

## ENTRÉES

---

<b>POTAGE DU CHEF</b> <i>Soup of the day</i>	4,95\$
<b>SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE</b> Bouillon de bœuf   oignons   ail   gruyère <i>French onion soup   Beef broth   onions   garlic   gruyere cheese</i>	8,95\$
<b>MOULES</b> Plusieurs saveurs disponibles Mussels   Many flavors available	8,95\$

## SALADES

---

	<u>ENTRÉE</u>	<u>REPAS</u>
<b>SALADE DU CHEF</b>	5,95\$	9,95\$
<b>SALADE CESAR</b> Romaine   bacon   câpres   croûtons <i>Romaine   bacon   capers   croutons</i>	8,95\$	10,95\$
<b>SALADE CALIFORNIENNE</b> Poitrine de poulet   petits fruits   pommes   oranges   noix   vinaigrette miel et moutarde <i>Chicken breast   berries   apples   oranges   nuts   honey &amp; mustard dressing</i>		13,95\$
<b>SALADE TIÈDE AU POULET</b> Poitrine de poulet   légumes sautés   vinaigrette maison à l'échalote <i>Chicken breast   sautéed vegetables   homemade shallot dressing</i>		13,95\$
<b>SALADE DE SAUMON FUMÉ</b> Saumon fumé   endives   oignons rouges   câpres   pamplemousse <i>Smoked salmon   red onions   endives   capers   grapefruit</i>		14,95\$

## PIZZA

---

<b>PIZZA VÉGÉTARIENNE</b> Sauce tomate   oignons rouges   poivrons   olives   tomates   champignons   mozzarella <i>Tomato sauce   red onions   peppers   olives   tomatoes   mushrooms   mozzarella</i>	12,95\$
<b>PIZZA AU POULET</b> Poulet   sauce tomates   bacon   Monterey Jack Chicken   tomato sauce   bacon   Monterey Jack	15,95\$
<b>PIZZA CLASSIQUE</b> Salami   poivrons   champignons   mozzarella <i>Salami   peppers   mushrooms   mozzarella</i>	14,95\$

# BISTRO

---

<b>CLUB DU CAFÉ</b> <i>Club sandwich</i>	<b>12,95\$</b>
<b>BURGER DU CAFÉ avec frites</b> Bacon   fromage à la crème   oignons   champignons   frites <i>Bacon   cream cheese   onions   mushrooms   fries</i>	<b>13,95\$</b>
<b>BURGER DE CERF ROUGE</b> Cerf rouge haché   ketchup aux fruits maison   roquette   frites <i>Red deer patty   Homemade fruit ketchup   Arugula   fries</i>	<b>14,95\$</b>
<b>BURGER DE POULET avec frites</b> Poitrine de poulet panée ou grillée   Havarti au jalapeno   mayo au bacon   roquette   frites <i>Breaded or grilled chicken breast   Jalapeno Havarti   Bacon mayo   Arugula   fries</i>	<b>13,95\$</b>
<b>PANINI AU SAUMON FUMÉ</b> Saumon fumé   artichauts   épinards   oignons rouges   fromage à la crème   frites   salade du chef <i>Smoked salmon   artichoke and spinach spread   red onions   cream cheese   fries   garden salad</i>	<b>13,95\$</b>
<b>WRAP AU POULET ET CARI</b> Salade de poulet   épinards   frites   salade du chef <i>Chicken salad   spinach   fries   garden salad</i>	<b>12,95\$</b>
<b>PANINI À LA MERGUEZ</b> Merguez   oignons caramélisés   vieux cheddar   roquette   frites   salade du chef <i>Merguez   caramelized onions   old cheddar   arugula   fries   garden salad</i>	<b>13,95\$</b>
<b>NAAN AU POULET</b> Poulet   bacon   fromage brie   laitue   aioli   pain plat « naan »   frites   salade du chef <i>Chicken   bacon   Brie cheese   lettuce   aioli   "Naan" flat bread   garden salad   fries</i>	<b>12,95\$</b>
<b>QUESADILLA AU POULET ou VÉGÉTARIEN</b> Poulet   fromage Monterey jack et cheddar   oignons verts   poivrons   frites   salade du chef <i>Chicken   Monterey jack and cheddar cheese   green onions   peppers   fries   garden salad</i>	<b>12,95\$</b>
<b>CROQUE-MONSIEUR</b> Jambon Forêt Noire   gruyère   tomates   frites et salade <i>Black forest ham   Gruyere cheese   tomatoes   French fries and salad</i>	<b>12,95\$</b>
<b>PENNE CARBONARA</b> Bacon   crème   persil   parmesan   jaune d'oeuf <i>Bacon   cream   parsley   parmesan   egg yolk</i>	<b>15,95\$</b>
<b>PENNE À LA SAUCISSE DE TOULOUSE</b> Saucisse de Toulouse   oignons rouges   champignons   épinards   parmesan frais <i>Toulouse sausage   red onions   mushrooms   spinach   fresh parmesan</i>	<b>15,95\$</b>
<b>SAUCISSES DU MOMENT</b> (WILLIAM J. WALTER SAUCISSIER) Demandez à votre serveur notre sélection du jour   servies avec frites et salade du chef <i>Ask your server about our daily selection   served with fries and garden salad</i>	<b>16,95\$</b>
<b>STEAK ET FRITES</b> Macreuse de bœuf grillée   beurre composé du moment   frites <i>Flat iron steak   seasoned butter   fries</i>	<b>20,95\$</b>

# MOULES ET FRITES - MUSSELS AND FRIES

---

## MARINIÈRES

16,95 \$

Vin blanc | crème | échalotes | persil

*White wine | cream | shallots | parsley*

## DU CAFÉ

Ail | thym | poireaux | vin blanc | crème

*Garlic | thyme | leeks | white wine | cream*

## HERBES DE PROVENCE

Origan | thym | basilic | romarin | vin blanc | crème

*Oregano | thyme | basil | rosemary | white wine | cream*

## FROMAGE DE CHÈVRE

Fromage de chèvre | vin blanc | crème

*Goat cheese | white wine | cream*

## FLORENTINE

Épinards | ail | basilic | vin blanc | crème

*Spinach | garlic | basil | white wine | cream*

## NORMANDE

Bacon | champignons | oignons | pommes | crème

*Bacon | mushrooms | onions | apples | cream*

## ÉCOSSAISE

Oignons | poivre vert | vin blanc | crème

*Onions | green peppercorns | white wine | cream*

## MOUTARDE ET FINES HERBES

Moutarde de Dijon | crème | fines herbes

*Dijon mustard | cream | herbs*

## INDIENNE

Cari vert | lait de coco | poires

*Green curry | coconut milk | pears*

## FROMAGE BLEU

Fromage bleu danois | vin blanc | crème

*Danish blue cheese | white wine | cream*

## BASQUAISE

Oignons | céleri | poivrons | carottes | ail | vin blanc | sauce arrabiata

*Onions | celery | peppers | carrots | garlic | white wine | arrabiata sauce*

## LUCIFER

Sauce arrabiata | piments mexicains « chipotle »

*Arrabiata sauce | Chipotle peppers*

## BIÈRE

Oignons caramélisés | bière du jour

*Caramelized onions | beer of the day*

## PESTO

Pesto de basilic | tomates séchées

*Basil pesto | sun-dried tomatoes*

**Les jeudis soirs - Moules et frites À VOLONTÉ! 19,95\$**  
**Thursday night is All you can at mussels and fries! \$19.95**

## DESSERTS

---

<b>TARTE AUX FRAISES ET RHUBARBE</b> <i>Strawberry and rhubarb pie</i>	6,00\$
<b>BROWNIE AUX BANANES</b> <i>Banana brownie</i>	6,50\$
<b>GÂTEAU AU FROMAGE MAISON, garniture du jour</b> <i>Homemade cheesecake, served with the garnish of the day</i>	7,00\$
<b>CRÈME BRULÉE</b> Saveur du jour-demandez à votre serveur <i>Flavor of the day-ask your server</i>	6,00\$
<b>ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC</b> <i>Plate of Quebec cheese</i>	14,50\$

## CAFÉ, THÉ ET TISANES – COFFE & TEA

---

<b>CAFÉ, THÉ OU TISANE</b>	2,35 \$
<b>EARL GREY, THÉ VERT</b>	2,50 \$
<b>ESPRESSO</b>	3,25 \$
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	3,95 \$
<b>CAPPUCCINO</b>	3,95 \$
<b>CAFÉ AU LAIT</b>	3,95 \$

## CAFÉS SPÉCIAUX - SPECIALTY COFFEES

---

<b>ESPAGNOL :</b>	Kahlua et Brandy	7,00 \$
<b>ITALIEN :</b>	Amaretto	7,00 \$
<b>BRÉSILIEN :</b>	Grand Marnier et Tia Maria	7,00 \$
<b>B-52 :</b>	Baileys, Kahlua et Grand Marnier	7,00 \$
<b>MONTÉ CRISTO :</b>	Grand Marnier et Baileys	7,00 \$
<b>SAN FRANCISCO:</b>	Cappuccino et Brandy	7,00 \$
<b>SAMBUCA:</b>	Espresso et Sambuca	7,00 \$