

# BIÈRES EN FÛT

## PREMIUMS

**BUDWEISER**, Lager américaine

20oz 7<sup>83</sup> / Pichet 20



**BUD LIGHT**, Lager américaine légère

20oz 7<sup>83</sup> / Pichet 20



## IMPORTÉES

**STELLA ARTOIS**, Lager européenne

20oz 9<sup>35</sup> / Pichet 24<sup>57</sup>



**HOEGAARDEN**, Blanche de blé

500 ml 9<sup>35</sup> / Pichet 24<sup>57</sup>



**CORONA**, Lager mexicaine

20oz 9<sup>57</sup> / Pichet 25<sup>22</sup>



Grâce à sa riche robe dorée et à son goût rafraîchissant, la Corona est l'accompagnement parfait des petits plaisirs de la vie.

## SPÉCIALITÉS

**GOOSE IPA**, India Pale Ale

20oz 8<sup>70</sup> / Pichet 20<sup>88</sup>

L'irrésistible arôme houblonné et épicé ainsi que la saveur fruitée de cette IPA de style anglais s'allient parfaitement à son corps malté et sec, qui lui assure une longue finale houblonnée.



**ALEXANDER KEITH'S**, India Pale Ale

20oz 8<sup>70</sup> / Pichet 20<sup>88</sup>

Veloutée et dorée, cette ale est brassée seulement avec des houblons et de l'orge maltée de première qualité, ce qui lui donne son goût particulièrement savoureux.



**MICHELOB ULTRA**, Lager américaine

20oz 7<sup>83</sup> / Pichet 20

Avec seulement 90 calories et 2,6 g de glucides par bouteille, cette blonde légèrement dorée aux arômes subtils d'agrumes possède un goût léger rafraîchissant.



**LABATT 50**, Ale blonde américaine

20oz 7<sup>83</sup> / Pichet 20

Légère et bien équilibrée, cette ale américaine, au goût de malt prononcé, révèle des arômes de fruits noirs, un soupçon de houblon et une légère amertume. John et Hugh Labatt l'ont lancée pour célébrer le 50<sup>e</sup> anniversaire de leur association.



**MILL STREET COBBLESTONE**, Stout

16oz 6<sup>96</sup> / Pichet 22<sup>61</sup>

La Cobbleston est brassée avec des flocons de blé et de l'orge rôtie afin de produire une saveur de malt rôti, des arômes de noix grillées et une finale chocolatée.



## MICROBRASSERIES

**MATANTE ARCHIBALD**, Ale Blonde

20oz 8<sup>70</sup> / Pichet 20<sup>88</sup>

Ale blonde américaine à la mousse onctueuse et au col persistant qui dégage d'agréables arômes de malt et de houblon. Le mélange de la légère amertume et de la douceur du malt et du houblon fait de la Matante une bière d'initiation idéale.



**CHIPIE ARCHIBALD**, Pale Ale Rousse

20oz 8<sup>70</sup> / Pichet 20<sup>88</sup>

Pale ale de couleur cuivrée à l'amertume modérée provenant du houblon. En bouche, elle offre une rondeur ainsi qu'une finale équilibrée entre le malt anglais et les notes aromatiques de pamplemousse du houblon américain.



**JOUFFLUE ARCHIBALD**, Blanche de blé

20oz 8<sup>70</sup> / Pichet 20<sup>88</sup>

Blanche de blé de style belge authentique servie sur lie. Elle dégage de francs et invitants arômes d'agrumes et de coriandre. Sa rondeur et sa légère amertume font d'elle une bière tout à fait rafraîchissante.



**BELLE MER ARCHIBALD**, India Pale Ale

20oz 8<sup>70</sup> / Pichet 20<sup>88</sup>

IPA de couleur paille et naturellement voilée. Les arômes soutenus des houblons typiques de la côte Ouest américaine révèlent un envoûtant parfum de pamplemousse et de fruits tropicaux. Amertume tranchante et sèche.





# I BIÈRES EN BOUTEILLE

## PREMIUMS

**BUDWEISER**, Lager américaine

341ml 6<sup>09</sup>



**BUD LIGHT**, Lager américaine légère

341ml 6<sup>09</sup>



**LABATT BLEUE**, Pilsner

341ml 6<sup>09</sup>



## SPÉCIALITÉS

**MICHELOB ULTRA**, Lager légère

341ml 6<sup>09</sup>



**LABATT 50**, Ale blonde américaine

341ml 6<sup>09</sup>



## IMPORTÉES

**CORONA**, Lager mexicaine

330ml 7<sup>83</sup>



Grâce à sa riche robe dorée et à son goût rafraîchissant, la Corona est l'accompagnement parfait des petits plaisirs de la vie. Servie dans sa célèbre bouteille, coiffée d'un quartier de lime fraîchement tranché, c'est le bonheur.

**STELLA ARTOIS**, Lager européenne

330ml 7<sup>83</sup>



Brassée selon les normes belges les plus élevées, cette lager présente un goût rond en bouche, un arôme riche et une finale rafraîchissante toute en douceur.

## COOLERS

**SEVENTH HEAVEN**, Boisson alcoolisée pétillante

355ml 7<sup>61</sup>

Saveur de pêche

**SMIRNOFF ICE**, Cooler à base de vodka

330ml 7<sup>61</sup>

**REV**, Cooler à la base de vodka

330ml 7<sup>61</sup>

## SANS ALCOOL

**CORONA**, Sans alcool

330ml 6<sup>09</sup>



Une bière non alcoolisée à base de vitamine D.

Pour la développer, l'alcool a été retiré de la Corona Extra, puis des arômes naturels et de la vitamine D ont été ajoutés. Chaque bouteille de 330 ml contient ainsi 60 calories et 30 % de la valeur quotidienne de vitamine D recommandée.

**BECK'S**, Sans alcool

330ml 6<sup>09</sup>



**NOROI**, Boisson sans alcool

355ml 6<sup>52</sup>



Choix de saveur selon la disponibilité :

Sabrosa (sangria rouge)

Jalisco (Paloma)

Veneziano (Spritz)

Brise Glace (Gin & Tonic)

APPRECIÉZ DE MANIÈRE RESPONSABLE. Doit avoir l'âge légal de consommer de l'alcool.  
Prix sujet à changement et à l'entière discrétion du titulaire de permis.  
Les marques de commerce sont la propriété de leurs titulaires respectifs.

# I STYLES DE BIÈRE

### LAGER AMÉRICAIN / PILSNER

Goût rafraîssant et désaltérant.  
Saveur de malt prononcé et arômes neutres simples. Effervescente.

### LAGER EUROPÉENNE

Goût rafraîssant et bien équilibré.  
Saveurs légèrement sucrées et épicées ou arômes houblonnés et floraux.

### SESSION ALE / BLONDE

Goût rafraîssant et bien équilibré.  
Saveurs fruitées légères et complexes, doux arômes de malt.

### ALE / LAGER AMBRÉE

Goût rafraîchissant et complexe.  
Saveur de malt grillé et caramélisé, arômes houblonnés et floraux facultatifs.

### PALE ALE ROUSSE / BEST BITTER

Goût complexe et bien équilibré.  
Doux arômes de fruits et de malt, rehaussés d'une certaine amertume.

### STOUT

Goût complexe de malt. Arômes grillés de chocolat noir et de caramel, rehaussés d'une certaine amertume.

### BIÈRE DE BLÉ

Goût rafraîchissant et complexe.  
Arômes épicés de clou de girofle, fruités de banane et de blé.  
Très effervescente.

### INDIA PALE ALE



Goût complexe très houblonné.  
Arômes de houblons britanniques et américains, agrémentés d'une finale amère rafraîchissante.

### INDIA SESSION ALE

Goût rafraîchissant et bien équilibré avec une pointe houblonnée.

# I NOS VINS

## BLANC

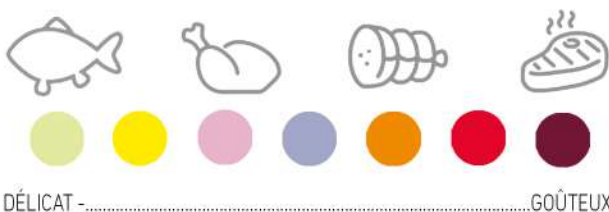
	<b>ALBERT BICHOT</b> , France BOURGOGNE ALIGOTÉ 3,5 g/L	52
	<b>BELLERUCHE</b> , France CÔTES-DU-RHÔNE <b>GRENACHE BLANC</b> 1,7 g/L	13 / 45
	<b>CELESTE</b> , Espagne RUEDA <b>VERDEJO</b> 1,6 g/L	14 / 51
	<b>ERRAZURIZ MAX RESERVA</b> , Chili <b>CHARDONNAY</b> 1,8 g/L	12. <sup>50</sup> / 44
	<b>FOLONARI</b> , Italie <b>PINOT GRIGIO</b> 4,5 g/L	12 / 40
	<b>FUN</b> , France <b>CHARDONNAY</b> 1,9 g/L	12. <sup>25</sup> / 43
	<b>FONTANAFREDDA</b> , Italie LANGHE <b>CHARDONNAY</b> 2 g/L	14 / 51
	<b>JOSEPH DROUHIN</b> , France CHABLIS <b>CHARDONNAY</b> 1,2 g/L	93
	<b>PURE COASTAL</b> , Australie <b>SAUVIGNON</b> 3,2 g/L	11. <sup>75</sup> / 42
	<b>SANTA MARGHERITA</b> , Italie VALDADIGE <b>PINOT GRIGIO</b> 2,3 g/L	56

## ROSÉ



	<b>BLUSH D'ÉTÉ</b> , France <b>PINOT NOIR</b> 1,3 g/L	10. <sup>50</sup> / 38
---	---	------------------------

## BULLE

	<b>PREMIÈRE BULLE</b> , France <b>BLANQUETTE DE LIMOUX</b> 7 g/L	14 / 51
	<b>VEUVE CLICQUOT</b> , France <b>CHAMPAGNE</b> 9,3 g/L	215



## ROUGE

	<b>BOLLA</b> , Italie VALPOLICELLA 2,5 g/L	42
	<b>BELLERUCHE</b> , France CÔTES-DU-RHÔNE 2,9 g/L	13 / 45
	<b>CLOS DE LOS SIETE</b> , Argentine <b>MALBEC, MERLOT</b>	66
	<b>COUSINO MACUL</b> , Chili VALLE DEL MAIPO <b>CABERNET-SAUVIGNON</b> 2,9 g/L	13. <sup>50</sup> / 49
	<b>FOLONARI</b> , Italie VALPOLICELLA 3,2 g/L	12. <sup>50</sup> / 42
	<b>FONTANAFREDDA</b> , Italie LANGHE <b>NEBBIOLO</b> 2,2 g/L	14. <sup>50</sup> / 53
	<b>GLORIA</b> , Portugal DOURO <b>TINTA RORIZ, TOURIGA NACIONAL</b> 5,8 g/L	11 / 39
	<b>GRAN CORONAS</b> , Espagne PENEDÈS <b>CABERNET-SAUVIGNON</b> 2,3 g/L	14 / 51
	<b>LIANO</b> , Italie <b>SANGIOVESE, CABERNET-SAUVIGNON</b> 10 g/L	75
	<b>MELINI</b> , Italie CHIANTI <b>SANGIOVESE</b> 2,2 g/L	12 / 40
	<b>MIGUEL TORRES</b> , Chili VALLE DEL MAULE <b>PINOT NOIR</b> 1,9 g/L	13 / 46
	<b>TOMASSI</b> , Italie AMARONE DELLA VALPOLICELLA <b>CORINA, RONDINELLA</b>	133

## BLANCS



## ROUGES



## ROSÉS





# I NOS PICHETS

## SANGRIA ROUGE

Verre 7<sup>39</sup> / 1/2 Pichet 15<sup>66</sup> / Pichet 25<sup>44</sup>  
Vin rouge, Triple sec, Abricot brandy, jus d'orange et 7up

## SANGRIA ROSÉE

Verre 7<sup>39</sup> / 1/2 Pichet 15<sup>66</sup> / Pichet 25<sup>44</sup>  
Vin rosé, Triple sec, Abricot brandy, jus de canneberge, jus d'ananas et 7up

## SANGRIA BLANCHE

Verre 7<sup>39</sup> / 1/2 Pichet 15<sup>66</sup> / Pichet 25<sup>44</sup>  
Vin blanc, Triple sec, Abricot brandy, jus d'orange et 7up

## SANGRIA DU BROISE

Pichet 28<sup>70</sup>  
Vin blanc, Seventh Heaven pêche, Belle de Brillet, Triple sec, Schnapps aux pêches, purée de mangue et 7up

## SANGRI-BIÈRE

Pichet 28<sup>70</sup>  
Bière blanche Joufflue, Triple sec, Abricot brandy, jus d'orange et 7up

## PICHET DE LIMONADE AU BOURBON

Pichet 28<sup>70</sup>  
Morbleu Réserve du Diable et limonade

## PICHET DE ROCKET

1/2 Pichet 14<sup>35</sup> / Pichet 28<sup>70</sup>  
Rev et Smirnoff

## PICHET BUBBLES

Pichet 28<sup>70</sup>  
Mousseux, rhum spiced Captain Morgan, Southern Comfort, jus de canneberge, purée de baies et 7up

## PICHET LONG ISLAND ICED TEA

1/2 Pichet 14<sup>35</sup> / Pichet 28<sup>70</sup>  
Mélange de Long Island Iced Tea, bar mix et Pepsi

## PICHET COSMO TROPICAL

Pichet 28<sup>70</sup>  
Mélange de Vodka, Triple sec, Guru, jus de canneberge et lime cordial

# I NOS POTS MASON

2oz d'alcool

## GIN DU BROISE 9<sup>57</sup>

Gin Ungava, lime, concombre, sucre, soda et 7up

## GIN PIMPÉ 9<sup>57</sup>

Gin Tanqueray, jus de pamplemousse, concombre, lime et tonic

## AGRUMES GINGEMBRE 9<sup>57</sup>

Grand Marnier, Ginger ale et limonade

## LA COQUETTE 9<sup>57</sup>

Mousseux, Ciroc baies, jus de canneberge, purée de fraise et 7up

## LA GROSSE POIRE 9<sup>57</sup>

Belle de Brillet, Schnapps aux pêches, mousseux, purée de mangue et soda

## L'ÉVASION 9<sup>57</sup>

Rhum Malibu, Curaçao bleu, jus d'ananas et 7up

## MOJITOS 9<sup>57</sup>

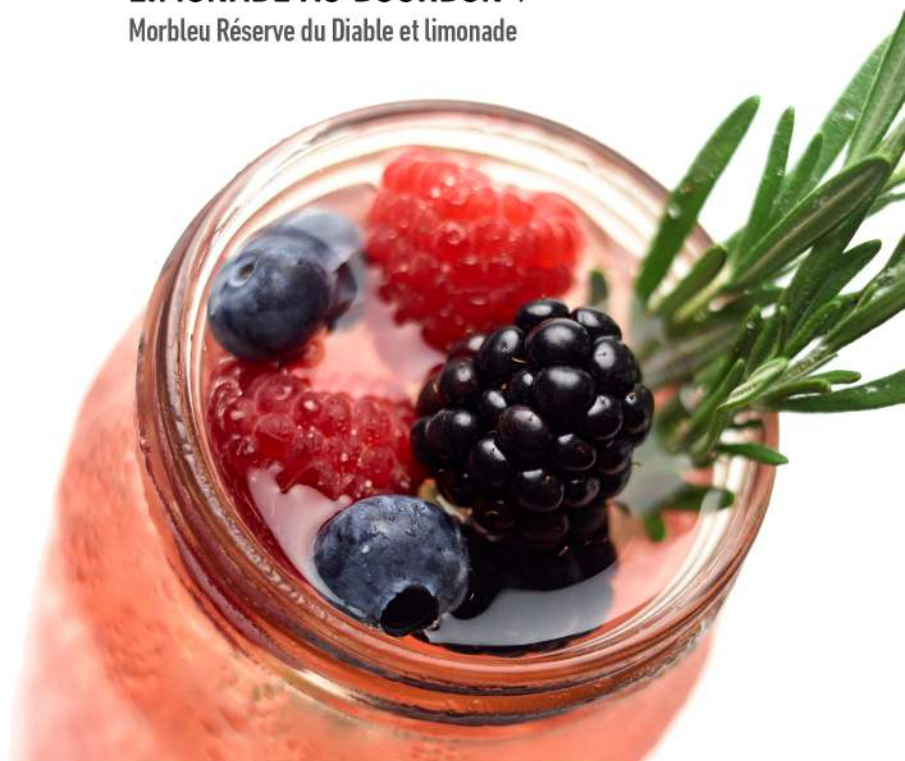
Rhum blanc Captain Morgan, menthe fraîche, lime et soda

## FIRE TEA 9<sup>57</sup>

Rhum spiced Captain Morgan, thé glacé et limonade

## LIMONADE AU BOURBON 9<sup>57</sup>

Morbleu Réserve du Diable et limonade







## SPÉCIAUX BOUTEILLES + taxes DÈS 19H00

### VODKA - 26oz

SMIRNOFF 90

CÎROC PÊCHE 100

CÎROC BAIES ROUGES 100

### RHUM - 26oz

CAPTAIN MORGAN SPICED 90

### GIN - 26oz

SEVENTH HEAVEN 90

### BULLES - 26oz

VEUVE CLICQUOT 150

## SPÉCIAUX SHOOTERS taxes incluses DÈS 19H00

### 1 POUR 4\$ / 4 POUR 12\$

VODKA-LIME

VODKA-CANNEBERGE

TEQUILA

CROWN APPLE

JAGERMEISTER

Renseignez-vous sur notre  
COCKTAIL DU MOIS !!!

8\$ taxes incluses





# NOS ENTRÉES

## BAGUETTE DE PAIN CHAUD 2.75

Servie avec beurre et beurre à l'ail.

## PAIN À L'AIL GRATINÉ 8.25

Fromage mozzarella et beurre à l'ail.

## SALADE VERTE 11

Mélange de salade mesclun, concombres, tomates cerises, chou rouge mariné, carottes et radis. Accompagnée d'une vinaigrette maison.

## SALADE CÉSAR 12

Laitue romaine, fromage mozzarella, bacon et croûtons à l'ail.

## SALADE THAÏ 12

Mélange de salade mesclun, concombres, carottes, oignons verts, ananas, poivrons rouges, noix de cajou, bâtonnets de sésame. Accompagnée d'une vinaigrette thaï épicée.

## SALADE BETTERAVES 16 NOUVEAUTÉ

Mélange de betteraves, fromage de chèvre, roquette et pacanes caramélisées. Accompagnée d'une vinaigrette au miel.

## BOCCONCINI ET PESTO DE BASILIC 16

Tomates cerises, roquette, réduction balsamique et amandes grillées.

## TATAKI DE THON 20

Thon, edamames, concombres, avocats, poivrons rouges, radis, noix de cajou, lime et mayo sésame épicée.

## BRUSCHETTA 14.50

Réduction balsamique et mélange de tomates fraîches et de tomates rôties.

## BRIE FONDANT ET SES GARNITURES 18

Compote d'oignons, pommes, pacanes, roquette et sirop d'érable.

## TREMPETTE CHAUDE D'ÉPINARDS 10 NOUVEAUTÉ

Mélange d'épinards, d'artichauts de crème sure, de fromage à la crème et ail, le tout gratinée de fromage mozzarella. Servie avec pain plat.

## POPPERS (6) 12 NOUVEAUTÉ

Piments forts frits farcis de fromage à la crème et accompagnés d'une crème sure.

## PANIER DE CHIPS MAISON 7.50 NOUVEAUTÉ

## NACHOS GARNIS 20

Olives vertes et olives noires, piments forts, oignons verts, tomates bruschetta et fromage mozzarella. Accompagnés de salsa et de crème sure maison.

## POGOS ÉPICÉS (4) 10

Accompagnés d'une sauce miel et moutarde. Produit québécois «Le Gars du Lac».

## CALMARS FRITS 18.50

Guacamole, tomates, oignons verts, maïs, radis et mayo chipotle.

## AILES DE POULET CROUSTILLANTES

Accompagnées de crème sure maison ou de Red Hot. (8) 13 / (16) 22 / (24) 31

## ASSIETTE MIXTE 19

3 Rondelles d'oignons, 3 ailes de poulet, 3 bâtonnets de fromage et 3 poppers. Accompagnée de crème sure maison, de sauce marinara et de sauce miel et moutarde.

## BÂTONNETS DE FROMAGE (6) 11

Accompagnés de sauce marinara.

## RONDELLES D'OIGNONS FRITS 13

Accompagnées d'une mayo chipotle.

## POULETS BANG BANG 12.25

## CREVETTES BANG BANG 13.25

photo à titre indicatif

# NOS SALADES REPAS

## SALADE VERTE 21

Mélange de salade mesclun, concombres, tomates cerises, chou rouge mariné, carottes, radis, oeufs et coeurs de palmier. Accompagnée d'une vinaigrette maison.

## SALADE CÉSAR 22

Laitue romaine, fromage mozzarella, bacon et croûtons à l'ail.

## SALADE THAÏ 22

Mélange de salade mesclun, concombres, carottes, oignons verts, ananas, poivrons rouges, noix de cajou et bâtonnets de sésame. Accompagnée d'une vinaigrette thaï épicée.

## SALADE TIÈDE AUX FRUITS DE MER 30.50

Mélange de salade mesclun, crevettes, goberge et petits pétoncles. Accompagnée d'une vinaigrette maison.

# AJOUTEZ UNE PROTÉINE

## POITRINE DE POULET GRILLÉ 9

## SAUMON AU FOUR 11

## TATAKI DE THON 11

# EN EXTRA

Contenant 3oz

## VINAIGRETTE À SALADE 2.50

Vinaigrettes maison, césar, thaï

## MAYO SÉSAME ÉPICÉE 2.50





# PASTA BAR

VOUS CHOISISSEZ LES PÂTES, LA SAUCE,  
LES LÉGUMES ET LES VIANDES QUI VOUS CONVIENNENT.  
Choix selon la disponibilité des aliments.

## PÂTES

Spaghetti, fettucini, linguine, penne,  
spaghetti (sans gluten), vermicelle de riz (sans gluten).

## LÉGUMES

Piments forts, olives noires, olives vertes, tomates,  
oignons, échalotes, brocolis, poivrons (rouges et verts),  
et champignons.

## VIANDES

Saucisse, jambon, bacon, poulet et crevette.

## SAUCES

À la viande (sans gluten), rosée (sans gluten), alfredo (sans gluten),  
tomate (sans gluten), arabiata (sans gluten) et orientale.

## CONDIMENTS

Piments broyés, épices cajun, parmesan et pesto.

## CORPS GRAS

Huile d'olive ou beurre à l'ail.

## DÉGLAÇAGE

Vin blanc ou bouillon de poulet.



**PASTA BAR** 19

**PASTA BAR GRATINÉ** 24.50

Fromage mozzarella

**PASTA BAR AVEC FRUITS DE MER** 28

Mini pétoncles, crevettes et goberge.

**PASTA BAR GRATINÉ AVEC FRUITS DE MER** 33

Fromage mozzarella, mini pétoncles, crevettes et goberge.

**Baguette de pain chaud** 2.75

Servie avec beurre et beurre à l'ail

# MENU ENFANT

Valide pour tous les enfants de 10 ans et moins.

Inclus : un jus ou une boisson gazeuse et un « GoGo SqueeZ » aux pommes pour tous les repas du menu enfant.

**MINI PIZZA** 11

Toute garnie ou pepperoni.

**FILETS DE POULET PANÉS** 11

Servis avec frites.

**SAUMON AU FOUR** 11

Servi avec riz et légumes.

**PASTA BAR** 11

**POUTINE** 11

**LES DIMANCHES DÈS 16H00 VOS ENFANTS MANGENT  
GRATUITEMENT !!!**

\* Sur menu sélectionné. À l'achat d'un repas à prix régulier vous avez droit à un repas enfant gratuit.

Non valide les jours fériés et thématiques. Ne peut être jumelée à aucune autre promotion. Tous les plats doivent être consommés sur place et ne peuvent être partagés.

**MINI PIZZA**

Toute garnie ou pepperoni.

**SPAGHETTI**

Sauce à la viande

**POUTINE**



**FILETS DE POULET PANÉS**

Servis avec frites.

**SAUMON AU FOUR**

Servi avec riz et légumes.



## HAMBURGERS ET SANDWICHS

Tous nos sandwiches et hamburgers sont servis avec frites et accompagnés d'une mayo chipotle.

Les boulettes de nos hamburgers sont faites de boeuf à 100% et notre poulet est fait de muscle à 100%.

**\*PAIN SANS GLUTEN DISPONIBLE : EXTRA 2<sup>.50</sup>**

### HAMBURGER ST-AMBROISE BOEUF 22

Laitue, tomates, oignons rouges, bacon et fromage cheddar.

### HAMBURGER ST-AMBROISE POULET 23

Laitue, tomates, oignons rouges, bacon et fromage suisse.

### HAMBURGER BIG BROISE BOEUF 26

Viande fumée, bacon, tomates, oignons rouges, cornichons et sauce au fromage.

### HAMBURGER TEXAN BOEUF 22

Bacon, champignons sautés, rondelles d'oignons, fromage suisse et sauce texane.

### HAMBURGER TEXAN POULET 23

Bacon, champignons sautés, rondelles d'oignons, fromage suisse et sauce texane.

### HAMBURGER CHÈVRE BOEUF 22<sup>.50</sup>

Fromage de chèvre, compote d'oignons, pommes caramélisées et bacon.

### HAMBURGER CHÈVRE POULET 23<sup>.50</sup>

Fromage de chèvre, compote d'oignons, pommes caramélisées et bacon.

### HAMBURGER POULET CROUSTILLANT 22 NOUVEAUTÉ

Laitue, tomates, oignons rouges, cornichons et fromage suisse.

### CLUB SANDWICH 19<sup>.50</sup>

### SANDWICH À LA VIANDE FUMÉE 18<sup>.50</sup>

## NOS POUTINES

### PANIER DE FRITES ET MAYO CHIPOTLE 8<sup>.50</sup>

### POUTINE À LA VIANDE FUMÉE 18<sup>.50</sup>

### POUTINE 14<sup>.50</sup>

## POULET, SAUCISSES ET CÔTES LEVÉES

### FILET DE POULET GRILLÉ 21<sup>.50</sup>

Servi avec riz et légumes chauds.

Choix de sauce : BBQ, aux poivres, thaïlandaise ou texane.

### BROCHETTE DE POULET 22<sup>.50</sup>

Servie avec riz et légumes chauds.

Choix de sauce : BBQ, aux poivres, thaïlandaise ou texane.

### FAJITAS 26

Choix de poulet ou émincé de boeuf.

Dans un mélange de sauce tomate épicée au cajun avec poivrons et oignons.

Condiments : laitue, piments forts, fromage mozzarella, salsa, crème sure maison et 4 pains pita.

### ASSIETTE DE SAUCISSES 21



Choix de saucisses

- Viande fumée et fromage en grain
- Bacon à l'érable

Servies avec frites, salade de chou et sauce miel et moutarde.

### CÔTES LEVÉES CLASSIQUES

Servies avec frites et salade de chou.

**(portion réduite) 24 / (portion complète) 34**

**(sans gluten)**

### LE CARNIVORE

Servi avec frites et salade de chou.

Choix de côtes levées, filet de poulet grillé

ou saucisse (bacon et érable ou viande fumée et fromage en grain).

**(2 choix) 30 / (3 choix) 40**

## EXTRA MAYO

### MAYO CHIPOTLE 2<sup>.50</sup>

### MAYO MIEL ET MOUTARDE 2<sup>.50</sup>

### SAUCE BBQ 2<sup>.50</sup>





# PIZZA PÂTE TRADITIONNELLE

DISPONIBLE SUR PAIN PLAT AU CHOU-FLEUR, SANS GLUTEN : EXTRA 3<sup>.50</sup>

## NAPOLITAINE

(petite) 16 / (moyenne) 20

## PEPPERONI

(petite) 16 / (moyenne) 21

## TOUTE GARNIE

Pepperonis, champignons et poivrons  
(petite) 17 / (moyenne) 22

## SPÉCIALE ST-AMBROISE

Pepperonis, champignons, poivrons, bacon et oignons  
(petite) 18 / (moyenne) 22



# DUOS ST-AMBROISE

DISPONIBLE SUR PAIN PLAT AU CHOU-FLEUR, SANS GLUTEN : EXTRA 3<sup>.50</sup>

## PIZZA-GHETTI 20

Toute garnie ou pepperoni

## SPAGHETTI ET SALADE CÉSAR 20

## PIZZA ET SALADE CÉSAR 22

Toute garnie ou pepperoni

## PIZZA ET FRITES 20

Toute garnie ou pepperoni

# EXTRAS

POIVRONS 1<sup>.50</sup>

CHAMPIGNONS 1<sup>.50</sup>

OIGNONS ROUGES 1<sup>.50</sup>

BACON 2<sup>.75</sup>

PEPPERONIS 2<sup>.75</sup>

VIANDE FUMÉE 4<sup>.75</sup>

# PIZZA SUR PAIN PLAT

DISPONIBLE SUR PAIN PLAT AU CHOU-FLEUR,  
SANS GLUTEN : EXTRA 3<sup>.50</sup>

## LA VÉGÉTARIENNE 20<sup>.25</sup>

Olives vertes, olives noires,  
tomates séchées, artichauts, pesto basilic,  
oignons rouges, tomates cerises, roquette,  
réduction balsamique et fromage mozzarella.

## LA TEXANE 20<sup>.25</sup>

Poulet, poivrons, oignons rouges, maïs, roquette,  
bacon et fromage mozzarella.

## LA MONTRÉALAISE 20<sup>.25</sup>

Viande fumée, fromage en grains, oignons rouges,  
tomates cerises, roquette et épices à steak.

## LA CHÈVRE 20<sup>.25</sup>

Fromage de chèvre, compote d'oignons, bacon,  
pacanes caramélisées, roquette et sirop d'érable.

## LA BOCCO 20<sup>.25</sup>

Bocconcinis, tomates cerises, roquette,  
amandes grillées, pesto basilic et réduction balsamique.



## FRUITS DE MER

### CREVETTES À L'AIL (20) 22

Servies avec riz, salade César,  
et beurre à l'ail confit.

### ASSIETTE DE CREVETTES PAPILLON (8) 33

Servie avec riz, salade César  
et beurre à l'ail confit.

### MOULES POULETTE (2 LIVRES) 26

Vin blanc, crème et oignons verts.  
Servies avec frites.

### MOULES ST-AMBROISE (2 LIVRES) 28

Bacon, crème et herbes fraîches.  
Servies avec frites.

## POISSONS

### PAVÉ DE SAUMON AU FOUR 29

Servi avec riz et beurre à l'érable.

Choix de garniture :

- Champignons sautés, bacon, chou kale et bruschetta.
- Oignons caramélisés, chorizo, chou kale et bruschetta.

### LONGE DE MORUE POÊLÉE 29

Servie avec riz et beurre à l'érable.

Choix de garniture :

- Champignons sautés, bacon, chou kale et bruschetta.
- Oignons caramélisés, chorizo, chou kale et bruschetta.

### FISH'N'CHIPS (morue) 22

Servi avec frites, salade de chou  
et sauce tartare.

## TERRE ET MER

### FILET DE POULET GRILLÉ 27

et brochette de crevettes à l'ail.  
Serveis avec riz et salade César.  
Choix de sauce : BBQ ou aux poivres.

### FILET DE POULET GRILLÉ 32

et 4 crevettes papillon.  
Servis avec riz, salade César  
et beurre à l'ail confit.  
Choix de sauce : BBQ ou aux poivres.

### BROCHETTE DE POULET 29

et brochette de crevettes à l'ail.  
Servis avec riz et salade César.  
Choix de sauce : BBQ ou aux poivres.

### BROCHETTE DE POULET 34

et 4 crevettes papillon.  
Servies avec riz, salade César  
et beurre à l'ail confit.  
Choix de sauce : BBQ ou aux poivres.

### SAUMON AU FOUR 31

et brochette de crevettes à l'ail.  
Servi avec riz et salade César.

### SAUMON AU FOUR 36

et 4 crevettes papillon.  
Servis avec riz, salade César  
et beurre à l'ail confit.

### CONTRE-FILET 8oz AAA 41

et brochette de crevettes à l'ail.  
Servis avec riz et salade César.  
Choix de sauce : aux poivres ou aux champignons.

### CONTRE-FILET 8oz AAA 45

et 4 crevettes papillon.  
Servis avec riz, salade César et beurre à l'ail confit.  
Choix de sauce : aux poivres ou aux champignons.

### BAVETTE DE BOEUF 8oz AAA 39

et brochette de crevettes à l'ail.  
Servies avec riz et salade César.  
Choix de sauce : aux poivres ou aux champignons.

### BAVETTE DE BOEUF 8oz AAA 44

et 4 crevettes papillon.  
Servies avec riz, salade César et beurre à l'ail confit.  
Choix de sauce : aux poivres ou aux champignons.

### FILET MIGNON 8oz AAA 52

et brochette de crevettes à l'ail.  
Servis avec riz et salade César.  
Choix de sauce : aux poivres ou aux champignons.

### FILET MIGNON 8oz AAA 55

et 4 crevettes papillon.  
Servis avec riz, salade César et beurre à l'ail confit.  
Choix de sauce : aux poivres ou aux champignons.

1855  
G.F. Swift



## LE BOEUF AAA

### BAVETTE FRITES 8oz 29

Servie avec frites.  
Sauce aux poivres ou aux champignons.

### CONTRE-FILET FRITES 8oz 31

Servi avec frites.  
Sauce aux poivres ou aux champignons.

### CONTRE-FILET 12oz 42

Servi avec brocolis, champignons,  
chou kale et pommes de terre grelots.  
Sauce aux poivres ou aux champignons.

### ÉMINCÉ DE FILET MIGNON FORESTIER 6oz 37

Servi avec brocolis, champignons,  
chou kale et pommes de terre grelots.  
Sauce vin rouge et moutarde à l'ancienne.

### FILET MIGNON 8oz 48

Servi avec brocolis, champignons,  
chou kale et pommes de terre grelots.  
Sauce aux poivres ou aux champignons.

### CÔTE DE BOEUF AU JUS

Servie avec brocolis, champignons,  
chou kale et pommes de terre grelots.

\*Disponible samedi dès 17h00.

Jusqu'à épuisement des stocks.

(8oz) 36 / (12oz) 44

## NOS CUISSONS

**SAIGNANT** Rouge vif, centre frais

**MÉDIUM SAIGNANT** Rouge, centre tiède

**MÉDIUM** Rosé, centre chaud

**MÉDIUM BIEN CUIT** Peu rosé, chaud

**BIEN CUIT** Complètement cuit, très chaud

## NOS EXTRAS

**OIGNONS SAUTÉS** 4

**CHAMPIGNONS SAUTÉS** 5

**LÉGUMES CHAUDS AU BEURRE** 5

**POMME DE TERRE GARNIE** 5.50

Crème sure maison, bacon, oignons verts  
et fromage mozzarella

**BROCHETTE DE CREVETTES** 5.50

**CREVETTE PAPILLON (1)** 3.50

**EXTRA PÉTILLANT** 3.50

Poêle chaude avec beurre aux herbes



**Baguette de pain chaud** 2.75  
Servie avec beurre et beurre à l'ail





## BOISSONS

### BOISSONS GAZEUSES

Verre 3.50 / Demi-pichet 6.50 / Pichet 10.50

GURU ET GURU LIGHT 5

RED BULL  5

JUS 3.50

Orange, pomme et raisin

LAIT 3.50

CAFÉ, THÉ OU TISANE 3

ESPRESSO 3.50

## CAFÉS ALCOOLISÉS

BRÉSILIEN 9

Cognac, Tia Maria, Grand Marnier

ESPAGNOL 9

Cognac, Tia Maria

JAMAÏCAIN 9

Rhum brun, Amarula

AMARULA 9

Amarula

B52 9

Tia Maria, Baileys, Grand Marnier

ST-AMBROISE 9

Tia Maria, Frangelico, Baileys

BAILEYS 9

Baileys

BRASS 10

Espresso, Frangelico, Baileys

Servi sur glace

ESPRESSO MARTINI 10

Espresso, Vodka, Kahlua

Servi froid



## NOS DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE STYLE NEW YORK 7.75

GÂTEAU AU CHOCOLAT À L'ANCIENNE 7.75

GÂTEAU FROMAGE CAROTTE-CARAMEL 7.75

DESSERT DE SAISON 7.75

Renseignez-vous auprès de votre serveur(se).



## REPAS D'ANNIVERSAIRE

**GRATUIT**  
**GRATUIT**  
**GRATUIT**  
**GRATUIT**



Nos conditions :

- Avoir une pièce d'identité valide.
- Venir la journée même de votre anniversaire.
- Commander deux repas à la carte et deux breuvages.

*Applicable sur le repas le moins cher de la facture.  
Repas de 30\$ et moins.*

Ne s'applique pas avec :

les entrées, spéciaux du midi, spéciaux du soir et aucune autre promotion.