

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 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 BŒUF		
<i>Fresh Beef tartare</i>		10,95 \$
TARTARE AUX DEUX SAUMONS		
<i>Fresh and smoked salmon tartare</i>		
MOULES		
Plusieurs saveurs disponibles		8,95 \$
<i>Mussels Many flavors available</i>		
TERRINE DE GIBIER		
<i>Wild game terrine</i>		12,95 \$
PANIER D'AILES DE CANARD (6)		
<i>Sauce barbecue épicée, barbecue fumé ou miel et ail</i>		10,95 \$
<i>Fried duck wings (6) with choice of spicy BBQ, Smoky BBQ or honey garlic</i>		
CALMARS FRITS ET MAYONNAISE CHIPOTLE		12,95 \$
<i>Deep fried Calamari with Spicy Chipotle Mayonnaise</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 CALIFORNIENNE		
Poitrine de poulet petits fruits pommes oranges noix vinaigrette miel et moutarde		
<i>Chicken breast berries apples oranges nuts honey & mustard dressing</i>		13,95 \$
SALADE NIÇOISE		
Thon Œuf Haricots verts Pommes de terre grelots Tomates cerises Oignons rouges		
<i>Tuna Egg Green beans Small potatoes Cherry tomatoes Red onions</i>		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 \$
SALADE D'ÉPINARDS		
Épinards Bacon Oignons rouges Œuf poché vinaigrette Érable et gingembre		
<i>Spinach Bacon Red onions Poached egg Maple and ginger dressing</i>		13,95 \$

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 MORUE PANÉE

Morue fraîche panée | Relish au concombres et tomates | Yogourt épicé | frites
Fried fresh cod | Cucumber and tomato relish | Spiced Yogurt | 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 frais – Veggie option at no extra cost**

PLATS

PAVÉ DE SAUMON TERIYAKI ET ÉRABLE

Servi sur vermicelles de riz
Teriyaki and maple Salmon filet, served on rice vermicelli and vegetables

24,95 \$

TACO DE MORUE, SALSA DE MAIS, HARICOTS NOIRS ET CORIANDRE, YOGOURT AU CARI

Servi avec rizet salade du chef
Cod taco with a corn and black bean salsa, cilantro, curry yogurt, served with rice and chef's salad

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 AUX FRAISES ET BASILIC

Servi avec purée de patate douce et légumes du moment
Roasted chicken breast, strawberry and basil sauce, served with mashed sweet 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, FROMAGE BRIE, SAUCE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

Servi avec purée de pommes de terre et légumes du moment
Grilled bison rump steak brie cheese and wild mushroom sauce, served with mashed potatoes and vegetables

32,95 \$

CÔTE DE SANGLIER GRILLÉE, SAUCE AU PORTO

Servie avec pommes de terre grelots rissolées aux herbes et légumes du moment
Grilled wild boar chop, served with herbed sautéed potatoes and vegetables of the day

26,95 \$

FILET DE PORC RÔTI

Servi avec sauté de pommes de terre grelot, châtaignes et pancetta, légumes du jour
Roasted pork tenderloin, served with sautéed potatoes, water chestnuts, pancetta and vegetables

24,95 \$

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 pommes de terre grelots rissolées et légumes du moment
Braised beef short rib, served with sautéed potatoes and vegetables

25,95 \$

MOULES ET FRITES – MUSSELS AND FRIES

MARINIÈRES

17,95 \$

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! 21,95\$
Thursday night is Allyou can at mussels and fries! \$21.95

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 Quebeccheese</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 \$