

I BIÈRES EN FÛT

PREMIUMS

BUDWEISER, Lager américaine
20oz 7⁸³ / Pichet 20



BUD LIGHT, Lager américaine légère
20oz 7⁸³ / Pichet 20



IMPORTÉES

STELLA ARTOIS, Lager européenne
20oz 9³⁵ / Pichet 24⁵⁷



HOEGAARDEN, Blanche de blé
500 ml 9³⁵ / Pichet 24⁵⁷



CORONA, Lager mexicaine
20oz 9⁵⁷ / Pichet 25²²



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 8⁷⁰ / Pichet 20⁸⁸



L'irrésistible arôme houblonné et épice 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 8⁷⁰ / Pichet 20⁸⁸



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 7⁸³ / 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 7⁸³ / 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^e anniversaire de leur association.

MILL STREET COBBLESTONE, Stout
16oz 6⁶¹ / Pichet 22⁶¹



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 8⁷⁰ / Pichet 20⁸⁸



Ale blonde américaine à la mousse onctueuse et au col persistant qui dégage d'agrables 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 8⁷⁰ / Pichet 20⁸⁸



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 8⁷⁰ / Pichet 20⁸⁸



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

BELLE MER ARCHIBALD, India Pale Ale
20oz 8⁷⁰ / Pichet 20⁸⁸



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.

BIÈRES EN BOUTEILLE

PREMIUMS

BUDWEISER, Lager américaine

341ml 6⁰⁹



BUD LIGHT, Lager américaine légère

341ml 6⁰⁹



LABATT BLEUE, Pilsner

341ml 6⁰⁹



SPÉCIALITÉS

MICHELOB ULTRA, Lager légère

341ml 6⁰⁹



LABATT 50, Ale blonde américaine

341ml 6⁰⁹



IMPORTÉES

CORONA, Lager mexicaine

330ml 7⁸³



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 7⁸³



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 7⁶¹

Saveur de pêche

SMIRNOFF ICE, Cooler à base de vodka

330ml 7⁶¹

REV, Cooler à la base de vodka

330ml 7⁶¹

SANS ALCOOL

CORONA, Sans alcool

330ml 6⁰⁹



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 6⁰⁹



NOROI, Boisson sans alcool

355ml 6⁵²



Choix de saveur selon la disponibilité :

Sabrosa (sangria rouge)

Jalisco (Paloma)

Veneziano (Spritz)

Brise Glace (Gin & Tonic)

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

STYLES DE BIÈRE

LAGER AMÉRICaine / PILSNER

Goût rafraîchissant et désaltérant.

Saveur de malt prononcé et arômes neutres simples. Effervescente.

LAGER EUROPÉENNE

Goût rafraîchissant et bien équilibré.

Saveurs légèrement sucrées et épicees ou arômes houblonnés et floraux.

SESSION ALE / BLONDE

Goût rafraîchissant 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 épiceés 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.

INOS VINS

BLANC

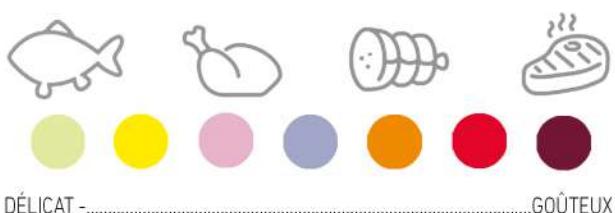
 ALBERT BICHOT , France	52
BOURGOGNE ALIGOTÉ 3,5 g/L	
 BELLERUCHE , France	13 / 45
CÔTES-DU-RHÔNE GRENACHE BLANC 1,7 g/L	
 CELESTE , Espagne	14 / 51
RUEDA VERDEJO 1,6 g/L	
 ERRAZURIZ MAX RESERVA , Chili	12 ^{.50} / 44
CHARDONNAY 1,8 g/L	
 FOLONARI , Italie	12 / 40
PINOT GRIGIO 4,5 g/L	
 FUN , France	12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

ROSÉ

 BLUSH D'ÉTÉ , France	10 ^{.50} / 38
PINOT NOIR 1,3 g/L	

BULLE

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



ROUGE

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

BLANCS



ROUGES



ROSÉS



INOS PICHETS

SANGRIA ROUGE

Verre 7³⁹ / 1/2 Pichet 15⁶⁶ / Pichet 25⁴⁴

Vin rouge, Triple sec, Abricot brandy, jus d'orange et 7up

SANGRIA ROSÉE

Verre 7³⁹ / 1/2 Pichet 15⁶⁶ / Pichet 25⁴⁴

Vin rosé, Triple sec, Abricot brandy, jus de canneberge, jus d'ananas et 7up

SANGRIA BLANCHE

Verre 7³⁹ / 1/2 Pichet 15⁶⁶ / Pichet 25⁴⁴

Vin blanc, Triple sec, Abricot brandy, jus d'orange et 7up

SANGRIA DU BROISE

Pichet 28⁷⁰

Vin blanc, Seventh Heaven pêche, Belle de Brillet, Triple sec, Schnapps aux pêches, purée de mangue et 7up

SANGRI-BIÈRE

Pichet 28⁷⁰

Bière blanche Joufflue, Triple sec, Abricot brandy, jus d'orange et 7up

PICHET DE LIMONADE AU BOURBON

Pichet 28⁷⁰

Morbleu Réserve du Diable et limonade

PICHET DE ROCKET

1/2 Pichet 14³⁵ / Pichet 28⁷⁰

Rev et Smirnoff

PICHET BUBBLES

Pichet 28⁷⁰

Mousseux, rhum spiced Captain Morgan, Southern Comfort, jus de canneberge, purée de baies et 7up

PICHET LONG ISLAND ICED TEA

1/2 Pichet 14³⁵ / Pichet 28⁷⁰

Mélange de Long Island Iced Tea, bar mix et Pepsi

PICHET COSMO TROPICAL

Pichet 28⁷⁰

Mélange de Vodka, Triple sec, Guru, jus de canneberge et lime cordial

INOS POTS MASON

2oz d'alcool

GIN DU BROISE 9⁵⁷

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

GIN PIMPÉ 9⁵⁷

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

AGRUMES GINGEMBRE 9⁵⁷

Grand Marnier, Ginger ale et limonade

LA COQUETTE 9⁵⁷

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

LA GROSSE POIRE 9⁵⁷

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

L'ÉVASION 9⁵⁷

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

MOJITOS 9⁵⁷

Rhum blanc Captain Morgan, menthe fraîche, lime et soda

FIRE TEA 9⁵⁷

Rhum spiced Captain Morgan, thé glacé et limonade

LIMONADE AU BOURBON 9⁵⁷

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 épicee.

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 épicee.

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

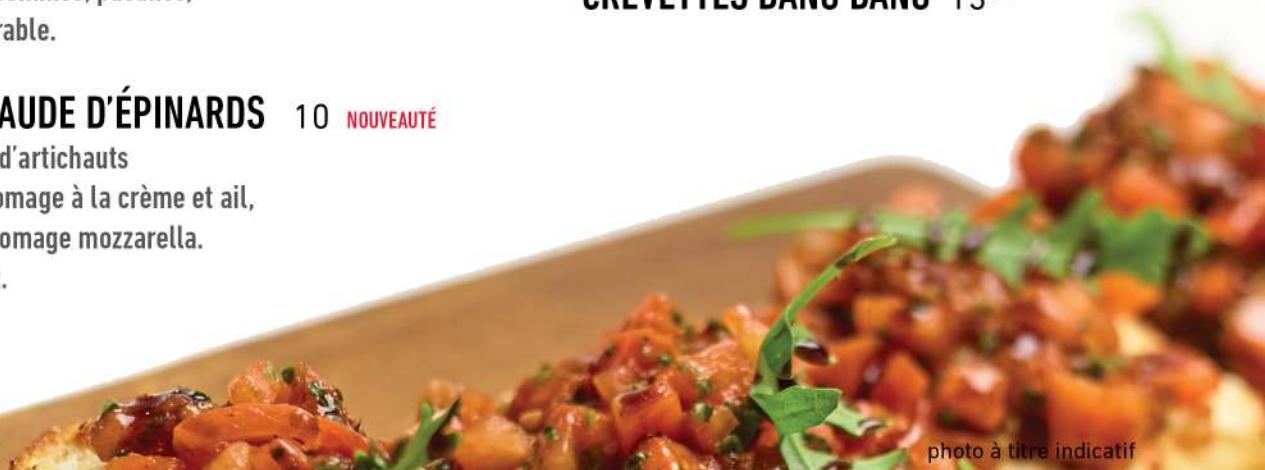


photo à titre indicatif

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.

PASTA BAR 11

FILETS DE POULET PANÉS 11

Servis avec frites.

POUTINE 11

SAUMON AU FOUR 11

Servi avec riz et légumes.

**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 sandwichs 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^{.50}

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^{.50}

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

HAMBURGER CHÈVRE POULET 23^{.50}

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^{.50}

SANDWICH À LA VIANDE FUMÉE 18^{.50}

INOS POUTINES

PANIER DE FRITES ET MAYO CHIPOTLE 8^{.50}

POUTINE À LA VIANDE FUMÉE 18^{.50}

POUTINE 14^{.50}

POULET, SAUCISSES ET CÔTES LEVÉES

FILET DE POULET GRILLÉ 21^{.50}

Servi avec riz et légumes chauds.

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

BROCHETTE DE POULET 22^{.50}

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 épicee 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'éable

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 éable ou viande fumée et fromage en grain).

(2 choix) 30 / (3 choix) 40

EXTRA MAYO

MAYO CHIPOTLE 2^{.50}

MAYO MIEL ET MOUTARDE 2^{.50}

SAUCE BBQ 2^{.50}



PIZZA PÂTE TRADITIONNELLE

DISPONIBLE SUR PAIN PLAT AU CHOU-FLEUR, SANS GLUTEN : EXTRA 3^{.50}

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^{.50}

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

PIZZA SUR PAIN PLAT

DISPONIBLE SUR PAIN PLAT AU CHOU-FLEUR,
SANS GLUTEN : EXTRA 3^{.50}

LA VÉGÉTARIENNE 20^{.25}

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

LA TEXANE 20^{.25}

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

LA MONTRÉALAISE 20^{.25}

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

LA CHÈVRE 20^{.25}

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

LA BOCCO 20^{.25}

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

EXTRAS

POIVRONS 1^{.50}

CHAMPIGNONS 1^{.50}

OIGNONS ROUGES 1^{.50}

BACON 2^{.75}

PEPPERONIS 2^{.75}

VIANDE FUMÉE 4^{.75}

I 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.

I POISSONS

PAVÉ DE SAUMON AU FOUR 29

Servi avec riz et beurre à l'éable.

Choix de garniture :

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

LONGE DE MORUE POËLÉE 29

Servie avec riz et beurre à l'éable.

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.



I TERRE ET MER

FILET DE POULET GRILLÉ 27

et brochette de crevettes à l'ail.
Servies 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.

ILE 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

MÉDIAL SAINANT Rouge, centre tiède

MÉDIAL ROSÉ Rosé, centre chaud

MÉDIAL 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

1855®

G.F. Swift

I 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.

