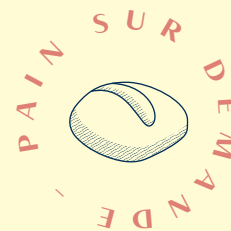


ENTRÉES



POTAGE DU JOUR ~~~~~ 5⁰⁰

PANIER DE FRITES ALLUMETTES ~ 5⁵⁰
Mayonnaise

CALMARS FRITS ~~~~~ 13⁰⁰
Aïoli aux câpres

BRUSCHETTA ~~~~~ 9⁰⁰
Bruschetta tomates rôties, ricotta, balsamique, fromage 1608

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE ~~~~~ 9⁰⁰
Gratinée au fromage Cantonnier

MOZZARELLA FRIT MAISON ~~~~~ 8⁵⁰
Salsa de tomates

OLIVES ET "PICKLES" MARINÉS ~~~~~ 5⁰⁰

ARANCINI ~~~~~ 9⁵⁰
Croquettes de risotto aux champignons à l'huile de truffe et bacon artisanal

FONDUE PARMESAN ~~~~~ 9⁵⁰
Fromages vieillis du Québec avec poire pochée au Marsala et confiture de tomates

SALADE CAPRESE ~~~~~ 10⁰⁰
Mozzarella fior di latte, tomates, basilic, caramel balsamique, huile d'olive

CREVETTES PANÉES ~~~~~ 10⁰⁰
Sauce sweet chili

TARTARE DE SAUMON ~~~~~ 12⁵⁰
Saumon, émulsion de tomates séchées, concassé de tomates, fromage de chèvre, ciboulette

TARTARE DE BŒUF ~~~~~ 12⁵⁰
Bœuf, estragon, échalote, noix de pin, moutarde de Dijon

PLANCHE DE CHARCUTERIE ~~~~~ 21⁰⁰
La Rosette, chorizo, capicollo, prosciutto, Pleine lune, fromage 1608, olives marinées, confiture de figues, confit d'oignons et cornichons

PLANCHE DE FROMAGES ~~~~~ 13⁰⁰
Confiture de figues, fromage 1608, Perron au Porto, Pleine lune, raisins, croûtons

SALADES

SALADE CÉSAR ~~~~~ 16⁰⁰
Laitue romaine, bacon artisanal, croûtons à l'ail, sauce césar maison, parmesan

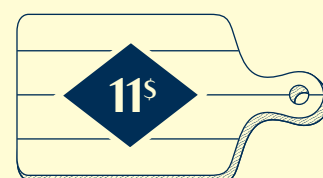
SALADE DE ROQUETTE ET POULET ~~~~~ 17⁰⁰
Poulet rôti, carottes, bruschetta, roquette, parmesan, croûtons à l'ail, vinaigrette balsamique

SALADE GRECQUE ~~~~~ 15⁵⁰
Feta, concombres, tomates, olives kalamata, oignons rouges, vinaigrette balsamique, roquette

SALADE CHÈVRE ET ÉPINARDS ~~~~~ 18⁰⁰
Bébés épinards, fromage de chèvre, pacanes caramélisées, chips de prosciutto, canneberges séchées, carottes, vinaigrette à la figue

FLATBREAD

PIZZA MINCE DE FORME ALLONGÉE
SERVIE SUR PLANCHE DE BOIS



MARGHERITA
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais

QUATRE FROMAGES
Sauce tomate, fromage 1608, mozzarella, chèvre, parmesan, oignons caramélisés

BUFFALO
Sauce bbq à la bière rousse, poulet rôti, poivrons rouges, cheddar Perron, oignons frits, oignons verts, sauce buffalo

GRECQUE
Sauce tomate, tomates, origan, olives kalamata, feta, oignons rouges, parmesan

FANTASIA
Sauce tomate, prosciutto, parmesan, mozzarella fior di latte, roquette

1608
Sauce béchamel, champignons, bacon artisanal, fromage 1608, romarin frais

DESSERTS

NOS PÉCHÉS MIGNONS

GÂTEAU AU FROMAGE ~~~~~ 8⁰⁰
Avec coulis de fraises

CRÈME BRULÉE DE SAISON ~ 7⁰⁰
Sans lactose

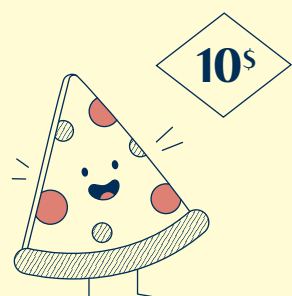
TIRAMISU ~~~~~ 8⁰⁰

CAFÉS ALCOOLISÉS ~~~~~ 7⁵⁰

Choix d'alcool : Bailey's, Frangelico, Coureur des Bois ou Brésilien

MOUSSE TROIS CHOCOLATS ~~~~~ 7⁰⁰

TREMPETTE S'MORES À PARTAGER ~~~~~ 8⁵⁰
Chocolat au lait fondu, biscuits graham, guimauves grillées



MENU ENFANTS

PLAT AU CHOIX
Mini-pizza fromage
Mini-pizza pépé-fromage
Spaghetti
Croquettes de poulet et frites allumettes
Salade césar

DESSERT
Brownie au chocolat

BREUVAGE
Jus, lait ou liqueur

BREUVAGES

LIQUEUR FONTAINE ~~~~~ 3⁰⁰
Pepsi, Diet-Pepsi, 7up, Orange Crush, Thé glacé

JUS ~~~~~ 3⁰⁰
Orange, pomme, canneberge, limonade, pamplemousse, lait, lait au chocolat, jus de légumes

SAN PELLEGRINO 330ml ~~~~~ 3⁵⁰
Limonata, Aranciata Rosso

MONTELLIER 500ml ~~~~~ 4⁰⁰
Eau minérale

SAN PELLEGRINO 500ml ~~~~~ 4⁵⁰
Eau minérale

CAFÉS ET THÉS

FILTRE ~~~~~ 2⁷⁵

ESPRESSO ~~~~~ 3⁰⁰

ALLONGÉ & DÉCA ~~~~~ 3⁰⁰

CAPPUCCINO ~~~~~ 3⁵⁰

MOKA ~~~~~ 3⁷⁵ ~~~~~ 4⁷⁵

CAFÉ AU LAIT ~~~~~ 3⁷⁵ ~~~~~ 4⁷⁵

CHOCOLAT CHAUD ~~~~~ 3⁷⁵ ~~~~~ 4⁷⁵

THÉ ET TISANE ~~~~~ 3⁰⁰

PIZZAS

10 POUCES



- 01 **MARGHERITA** ~~~~~ 14⁵⁰
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais
- 02 **QUATRE FROMAGES** ~~~~~ 16⁵⁰
Sauce tomate, fromage 1608, mozzarella, chèvre, parmesan, oignons caramélisés
- 03 **AMERICANA** ~~~~~ 15⁵⁰
Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons, mozzarella
- 04 **CARNIVORE** ~~~~~ 17⁵⁰
Sauce tomate, pepperoni, bacon artisanal, saucisse cheddar et bacon, mozzarella, champignons, oignons rouges
- 05 **1608** ~~~~~ 16⁵⁰
Sauce béchamel, champignons, bacon artisanal, fromage 1608, romarin frais
- 06 **BUFFALO** ~~~~~ 17⁵⁰
Sauce bbq à la bière rousse, poulet rôti, poivrons rouges, cheddar Perron, oignons frits, oignons verts, sauce buffalo
- 07 **FANTASIA** ~~~~~ 17⁵⁰
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, prosciutto, roquette, parmesan
- 08 **FUNGI** ~~~~~ 17⁰⁰
Sauce béchamel, pleurotes, portobellos, champignons de paris, huile de truffe, poireaux, vin blanc, fromage Perron, noix de pin
- 09 **GASPÉSIENNE** ~~~~~ 22⁰⁰
Sauce béchamel, mozzarella, saumon, crevettes, pétoncles, poireaux, ail, câpres, parmesan
- 10 **GRECQUE** ~~~~~ 15⁰⁰
Sauce tomate, tomates, olives kalamata, oignons rouges, feta, parmesan, origan
- 11 **TROIS GARÇONS** ~~~~~ 17⁰⁰
Sauce béchamel, poireaux, poires, fromage bleu, parmesan, roquette, pacanes caramélisées, caramel balsamique
- 12 **MANZO** ~~~~~ 19⁰⁰
Bœuf braisé, sauce aux 4 fromages, cheddar Perron, champignons, poivrons, oignons verts
- 13 **PIZZA DE LA SEMAINE** ~~~~~ PRIX DU MARCHÉ

PÂTES

- SPAG MEATBALLS** ~~~~~ 14⁵⁰
Spaghetti, sauce à la chair de saucisses, boulettes de porc et veau, parmesan, basilic frais
- CARBONARA** ~~~~~ 16⁰⁰
Spaghetti, crème, bacon artisanal, échalotes, parmesan, jaune d'œuf
- MAC N' CHEESE** ~~~~~ 17⁰⁰
Macaroni, bacon artisanal, sauce aux 5 fromages : cantonnier, 1608, parmesan, cheddar Perron, mozzarella
- DEUX SAUMONS** ~~~~~ 18⁰⁰
Linguine, sauce rosée, saumon frais, saumon fumé, asperges, tomates rôties, oignons rouges
- SAPRISTI** ~~~~~ 16⁰⁰
Linguine, pesto, tomates rôties, mozzarella fior di latte, épinards, noix de pin
- GNOCCHI** ~~~~~ 19⁰⁰
Gnocchi, Bœuf braisé, sauce crème au bleu, champignons, asperges, noix de grenoble, roquette
- ARRABIATA** ~~~~~ 15⁰⁰
Penne, sauce tomate, tomates, olives kalamata, oignons rouges, feta, piment chili, roquette, citron
- DI MARE** ~~~~~ 19⁰⁰
Pappardelle, sauce rosée, saumon frais, crevettes, pétoncles, épinards, poireaux, câpres, ail
- CANARD** ~~~~~ 19⁰⁰
Penne, confit de canard, crème, parmesan, champignons, tomates, oignons caramélisés, roquette
- SPAG POLLO** ~~~~~ 17⁵⁰
Spaghetti, beurre aux herbes, poulet, tomates rôties, champignons sauvages, prosciutto frit, roquette
- PÂTES DE LA SEMAINE** ~~~~~ PRIX DU MARCHÉ

EXTRAS

**PÂTE À PIZZA
SANS GLUTEN**

+ 2⁵⁰

**BACON ARTISANAL ♦ POULET RÔTI ♦ CREVETTES
SAUCISSE CHEDDAR ET BACON ♦ PEPPERONI**

+ 4⁵⁰

**PÂTES
SANS GLUTEN**

+ 1⁰⁰

LES INCONTOURNABLES

SERVIS AVEC FRITES ALLUMETTES ET MAYONNAISE

TARTARE DE BŒUF ~~~~~ 21⁰⁰
Bœuf, estragon, échalote, noix de pin, moutarde de dijon

TARTARE DE SAUMON ~~~~~ 21⁰⁰
Saumon, émulsion de tomates séchées, concassé de tomates, fromage de chèvre, ciboulette

CROQUE-MONSIEUR ~~~~~ 14⁵⁰
Jambon artisanal, cheddar Perron, sauce béchamel, tomates, roquette, pacanes, caramel balsamique

SERVI SANS ACCOMPAGNEMENT

RISOTTO DE LA SEMAINE ~~~~~ PRIX DU MARCHÉ
L'idée du chef à l'ardoise



VINS

BLANC



SAUVIGNON BLANC KIM CRAWFORD
South Island, Nouvelle-Zélande ~~~~~ 375ml **25⁰⁰**

PINOT GRIGIO IGT RUFFINO LUMINA
Vénétie, Italie ~~~~~ **8⁰⁰** ~~~ **13⁰⁰** ~~~ **36⁰⁰**

 **SAUVIGNON BLANC DOMAINE DES CORBILLIÈRES**
Touraine, France ~~~~~ **10⁰⁰** ~~~ **17⁰⁰** ~~~ **46⁰⁰**

CHENIN BLANC SAUMUR
Vallée de la Loire, France ~~~~~ **8⁵⁰** ~~~ **14⁰⁰** ~~~ **40⁰⁰**

CHABLIS DOMAINE BESSON
Bourgogne, France ~~~~~ **54⁰⁰**

CHARDONNAY CLIFF 79
Australie ~~~~~ **7⁰⁰** ~~~ **11⁰⁰** ~~~ **30⁰⁰**

 **SAUVIGNON BLANC, MELON DE BOURGOGNE CHAPEAU MELON**
Vallée de la Loire, France ~~~~~ **44⁰⁰**

 **SANCERRE DOMAINE DENIZOT • BIO**
Vallée de la Loire, France ~~~~~ **64⁰⁰**

CHARDONNAY CHLOÉ
Sonoma county, Californie ~~~~~ **9⁵⁰** ~~~ **16⁰⁰** ~~~ **44⁰⁰**

ROSÉ



VIGNOBLE DE L'ORPAILLEUR
Canton de l'est, Québec ~~~~~ **7⁵⁰** ~~~ **12⁰⁰** ~~~ **34⁰⁰**

GRENACHE GRIS BLANC
Pays d'Oc, France ~~~~~ **40⁰⁰**

 **PINOT NOIR, GROLLEAU DOMAINE DU FRESCHÉ • BIO**
Vallée de la Loire, France ~~~~~ **48⁰⁰**

BULLES



PROSECCO MOMA SPUMANTE UMBERTO CESARI
Émilie-Romagne, Italie ~~~~~ **8⁵⁰** ~~~ **14⁰⁰** ~~~ **40⁰⁰**

CAVA FREIXENET ELYSSIA
Catalogne, Espagne ~~~~~ **46⁰⁰**

RODERER ESTATE BRUT
Anderson valley, Californie ~~~~~ **65⁰⁰**

VEUVE CLICQUOT BRUT
Champagne, France ~~~~~ **100⁰⁰**

GROS FORMAT

MASI CAMPOFIORIN
Vénétie, Italie ~~~~~ 1,5 litres **78⁰⁰**

MONASTRELL JUAN GIL
Murcia, Espagne ~~~~~ 1,5 litres **102⁰⁰**


ROUGE



CABERNET SAUVIGNON J.LOHR SEVEN OAKS
Paso Robles, Californie ~~~~~ 375ml **28⁰⁰**

VALPOLICELLA DOC FOLONARI
Vénétie, Italie ~~~~~ 375ml **21⁰⁰**

BEAUJOLAIS-VILLAGE AOC GEORGES DUBOEUF
Beaujolais, France ~~~~~ 375ml **22⁰⁰**

 **GAMAY AOP LES 3B • BIO**
Beaujolais, France ~~~~~ **56⁰⁰**

 **PINOT NOIR MARK WEST**
Willamette, Oregon ~~~~~ **58⁰⁰**

PINOT NOIR INNISKILLIN VQA
Niagara, Canada ~~~~~ **8⁵⁰** ~~~ **14⁰⁰** ~~~ **40⁰⁰**

CABERNET SAUVIGNON, SYRAH CLIFF 79
Australie ~~~~~ **7⁰⁰** ~~~ **11⁰⁰** ~~~ **30⁰⁰**

 **TEMPRANILLO GRAN CERDO • BIO**
Rioja, Espagne ~~~~~ **9⁵⁰** ~~~ **16⁰⁰** ~~~ **44⁰⁰**


SANGIOVESE, MERLOT IGT IOVE UMBERTO CESARI
Émilie-Romagne, Italie ~~~~~ **8⁰⁰** ~~~ **13⁰⁰** ~~~ **36⁰⁰**

RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO TOMMASI
Vénétie, Italie ~~~~~ **56⁰⁰**

CHIANTI CLASSICO DOCG CARPINETO
Toscane, Italie ~~~~~ **10⁰⁰** ~~~ **17⁰⁰** ~~~ **46⁰⁰**


CABERNET SAUVIGNON AVA SLOW PRESS
Monterey, Californie ~~~~~ **9⁵⁰** ~~~ **16⁰⁰** ~~~ **44⁰⁰**

 **CÔTES-DU-RHÔNE AOC PETIT CHAPOTON**
Vallée du Rhone, France ~~~~~ **10⁰⁰** ~~~ **17⁰⁰** ~~~ **46⁰⁰**

 **MERLOT, CAB. FRANC, CAB. SAUV. MOULIN HAUT SAINT-CLAIR**
Puisseguin St-Émilion, Bordeaux, France ~~~~~ **52⁰⁰**

ZINFANDEL, MERLOT THE DREAMING TREE
Sonoma, Californie ~~~~~ **46⁰⁰**

 **MONTEPULCIANO FATTORIA BUCCICATINO • BIO**
Abruzzes, Italie ~~~~~ **48⁰⁰**

 **MONASTRELL 3015 • BIO**
Jumillia, Espagne ~~~~~ **46⁰⁰**

NEBBIOLO BAROLO DOCG FONTANAFREDDA
Piémont, Italie ~~~~~ **68⁰⁰**

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG ZENATO
Vénétie, Italie ~~~~~ **95⁰⁰**

MÉRITAGE OSOYOOS LAROSE
Vallée de l'okanagan, Canada ~~~~~ **88⁰⁰**

 **CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE, MERLOT IGT ORMA DEL DIAVOLO • BIO**
Toscane, Italie ~~~~~ **69⁰⁰**

 **ZINFANDEL OZV OLD VINES LODI**
Californie ~~~~~ **52⁰⁰**

BIÈRES



PRESSION

TREMBLAY	VERRE PINTÉ 2L	
LAGER 5%	5 ⁵⁰ ~ 7	23
GRIFFON		
ROUSSE 4.5%	5 ⁵⁰ ~ 7	23
DEATH VALLEY		
IMPÉRIAL IPA 8%	6 ~ 8	25
CHEVAL BLANC		
BLANCHE 5%	6 ~ 8	25
ESTRELLA DAMM		
LAGER 5.4%	6 ⁵⁰ ~ 8 ⁵⁰	28
McADAM		
CIDRE DE POMME 4.7%	6 ⁵⁰ ~ 8 ⁵⁰	28
MCAUSLAN		
INVITÉE	PRIX VARIABLE	
ST-AMBROISE		
IRISH STOUT 4.2%	6 ~ 8	25
ST-AMBROISE		
IPA 6.2%	6 ~ 8	25
MCAUSLAN		
NEW ENGLAND IPA 6.2%	6 ~ 8	25
ST-AMBROISE		
CREAM ALE 5%	6 ~ 8	25
SAMUEL ADAMS 76		
LAGER & ALE 4.7%	6 ⁵⁰ ~ 8 ⁵⁰	28
BLACK VELVET		8
WHITE VELVET		8

BOUTEILLE



MOOSE LIGHT	341 ml 4%	6
MOLSON CANADIAN	341 ml 5%	6
BIRRA MORETTI	330 ml 4.6%	7
GROSSE LAURENTIDE	710 ml 5%	9
RICARD'S RED	341 ml 5.2%	6
HENEIKEN	330 ml 5%	7
SOL	330 ml 4.5%	7
BITBURGER DRIVE	330 ml 0%	6
GLUTENBERG BLONDE		
SANS GLUTEN 473 ml 5%	7 ⁵⁰	



HICKSON IPA	500 ml 6.2%	8
CHARLES HENRI		
STOUT, 500 ml 6%	8	
CHARLES HENRI		
BLANCHE, 500 ml 5.1%	8	

COCKTAILS



APERITIVO

GIN SAPRISTI	10	APEROL SPRITZ	9
Panarea island gin, Amaro, Sirop de sapin, tonic, jus de lime		Aperol, Prosecco, soda, Olive	
SAPPHIRE	10	LIMONE SPRITZ	9
Gin Bombay Sapphire, Saint-Germain, Chartreuse jaune, soda, Prosecco		Limoncello Pallini, Prosecco, soda, sirop de thym, jus de citron	
AMERICANO	8	MONA SPRITZ	10
Martini Bitter, vermouth Rouge Gorge, soda		Cassis Monna & filles, vodka Greygoose à la poire, soda, Prosecco	
NEGRONI	10	LOST SHIP	9
Ungava, vermouth Rubino, Campari		Rhum Havana club 7 ans, Amaro, ginger beer, Prosecco, jus de lime	
BOULVARDIER	10		
Lot No. 40, vermouth Rubino, Campari			

LES CLASSIQUES



OLD FASHIONED	10	FRENCH 75	9
Rye Lot No. 40, angostura, sucre, orange		Gin Roméo, lime, sirop simple, Prosecco, zeste de citron	
MAI TAI	11	MOSCOW MULE	11
Havana Club 7 ans, Cointreau, lime, sirop simple, rhum Trois Rivières cuvée du moulin		Vodka Grey Goose, lime, bière de gingembre, amer à l'orange, romarin	
PAPER PLANE	9	MARGARITA	9
Apérol, Whisky JP Wiser's, Amaro, lime		Tequila Cazadores Blanco, Cointreau, lime, sirop simple	
PALOMA	10		
Tequila Cazadores Reposado, Mezcal, sirop simple, lime, jus de pamplemousse, soda			

POTS MASSON



DISPONIBLES SANS ALCOOL (FORMAT 2oz): 5\$

GIN CAESAR		LIME & BASILIC	
Gin Beefeater, Worcestershire, lime, Tabasco, amer de celeri, Clamato, céleri		Bacardi Superior, vermouth blanc Kayak, purée de fraises, basilic, sirop simple, lime, soda	
SAN PEDRO		PAMPEV	
Téquila Cazadores blanco, cassis Monna & filles, jus aloès, lime, amer à la cerise, ginger ale		Vodka, cassis Monna & filles, purée de camerises, sirop de thym et citron, lime	
PIÑA COLADA		LIMONADE DU CAPITAINE	
Rhum Trois Rivières cuvée de l'océan, purée d'ananas grillée, lait de coco, sirop cinq épices, lime		Bacardi Oakheart, Limoncello, limonade, jus de canneberge, soda, citron	

GIN

BEEFEATER LONDON	
DRY GIN	6
HENDRICK'S SCOTLAND	
DRY GIN	8
BOMBAY SAPPHIRE EAST	
DRY GIN	7
BOTANIST ISLAY	
DRY GIN	9
LEVENSWATER SPRING 34	
DRY GIN	9
PANAREA	
ISLAND GIN	8
KM12	
GIN BORÉAL	8
UNGAVA	
DRY GIN	7
ROMEO'S	
DRY GIN	8
ST-LAURENT	
GIN DE MER	9

BOURBONS WHISKIES

WILD TURKEY	
BOURBON	6
BULLEIT FRONTIER	
BOURBON	7
WOODFORD RESERVE	
BOURBON	8
MAKER'S MARK	
BOURBON	8
COUREUR DES BOIS	
WHISKY	6
CANADIAN CLUB	
100% RYE	6
LOT NO. 40	
RYE SINGLE COPPER STILL	7
JP WISER'S	
WHISKY	6

SCOTCH SINGLE MALT

TÉ BHEAG	
BLENDED	7
BOWMORE	
12 ANS	8
AUCHENTOSCHAN	
12 ANS	8
GLENMORANGIE	
ORIGINAL	9
HIGHLAND PARK	
12 ANS	10
TALISKER	
10 ANS	10
ARBEG	
10 ANS	12
LAGAVULIN	
16 ANS	13