Menu
L'Atelier Gourmet

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

Most Ordered



Le Double Gourmet / The Double Double — CA$25.68

2 galette de bouf 4 oz, double fromage, bacon, ketchup, mayo, moutarde sucrée, tomate, laitue et oignon. / 2X4 oz beef patties, double cheese, bacon, ketchup, mayo, sweet mustard, tomato, lettuce and onion.



Le smokey / The Smokey — CA$22.10

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



Poutine Original — CA$13.00

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



Disaster Peace / Disaster Peace — CA$54.60+

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



Poulet buffalo / Buffalo Chicken — CA$19.18

Pomme de terre a la fleur de sel, doigts de poulet croustillants, fromage en grain, sauce brune et garnie de sauce buffalo. / Fleur de sel potato, crispy chicken fingers, cheese curds, Brown gravy and topped with buffalo sauce



Ailes de poulet et frites 1lb / Chicken Wings & Fries Pound — CA$22.10

Ailes de poulet croustillantes, servies avec frites dorées et accompagnées de votre choix de sauce. / Crispy chicken wings, served with golden fries and accompanied by your choice of sauce



Le crousti-fromage / Crispy Cheese — CA$23.08

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

Menu L'Atelier Gourmet



Pogo moutarde sucrée / Pogo Sweet Mustard

CA$4.55

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



Bouf / Beef

CA$19.18

Pomme de terre a la fleur de sel, galette de bouf 4 oz, fromage en grain, oignon vert et sauce brune. / Fleur de sel potato, 4 oz beef Patty, cheese curds, green onion and Brown sauce.



Le carnivore / The Carnivore

CA$25.68

Galette de sanglier 4 oz, fromage gouda fondant, roquette, oignon caramélisé, tomate, sauce aïoli, 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.)

Entrées / Appetizers



Rondelle d'oignon tout garni / Fully loaded onion ring

CA$13.00

Crispy onion rings topped with savory bacon pieces, drizzled with creamy sauce, and garnished with fresh green onions.

Rondelle D'oignon / Onion Ring

CA$9.10

Crispy breaded onion rings, typically served with a light beer batter for a crunchy texture.



Bouchés jalapenos / Jalapenos Poppers

CA$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.



Salade césar

CA$11.05

Salade romaine, avec sauce maison, croûton et bacon



Cornichon Frit

CA$13.00

Cornichon frit avec chipotle mayo

Menu L'Atelier Gourmet



Rondelles d'oignon César / Caesar Onion Rings — CA$13.00

Crispy onion rings topped with creamy Caesar dressing and bits of bacon.



Le Plateau Gourmet — CA$31.20

4 rondelles d'oignon, 2 jalapeno poppers, 2 bâtonnets de fromage, 2 doigts de poulet (miel et ail), 2 ailes de poulet, 2 mac and cheese balls, chipotle mayo, salsa.



Bâtonnets de fromage / Cheese Sticks — CA$12.35

Des bâtonnets de fromage fondant et enrobés d'une panure croustillante. Servis avec salsa. / Melting cheese sticks and coated in a crispy breading. Served with salsa.



Gyoza au boeuf Wagyu (6) / Wagyu Beef Gyoza (6) — CA$19.50

Pan-seared dumplings filled with rich Wagyu beef, garnished with sliced green onions and sesame seeds. Six pieces per serving.

Hamburger et frites / Hamburger & Fries



Le smokey / The Smokey — CA$22.10

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



Le Double Gourmet / The Double Double — CA$25.68

2 galette de bouf 4 oz, double fromage, bacon, ketchup, mayo, moutarde sucrée, tomate, laitue et oignon. / 2X4 oz beef patties, double cheese, bacon, ketchup, mayo, sweet mustard, tomato, lettuce and onion.



Le crousti-fromage / Crispy Cheese — CA$23.08

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



Le poulet crispy / Crispy Chicken — CA$22.43

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.

Menu L'Atelier Gourmet



Le carnivore / The Carnivore

CA$25.68

Galette de sanglier 4 oz, fromage gouda fondant, roquette, oignon caramélisé, tomate, sauce aïoli, 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.)



Poppers Burger

CA$23.40

Galette de boeuf 4 oz, fromage, bacon, chipotle mayo, sauce barbecue, laitue, oignon rouge et 3 jalapenos poppers



Le fuego / The Fuego

CA$23.08

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



Le 3some / The 3some

CA$24.70

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.



Les 3 petits délices / The 3 Little Delights

CA$30.55

Trois mini burgers "Sanglier, wagyu et bison pour une dégustation variés et savoureuse". / Three mini burgers "Wild boar, wagyu and bison for a varied and tasty tasting"



Le sauvageon / The Wildling

CA$25.68

Galette de bison 4 oz, fromage gouda ou fromage bleu, roquette, oignon rouge, tomate, sauce aïoli, 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 / The KingSim

CA$26.98

Mayo Aioli, moutarde sucrée, fromage de chèvre, oignon frits et roquette



L'original / The Original

CA$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.

Menu L'Atelier Gourmet



Bacon

CA$22.17

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.

Poutine



Poutine au Ribs

CA$20.48

Pomme de terre a la fleur de sel, fromage en grain, sauce brune, ribs garni de sauce barbecue, saupoudré d'échalotte.



Poutine Original

CA$13.00

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



Boeuf Wagyu / Wagyu Beef

CA$23.73

Option de sauce buffalo



Poppers

CA$19.18

Poppers poutine with your choice of size and a variety of sides including different poutines, onion rings, chicken wings, and meat options like Wagyu and Beyond Meat. Perfect for sharing.



Bouf / Beef

CA$19.18

Pomme de terre a la fleur de sel, galette de bouf 4 oz, fromage en grain, oignon vert et sauce brune. / Fleur de sel potato, 4 oz beef Patty, cheese curds, green onion and Brown sauce.



Saucisse / Sausage

CA$15.93

Pomme de terre a la fleur de sel, saucisse, fromage en grain et sauce brune. / Potato with fleur de sel, sausage, cheese curds and Brown sauce.



Texas

CA$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. / Potato with fleur de sel, crispy onion rings, cheese curds, all covered in a Brown sauce and drizzled with barbecue sauce.

Menu L'Atelier Gourmet



Disaster Peace / Disaster Peace

CA$54.60+

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



Smoke Meat

CA$20.48

Option nappé de moutarde sucrée



Poutine au Canard

CA$29.25

Poutine au canard avec oignons caramélisée



MeatLover

CA$21.45

Bacon, Boeuf et Saucisse / Bacon, Beef, Saucisses



Jalapeno

CA$15.93

Pomme de terre a la fleur de sel, jalapeno crus, fromage en grain et sauce brune. / Fleur de sel potato, raw jalapeno, cheese curds and Brown sauce.



Bacon

CA$16.25

Pomme de terre a la fleur de sel, bacon, fromage en grain et sauce brune. / Fleur de sel potato, bacon, cheese curds and Brown gravy.



Poulet buffalo / Buffalo Chicken

CA$19.18

Pomme de terre a la fleur de sel, doigts de poulet croustillants, fromage en grain, sauce brune et garnie de sauce buffalo. / Fleur de sel potato, crispy chicken fingers, cheese curds, Brown gravy and topped with buffalo sauce

Hot-dog



Le Royal / The Royal

CA$5.85

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

Menu L'Atelier Gourmet



Le Boss / The Boss

CA$5.85

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



Le Québécois

CA$5.85

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



Double Jalapeno

CA$5.85

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



Crunchy Beast

CA$5.85

Mayo chipotle, barbecue et 2 bâtonnets de fromage



Le classique / The classique

CA$3.25

Mayo, ketchup, moutarde sucrée et oignon crus. / Raw mayo, ketchup, sweet mustard and onion.



Lone star

CA$5.85

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

Fringale / Craving



Ailes de poulet et frites 1lb / Chicken Wings & Fries Pound

CA$22.10

Ailes de poulet croustillantes, servies avec frites dorées et accompagnées de votre choix de sauce. / Crispy chicken wings, served with golden fries and accompanied by your choice of sauce

Doigt de poulet / 3 morceaux avec frite

CA$16.60

3 doigt de poulet maison avec frite

Menu L'Atelier Gourmet

Hamburger Steak

CA$15.60

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



Pogo moutarde sucrée / Pogo Sweet Mustard

CA$4.55

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



Familiale Frite / Family Fries

CA$13.00

Freshly cut potatoes, typically seasoned with salt, prepared as a large serving of crispy, golden French fries, ideal for sharing.



Doigt de poulet / 6 morceaux avec frite

CA$23.10

6 doigts de poulet maison avec frite



Salade césar

CA$18.85

Salade romaine, avec sauce maison, croûton et bacon



Salade césar au poulet

CA$23.10

Salade romaine, avec sauce maison, croûton et bacon

Steak et frites / Steak & Fries

CA$34.45

Bouchées de bavette de boeuf (8 oz) marinées au café et poivre noir servi avec des frites dorées. / Beef flank bites (8 oz) marinated in coffee and black pepper served with golden fries.



Large - Frites / Fries

CA$6.50

Crispy French fries. Available in large, or family-sized portions.

Menu L'Atelier Gourmet

Boisson / Drink

Jus de pomme / Apple Juice
CA$3.90

Freshly pressed apple juice, offering a crisp and natural taste typically associated with orchard-fresh apples.

Jus de pomme et raisin / Apple and Grape Juice
CA$3.90

A blend of apple and grape juice, offering a harmonious mix of sweet and tart flavors.

G2 raisin
CA$4.23

A refreshing sports drink, Gatorade Grape typically offers the hydrating benefits of electrolytes and a sweet grape flavor to replenish and energize.

G2 orange
CA$4.23

Orange Gatorade is a refreshing sports drink that typically includes electrolytes to help rehydrate and energize.

G2 punch aux fruits
CA$4.23

Cherry Gatorade: A refreshing sports drink typically featuring the sweet and tangy taste of cherries, designed to rehydrate and replenish electrolytes during physical activities.



Red Bull
CA$5.20

Invigorating Energy Surge: The Classic Red Bull Experience



Boisson gazeuse / Pop Can
CA$3.90

Assorted sodas including Pepsi, Coca-Cola, Root-Beer, Orange Crush, 7 Up, and more.



Eau / Water
CA$2.60

Pure, refreshing hydration