

ENTRÉES

POTAGE DU CHEF	
<i>Soup of the day</i>	5,95 \$
SOUPE À L'OIGNON À LA HURLEVENT GRATINÉE	
Bouillon de bœuf oignons ail gruyère bière Hurlevent	8,95 \$
<i>French onion soup Beef broth onions garlic gruyere cheese Hurlevent beer</i>	
FOIE GRAS POÊLÉ ET BISCUIT PALMIER AU COULIS D'ÉRABLE	
<i>Pan seared foie gras with puff pastry cookie and maple coulis</i>	13,95 \$
BRIE FONDANT AUX POMMES ET OIGNONS CARAMÉLISÉS AU SIROP D'ÉRABLE	
<i>Warm brie cheese, with apples and maple caramelized onions</i>	11,95 \$
TARTARE DE SAUMON	
<i>Fresh salmon tartare</i>	10,95 \$
TARTARE DE BŒUF ET CHIPS DE LOTUS	
<i>Beef tartare with lotus chips</i>	12,95 \$
MOULES	
Plusieurs saveurs disponibles	8,95 \$
<i>Mussels Many flavors available</i>	
CREVETTES PANÉES FRITES, SAUCE CHILI ET SATAY	
<i>Fried breaded shrimps with chili and satay sauce</i>	12.95 \$
PANIER D'AILES DE CANARD (6)	
<i>Sauce barbecue épicée, miel et ail ou teriyaki et gingembre</i>	9.95 \$
<i>Fried duck wings (6) with choice of spicy BBQ, honey garlic or teriyaki ginger sauce</i>	

SALADES

	ENTRÉE	REPAS
SALADE DU CHEF		
<i>Mesclun légumes du jardin vinaigrette balsamique</i>		
<i>Spring Mix fresh vegetables balsamic dressing</i>	5,95 \$	9,95 \$
SALADE DE CANARD FUMÉ		
Magret de canard fumé poires lardons oignons fromage de chèvre vinaigrette balsamique		
<i>Smoked duck breast pears smoked bacon onions goat cheese balsamic dressing</i>	10,95 \$	14,95 \$
SALADE CÉSAR		
Romaine bacon câpres croûtons		
<i>Romaine bacon capers croutons</i>	8,95 \$	10,95 \$

BURGERS

BURGER DE POULET

Poitrine de poulet panée ou grillée | Havarti au jalapeno | mayo au bacon | roquette | frites
Breaded or grilled chicken breast | Jalapeno Havarti | Bacon mayo | Arugula | fries 13,95 \$

BURGER DU CAFÉ

Bœuf haché | fromage à la crème | oignons | champignons | bacon | frites
Beef patty | cream cheese | onions | mushrooms | bacon | fries 13,95 \$

BURGER DE CERF ROUGE

Cerf rouge haché | ketchup aux fruits maison | roquette | frites
Red deer patty | Homemade fruit ketchup | Arugula | fries 14,95 \$

BURGER DE CANARD

Canard haché | fromage de chèvre au poivre vert | poires grillées | épinards | frites
Duck patty | green pepper goat cheese | grilled pears | spinach | fries 16,95 \$

BURGER VÉGÉTARIEN

Boulette de tofu aux herbes | oignons | champignons | fromage cheddar | frites
Tofu patty | onions | mushrooms | cheddar cheese | fries 13,95 \$

PLATS

PAVÉ DE SAUMON LAQUÉ À L'ÉRABLE ET COGNAC

Servi avec riz et légumes du moment
Salmon filet, served with rice and vegetables of the day 23,95 \$

FILET DE MORUE AUX HERBES ET CITRON

Servi avec riz tomaté au basilic et légumes du moment
Cos fillet, served with tomato and basil rice and vegetables of the day 20,95 \$

PÉTONCLES POÊLÉS, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE ET ANETH

Servis avec riz, julienne de légumes et épinards
Pan seared scallops, served with rice, vegetable julienne and spinach 24,95 \$

SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

Servi avec risotto aux lardons et légumes du moment
Chicken supreme, served with smoked bacon risotto and vegetables of the day 23,95 \$

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE

Servi avec frites et légumes, beurre composé ou sauce au choix
Grilled beef striploin, served with fries and vegetables, choice of sauce or seasoned butter 31,95 \$

MÉDAILLON DE BISON GRILLÉ, SAUCE MOUTARDE ET ESTRAGON

Servi avec gratin dauphinois et légumes du moment
Bison rump steak, served with scalloped potatoes and vegetables of the day 32,95 \$

CÔTE DE PORC GRILLÉE, SAUCE À LA BIÈRE ÉCOSSAISE ET POIVRE VERT

Servie avec purée de pommes de terre et légumes du moment
Grilled pork chop, served with mashed potatoes and vegetables of the day 24,95 \$

CUISSE DE CANARD CONFITE

Servie avec arancini au gruyère et légumes du moment, arrosée de réduction balsamique
Duck leg confit, served with Gruyère arancini and vegetables of the day, drizzled with balsamic reduction 25,95 \$

FETTUCINI À LA VOLAILLE, CHAMPIGNONS, LARDONS ET ASPERGES

Servis dans un jus de volaille aux herbes
Chicken supreme fettucine, lardons, mushrooms and asparagus in an herbed chicken broth 21,95 \$

FETTUCINI AUX CREVETTES, OLIVES NOIRES, CÂPRES ET ROQUETTE, SAUCE CRÈME AU VIN BLANC

Shrimp fettucine, black olives, capers and arugula, in a white wine cream sauce 22,95 \$

VERMICELLES DE RIZ AU BŒUF ET LÉGUMES TERIYAKI

Rice vermicelli with teriyaki beef and vegetables 19,95 \$

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
Goat cheese | white wine

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 | scotch | vin blanc | crème
Onions | green peppercorns | scotch | 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

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

CAFÉ, THÉ ET TISANES – COFFEE & TEA

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

CAFÉS SPÉCIAUX - SPECIALTY COFFEES

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