

# MENU

## CUISINE

### Entrées & Partager



#### Frites - VEG/G

Frites dorées et croustillantes servies avec sauce à l'ail

#### Poutine Classique - VEG

Frites dorées et croustillantes avec sauce à poutine et fromage en grain St. Albert

#### Poutine de Canard

Poutine classique avec cuisse de canard mandarin, sauce au canard, oignon vert et sésames grillées

#### Soupe à l'Oignon

Classique bouillon de bœuf et oignons caramélisés, crouton grillé, fromage Gruyère fondu

#### Nachos pour Deux - VEG/G

Croustilles de maïs garnies de pico de gallo, fromage Monterey jack et cheddar râpé, avocat, coriandre, oignon vert et crème chipotle

#### Ailes de Poulet Gochujang

6 ailes de poulet enrobées de sauce savoureuse gochujang, garnies de sésame, coriandre et oignon vert

#### Calmars Frits

Calmars légèrement panés & frits, servis avec sauce à l'ail et citron

#### Salade Maison - VEG/G

Verdures avec tomate, oignon caramélisé, betterave, canneberge, pistache rôtie et vinaigrette au sirop d'érable du Québec

### Sandwiches

pain pomme de terre



Avec frites ou salade  
Supplément poutine +5

#### Portobello & Halloumi - VEG

Portobello rôti et halloumi frit avec mayo à l'avocat, laitue et tomate

#### Poulet Frit à la Coréenne

Poulet frit croustillant avec kimchi, mayo au chili, oignon frit et laitue

#### Hamburger Cheddar & Bacon

6oz de boeuf avec fromage cheddar, bacon, laitue, tomate, oignon, cornichon et sauce maison

### Spécialités



#### Ramen de Poitrine de Porc

Nouilles ramen dans un bouillon de porc & miso avec poitrine de porc, légumes asiatiques, œuf mollet mariné au soja, piments forts, oignon croustillant et huile de sésame

#### Petit Pain Bao (2)

Légumes marinés, concombre, arachides, coriandre, chili et sauce hoisin  
Servis avec légumes maison

#### Poitrine de porc

#### Canard mandarin

#### Halloumi frit au sésame - VEG

### Enfants

10 ans & moins



#### Pépites de Poulet & Frites

#### Macaroni & Fromage - VEG

#### Mini Poutine - VEG

### Ajouts & Accompagnements

#### Sauce à Poutine

#### Salsa

#### Crème Chipotle

#### Guacamole

#### Fromage

#### Bacon (3)

#### Canard Mandarin



# MENU

## BAR

### Bière en Fût

18oz

Coors Light  
Canadian  
BDM Petite Bourgogne  
Blue Moon  
Gallicus IPA  
Heineken



### Bière en Canette

473 - 500ml

Gallicus+Fortune Lager Après Ski  
Coors Light  
Molson Canadian  
Blue Moon  
Brasseurs de Montreal Amer IPA  
Boreal Double Blanche du Lac  
Boreal IPA du Nord Est  
Heineken  
Gallicus West Coast IPA  
Gallicus Pléthore Goyave et Casis  
Gallicus Stout

### Cidres

355ml

Mont Rouge Cidre aux Pommes  
Mont Rouge Cidre aux Agrumes

### Énergie!

Redbull - Regulier, Jaune,  
Sans Sucre, Rouge, Pêche  
Vodka Redbull (1.5oz)



### Café Spécialité

#### Fôret Noire

Crème de cocoa, liqueur de cerises-  
amande, café, crème fouettée, chocolat  
noir, cerise

#### Café Caramel Salé

Bailey's caramel, crème de cocoa, café,  
crème fouettée, caramel, chocolat noir

#### Chocolat Chaud Bailey's

Bailey's, crème de cocoa, chocolat chaud,  
crème fouettée, chocolat noir

### Cocktails De Luxe

1.5OZ

#### Rush à la Pêche

Vodka, RedBull à la pêche, sirop  
à la vanille, purée de pêche, soda



#### Pomme Épicée

Bourbon, cidre de pomme, jus de citron,  
sirop de cannelle, clous de girofle

#### César aux Cornichons Extrême

Vodka, jus de cornichon extrême,  
tabasco, Worcestershire, Clamato,  
lime, cornichon, bacon

### Vin Blanc

5oz|BOUTEILLE

Berringer Pinot Grigio  
Woodbridge Sauvignon Blanc  
Georges Wyndham Chardonnay

### Vin Rouge

5oz|BOUTEILLE

Berringer Cabernet Sauvignon  
Woodbridge Pinot Noir  
Woodbridge Merlot

### Rosé & Mousseux

5oz|BOUTEILLE

Kim Crawford Rosé  
Zonin Prosecco Rosé Brut  
Villa Conchi Cava Brut