

M E N U

POUR DÉBUTER

Soupe du moment	8	Salade du chef	P 7 - G 10
Feuilleté d'escargots	11	Salade César	10
Sauce crème aux poireaux		Demi cœur de romaine grillé, garni de bacon, croûtons, copeaux de parmesan et vinaigrette onctueuse	
Bruschetta Signature	14.95	Ailes de poulet	(6UN) 9.50 (12UN) 18.50
Sur pain de seigle grillés et son fromage la Galette		Cornichons frits (4)	9
Bâtonnets de fromage	8	Avec mayonnaise Sriracha et lime	
sauce napolitaine (4 batonnets)			

PLATS PRINCIPAUX

Poutine	14	*Penne alla Gigi	20
Poutine au canard confit	19	Poêlé de champignons et pancetta, déglacé au Cognac et nappé d'une sauce rosé crémeuse	
Sauce aux poivres		Linguine pesto basilic	21
Burger tout boeuf	20	Linguine pesto basilic, tomates cerises, olives kalamata, fromage de chèvre, noix de pin	
boeuf angus, Monterrey Jack, bacon, laitue, tomates, cornichons, oignons, mayo chipotle, servi avec frites		Côtes levées louisiane	½ 18.95 RACK 28.95
Burger Royal Cheese Samuel L Jacskon	22	Servies avec frites et salade de chou	
7 oz bœuf Angus canadien, fromage Fou du Roy, bacon, laitue, tomates, oignons caramélisés, mayo Louisiane, servi avec frites		Bavette de boeuf	33
*Burger de porc effiloché	24	Notre populaire bavette accompagnée de légumes de saison et frites	
Braisé 8h dans une délicieuse sauce au Whisky, garni de salade de chou et pomme verte acidulée accompagné de frites		Jarret d'agneau sur os	32
Poulet de la Gare	22	Souris d'agneau cuit lentement dans sa sauce Whisky, servi avec un écrasé de pdt grelot au gras de canard et légumes du moment	
Poitrine grillée recouverte de bacon, Monterrey Jack gratiné, mayo chipotle, bruschetta et légumes accompagné de frites		**Plateau du boucher	68
Poisson du moment	PM	Bavette de bœuf sauce aux poivres, côtes levées sauce Louisiane, assortiments de saucisses, salade de chou acidulé, légumes poêlés et frites	

M E N U

TARTARES & POKÉ BOL

Tartare de saumon

concombres, câpres, sauce Shiracha, jus de citron, assaisonnement maison, oignons verts, recouvert d'oignons frits, crostinis maison **17**
Plat servi avec frites 28

*Tartare aux deux saumons

Saumon fumé à chaud glacé à l'érable, vinaigrette crémeuse, croustillants de taro **17**
Plat servi avec frites 29

Tartare de boeuf

câpres, cornichon à l'aneth, moutarde de Meaux et miel, sauce Shiracha, recouvert d'un jaune d'œuf cru, crostinis maison **17**
Plat servi avec frites 28

LES AJOUTS

Frites maison, aïoli

5

Petite verte

7

Petite César

10

Légumes de saison poêlés

6

Demi cœur de romaine grillé, garni de bacon, croûtons, copaux de parmesan et vinaigrette onctueuse

PDT 422

5

Cheddar, crème sure, bacon et oignons verts

TOUT-PETITS

10 ans et moins

Poutine | Mini pizza sur pain plat | Linguine Alfredo ou rosée | Doigts de poulet

DENT SUCRÉE

Demandez à voir notre plateau de desserts, difficile d'y résister !

À BOIRE

Café - Thé

2,75

Liqueur fontaine

2

Infusion

3

Liqueur canette

2,60

Espresso

3

Jus

3

Cappucino | Latte

4

Lait

2,50

Eau de source \ gazefiée (355ML) 3 | (750ML) 6

Chocolat chaud

4

Kombucha

4,50

