

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 <i>French onion soup Beef broth onions garlic gruyere cheese Hurlevent beer</i>	8,95 \$
FOIE GRAS CUIT AU SEL ET SON CHUTNEY DE POMMES ET COGNAC <i>Salt cured Foie Gras with an apple and Cognac chutney</i>	13,95 \$
BRIE FONDANT EN CROÛTE AUX CANNEBERGES, NOIX DE GRENOBLE ET ÉRABLE <i>Baked brie cheese, with cranberries, walnuts and maple syrup</i>	11,95 \$
TARTARE DE SAUMON <i>Fresh salmon tartare</i>	10,95 \$
TARTARE DE BŒUF <i>Fresh Beef tartare</i>	12,95 \$
TATAKI DE SAUMON AU MATCHA ET HUILE DE SÉSAME ÉPICÉE <i>Fresh salmon tataki, matcha and spicy sesame oil</i>	12,95 \$
MOULES Plusieurs saveurs disponibles <i>Mussels Many flavors available</i>	8,95 \$
TERRINE DE GIBIER <i>Wild game terrine</i>	12,95 \$
PANIER D'AILES DE CANARD (6) Sauce barbecue épicée, miel et ail ou teriyaki et gingembre <i>Fried duck wings (6) with choice of spicy BBQ, honey garlic or teriyaki ginger sauce</i>	10,95 \$
CALMARS FRITS ET MAYONNAISE CHIPOTLE Deep fried Calamari with Spicy Chipotle Mayonnaise	12,95 \$

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 \$
SALADE TIÈDE AUX CREVETTES Crevettes Tomates Cerises Cheddar Frit Vinaigrette maison <i>Shrimps Cherry tomatoes Fried cheddar curds homemade dressing</i>		14,95 \$

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

Boeuf 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 | Gouda fumé | frites
Red deer patty | Homemade fruit ketchup | Arugula | Smoked gouda | fries

14,95 \$

BURGER DE WAPITI

Wapiti haché | Cheddar fort | échalotes | portobello | frites
Elk patty | Old Cheddar cheese | Portobello mushroom | shallots | fries

14,95 \$

BURGER D'AGNEAU

Agneau haché | rémoulade de poivrons et céleri-rave | fromage de chèvre | frites
Lamb patty | red pepper and celery-root remoulade | goat cheese | fries

16,95 \$

BURGER DE BOEUF BBQ

Boeuf haché | Cheddar | Bacon | Rondelles d'oignons | sauce BBQ | frites
Beef patty | Cheddar cheese | Bacon | Onion rings | BBQ Sauce | fries

13,95 \$

**** Option VÉGÉ sans fraîs – Veggie option at no extra cost**

PLATS

PAVÉ DE SAUMON SAUCE PESTO ET PISTACHE

Servi avec riz et légumes du moment
Salmon filet with Pesto and pistachio sauce, served with rice and vegetables of the day

24,95 \$

FILET DE MORUE SAUCE TOMATÉE AU CHORIZO ET OLIVES NOIRES

Servi avec riz et légumes du moment
Cod fillet with a tomato, chorizo and olive sauce, served with rice and vegetables of the day

21,95 \$

FEUILLETÉ DE PÉTONCLES ET CREVETTES

Servis avec julienne de légumes dans une sauce aux poireaux, portobellos et aneth
Scallops and shrimp puff pastry, Portobello, leek and dill sauce, served with vegetable julienne

28,95 \$

SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE

servie avec pommes de terre grelots rissolées et légumes du moment
Roasted chicken breast, grain mustard sauce, served with sautéed potatoes and vegetables

23,95 \$

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE

Servi avec frites et légumes, beurre composé ou sauce au choix
Grilled beef rib-eye, served with fries and vegetables, choice of sauce or seasoned butter

31,95 \$

MÉDAILLON DE BISON GRILLÉ, SAUCE AUX BLEUETS ET THYM

Servi avec purée de pommes de terre et légumes du moment
Grilled bison rump steak blueberry and thyme sauce, served with mashed potatoes and vegetables

32,95 \$

CÔTE DE SANGLIER GRILLÉE, SAUCE AU PORTO

Servie avec purée de patate douce et légumes du moment
Grilled wild boar chop, served with mashed sweet potatoes and vegetables of the day

24,95 \$

OSSO-BUCO GREMOLATA

Rouelle de veau, servie sur purée pommes de terre
Veal Osso-Buco, in a tomato sauce with gremolata, served with mashed potatoes

25,95 \$

FETTUCINI À LA VOLAILLE, CHAMPIGNONS, LARDONS ET ASPERGES

Servis dans un jus de volaille aux herbes
Chicken supreme fettuccine, 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 fettuccine, black olives, capers and arugula, in a white wine cream sauce

22,95 \$

CÔTE COURTE DE BŒUF BRAISÉE, SERVIE AVEC GNOCCHI SAUTÉS ET LÉGUMES

Braised beef short rib, served with sautéed gnocchi and vegetables

24,95 \$

BAVETTE DE WAPITI GRILLÉE, SAUCE BORDELAISE ET FRITES

Grilled elk flank steak with red wine sauce, served with fries and vegetables

27,95 \$

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 \$
PANNA COTTA À LA VANILLE ET SA COMPOTE DE FRUITS FRAIS <i>Vanilla Panna Cotta with fresh fruit compote</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 \$