle d'oignon, sauce barbecue. / Lettuce, mayo, onion ring, barbecue sauce.

---

### Le Boss

5,85 \$

Bouf, ketchup, mayo, red hot, oignon cuit, fromage râpé. / Beef, ketchup, mayo, red hot, cooked onion, shredded cheese.

---

### Le Québécois

4,23 \$

Pomme de terre a la fleur de sel, fromage en grain, sauce brune. / Potatoes with fleur de sel, cheese curds, brown gravy.

---

# Menu L'Atelier Gourmet

---

## Double Jalapeno

5,85 \$

Double saucisse, fromage râpé, jalapenos crus, ketchup, mayo, moutarde sucrée. / Double sausage, shredded cheese, raw jalapeños, ketchup, mayo, sweet mustard.

---

## Crunchy Beast

5,20 \$

Mayo chipotle, barbecue et 2 bâtonnet de fromage

---

## Le Royal

5,85 \$

Ketchup, mayo, moutarde sucrée, oignon crus, fromage en grain et bacon

---

## Fringale

### Steak & Frites / Steak Fries

31,85 \$

Steak du moment, coupé en morceaux, nappé de sauce buffalo et épices montréal steak, servi avec des frites dorées. / Steak of the day, cut into pieces, topped with buffalo sauce and montreal steak spices, served with golden fries.

---

### Bâtonnets De Fromage / Cheese Sticks

12,35 \$

Des bâtonnets de fromage fondant, enrobés d'une panure croustillante, servis avec salsa. / Melting cheese sticks, coated in a crispy breading, served with salsa.

---

### Rondelle D'oignon Tout Garni / Fully Loaded Onion Ring

12,35 \$

Parfaitement panées et frites, garnies de bacon, mayo chipotle et oignons verts. / Perfectly breaded and fried, topped with bacon, chipotle mayo, and green onions.

---

### Frites / Fries ONE SIZE

6,50 \$

Thinly sliced potatoes, crispy on the outside and fluffy within.

---

### Mac & Cheese Ball / Bouchée De Macaroni Au Fromage

13,65 \$

Des boules croustillantes de macaroni et fromage fondant, parfaitement panées. / Crispy balls of macaroni and melting cheese, perfectly breaded.

---

# Menu L'Atelier Gourmet

---

## Ailes De Poulet & Frites 1Lb / Chicken Wings & Fries 1 Pound 21,45 \$

Ailes de poulet croustillantes, servies avec frites dorées et accompagnées de votre choix de sauce: cadillac ranch, BBQ, honey garlic, buffalo, ou Texas honey. / Crispy chicken wings, served with golden fries and accompanied by your choice of sauce: cadillac ranch, BQ, honey garlic, buffalo, or Texas honey.

---

## Jalapenos Poppers / Bouchés Jalapenos 12,35 \$

Des jalapenos farcis de fromage crémeux, panés et frits, offrant une combinaison parfaite de piquant et de crémeux. / Jalapeños stuffed with creamy cheese, breaded and fried, offering a perfect combination of heat and creaminess.

---

## Hamburger Steak / Hamburger Steak 13,65 \$

Steak haché juteux servi avec frites. / Juicy hamburger steak served with fries.

---

## Pogo Moutarde Sucrée / Pogo Sweet Mustard 4,55 \$

Une saucisse enrobée de pâte, dorée et crouillante a l'extérieur, tendre a l'intérieur, servie avec moutarde sucrées. / A sausage coated in dough, golden and crispy on the outside, tender on the inside, served with sweet mustard.

---

## Doigts De Poulet & Frites / Chicken Fingers & Fries 16,60 \$

Des morceaux de poulet tendres, panés et frits, servis avec une sauce au choix : Cadillac ranch, BBQ, honey garlic, buffalo, ou Texas honey. / Tender pieces of chicken, breaded and fried, served with your choice of sauce: Cadillac ranch, BBQ, honey garlic, buffalo, or Texas honey.

---

## Rondelle D'oignon/ Onion Rings 8,45 \$

Parfaitement panées et frits, accompagnées d'une mayo chipotle maison légèrement épicé. / Perfectly breaded and fried, served with a homemade chipotle mayo, slightly spicy.

---

## Le plateau Gourmet 26,00 \$

4 rondelle d'oignons, 2 jalapeno poppers, 2 bâtonnet de fromage, 2 doigt de poulet ( miel et ail), 2 ailes de poulet, 2 mac and cheese balls, chipotle mayo et salsa

---

## Cornichon Frit / Fried pickle 13,00 \$

Crispy fried pickles offering a tangy and crunchy snack option.

---

## Salade César 17,55 \$

Salade romaine, sauce maison, croûton et bacon

---

# Menu L'Atelier Gourmet

---

## Salade César au poulet

21,45 \$

Salade romaine, sauce maison, croûton, bacon et poulet

---

## Boisson

### Eau / Water

1,30 \$

Fresh and pure drinking water.

---

### Jus / Juice

2,60 \$

Pomme / pomme raisin.

---

### Gatorade / Gatorade

4,23 \$

Lemon / lime, raisin, orange, cerise.

---

### Red Bull / Red Bull

5,20 \$

---

### Boisson Gazeuse/ Pop Can

3,25 \$

Diet Pepsi, Pepsi, Coca-cola, Root- Beer, Orange Crush, Canada Dry, 7up, Grape Crush, Cream Soda, Nestea, Bubbly.

---