

ENTRÉES

POTAGE DU JOUR ~~~~~ 5⁰⁰

PANIER DE FRITES ALLUMETTES ~ 5⁵⁰
Mayonnaise

CALMARS FRITS ~~~~~ 13⁰⁰
Aïoli aux câpres

BRUSCHETTA ~~~~~ 9⁰⁰
Bruschetta de tomates, ricotta, balsamique

FONDUE PARMESAN ~~~~~ 9⁰⁰
Fromages vieillis du Québec avec poire pochée au Marsala et confiture de tomates

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

ARANCINI ~~~~~ 9⁰⁰
Croquettes de risotto aux champignons à l'huile de truffe et bacon artisanal

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

OLIVES ET "PICKLES" MARINÉS ~ 4⁵⁰

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

CREVETTES PANÉES ~~~~~ 10⁰⁰
Sauce sweet chili

PLANCHE DE CHARCUTERIE ~~~~~ 19⁰⁰
La rosette de Charlevoix, chorizo, Charlot 1608, prosciutto, Cendré de lune, la Sauvagine, olives marinées, confiture de figues, confit d'oignons et cornichons

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

TARTARE DE BŒUF ~~~~~ 12⁵⁰
Bœuf, câpres, cornichons, échalotes françaises, dijon, persil, noix de pin, parmesan

SALADES

SALADE CÉSAR ~~~~~ 15⁰⁰
Laitue romaine, bacon artisanal, croûtons à l'ail, sauce césar maison, parmesan

SALADE DE ROQUETTE ET POULET ~~~~~ 16⁵⁰
Poulet rôti, carottes, bruschetta, roquette, parmesan, croûtons à l'ail, vinaigrette balsamique

SALADE GRECQUE ~~~~~ 15⁰⁰
Feta, concombres, tomates, olives kalamata, oignons rouges, vinaigrette balsamique, roquette

SALADE CHÈVRE ET ÉPINARDS ~ 17⁵⁰
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, basilic frais

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

FIGES ET CHORIZO
Confiture de figes, chorizo, 1608, roquette, figes

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

FANTASIA
Sauce tomate, prosciutto, parmesan, mozzarella, roquette

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

DESSERTS

NOS PÉCHÉS MIGNONS

GÂTEAU AU FROMAGE ~~~~~ 7⁰⁰
Avec coulis de fraises

CRÈME BRULÉE DE SAISON ~~~~~ 6⁰⁰
Sans lactose

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** 14⁰⁰
Sauce tomate, mozzarella, basilic frais
- 02 **QUATRE FROMAGES** 16⁵⁰
Sauce tomate, fromage 1608, mozzarella, chèvre, parmesan, oignons caramélisés
- 03 **AMERICANA** 15⁰⁰
Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons, mozzarella
- 04 **CARNIVORE** 17⁵⁰
Sauce tomate, pepperoni, bacon artisanal, saucisse 1608 et fines herbes, mozzarella, champignons, oignons rouges
- 05 **1608** 16⁵⁰
Sauce béchamel, champignons, bacon artisanal, fromage 1608, romarin frais
- 06 **FIGUES ET CHORIZO** 16⁵⁰
Confiture de figues, chorizo, 1608, roquette, figues
- 07 **BUFFALO** 17⁵⁰
Sauce bbq à la bière rousse, poulet rôti, poivrons rouges, cheddar Perron, oignons frits, oignons verts, sauce buffalo
- 08 **FANTASIA** 17⁵⁰
Sauce tomate, mozzarella, prosciutto, roquette, parmesan
- 09 **FUNGHI** 17⁰⁰
Sauce béchamel, pleurotes, portobellos, champignons de paris, huile de truffe, poireaux, vin blanc, fromage Perron, noix de pin
- 10 **GASPÉSIENNE** 22⁰⁰
Sauce béchamel, saumon frais, crevettes, pétoncles, poireaux, champignons, tomates séchées, mozzarella, parmesan
- 11 **GRECQUE** 14⁵⁰
Sauce tomate, tomates, olives kalamata, oignons rouges, feta, parmesan, origan
- 12 **PIZZA DE LA SEMAINE** PRIX DU MARCHÉ

PÂTES

- SPAG MEATBALLS** 14⁰⁰
Spaghetti, sauce à la chair de saucisses, boulettes de porc et veau, parmesan, basilic frais
- CARBONARA** 15⁵⁰
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, crème, pesto, tomates rôties, mozzarella, épinards, noix de pin
- SAN FRANCISCO** 17⁰⁰
Farfalle, crème, parmesan, poulet rôti, champignons, tomates séchées, poireaux, noix de pin
- ARRABIATA** 15⁰⁰
Penne, sauce tomate, tomates, olives kalamata, oignons rouges, feta, piment chili, roquette, citron
- DI MARE** 19⁰⁰
Papardelle, sauce rosée, saumon frais, crevettes, pétoncles, épinards, câpres, ail
- CANARD** 19⁰⁰
Penne, confit de canard, crème, parmesan, champignons, tomates, oignons caramélisés, roquette
- POLLO** 17⁰⁰
Spaghetti, beurre aux herbes, poulet, tomates rôties, échalotes françaises, roquette
- PÂTES DE LA SEMAINE** PRIX DU MARCHÉ

EXTRAS

**PÂTE À PIZZA
SANS GLUTEN**

+ 2⁵⁰

**BACON ARTISANAL ♦ POULET RÔTI ♦ CREVETTES
SAUCISSE 1608 & FINES HERBES ♦ PEPPERONI**

+ 4⁵⁰

**PÂTES
SANS GLUTEN**

+ 1⁰⁰

LES INCONTOURNABLES

SERVIS AVEC FRITES ALLUMETTES ET MAYONNAISE

TARTARE DE BŒUF 21⁰⁰
Bœuf, câpres, cornichons, échalotes françaises, dijon, persil, noix de pin, parmesan

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

CROQUE-MONSIEUR 14⁰⁰
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 ~~~~~ demi **25⁰⁰**

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

 **SAUVIGNON BLANC PIERRE À FEU**
Touraine, France ~~~~~ **9⁵⁰ ~ 16⁰⁰ ~ 44⁰⁰**

SÉMILLON, MUSCAT LAYER'S PETER LEHMANN
Adelaide, Australie ~~~~~ **9⁰⁰ ~ 15⁰⁰ ~ 42⁰⁰**

CHABLIS DOMAINE BESSON
Bourgogne, France ~~~~~ **12⁰⁰ ~ 20⁰⁰ ~ 54⁰⁰**

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

SAUVIGNON BLANC BRANCOTT ESTATE
Marlborough, Nouvelle-Zélande ~~~~~ **8⁰⁰ ~ 13⁰⁰ ~ 38⁰⁰**

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

 **CHARDONNAY VOYAGEUR**
Niagara, Canada ~~~~~ **55⁰⁰**

ROSÉ



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

GRENACHE GRIS BLANC
Pays d'Oc, France ~~~~~ **8⁵⁰ ~ 14⁰⁰ ~ 40⁰⁰**

TAVEL DOMAINE DU VIEIL AVEL LOUIS ROCHE
Vallée du Rhone, France ~~~~~ **45⁰⁰**

BULLES



PROSECCO SANTI NELLO
Vénétie, Italie ~~~~~ **8⁰⁰ ~ 36⁰⁰**

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

RODERER ESTATE BRUT
Anderson valley, California ~~~~~ **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 ~~~~~ demi **28⁰⁰**

VALOPICELLA DOC FOLONARI
Vénétie, Italie ~~~~~ demi **21⁰⁰**

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

CABERNET FRANC LOUIS ROCHE AOC SAUMUR
Vallée de la Loire, France ~~~~~ **9⁰⁰ ~ 15⁰⁰ ~ 42⁰⁰**

 **PINOT NOIR MARK WEST**
Willamette, Oregon ~~~~~ **11⁰⁰ ~ 18⁰⁰ ~ 51⁰⁰**

 **TREMPANILLO PINGOROTE RESERVA**
La Mancha, Espagne ~~~~~ **44⁰⁰**

 **PINOT NOIR LES CADOLES**
Bourgogne, France ~~~~~ **58⁰⁰**

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

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

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG PICCINI
Toscane, Italie ~~~~~ **46⁰⁰**

ZINFANDEL, MERLOT THE DREAMING TREE
Sonoma, Californie ~~~~~ **10⁰⁰ ~ 17⁰⁰ ~ 46⁰⁰**


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

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

 **CÔTES-DU-RHÔNE AOC DOMAINE DE CHANTEPIERRE**
Vallée du Rhône, France ~~~~~ **9⁰⁰ ~ 15⁰⁰ ~ 42⁰⁰**

 **MERLOT, CAB. SAUV. AMC CHÂTEAU LA MALETONNE**
Bordeaux, France ~~~~~ **46⁰⁰**

 **CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE, MERLOT IGT ORMA DEL DIAVOLO**
Toscane, Italie ~~~~~ **64⁰⁰**

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

AMARONE DELLA VALPOLICELLA LUIGI RIGHETTI
Vénétie, Italie ~~~~~ **60⁰⁰**

NEBBIOLO BAROLO DOCG BENI DI BATASIOLO
Piémont, Italie ~~~~~ **68⁰⁰**

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

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

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

BIÈRES



PRESSION

TREMBLAY	VERRE	PINTE	2L
LAGER	5 ⁵⁰	7 ⁰⁰	23
GRIFFON			
ROUSSE	5 ⁵⁰	7 ⁰⁰	23
DEATH VALLEY			
IMPÉRIAL IPA	5 ⁵⁰	7 ⁷⁵	25
CHEVAL BLANC			
BLANCHE	5 ⁵⁰	7 ⁷⁵	25
BITBURGER			
PILSNER	6 ⁰⁰	8 ⁵⁰	27
MYSTIQUE			
CIDRE DE POMME	6 ⁰⁰	8 ⁵⁰	27
COUP DE GRISOU			
SARRASIN	5 ⁷⁵	7 ⁷⁵	25
ST-AMBROISE			
NOIRE	5 ⁷⁵	7 ⁷⁵	25
ST-AMBROISE			
IPA	5 ⁷⁵	7 ⁷⁵	25
ST-AMBROISE			
IPA PAMPLEMOUSSE	5 ⁷⁵	7 ⁷⁵	25
ST-AMBROISE			
CREAM ALE	5 ⁷⁵	7 ⁷⁵	25
SAMUEL ADAMS			
BOSTON LAGER	6 ⁰⁰	8 ⁵⁰	27

BLACK VELVET	8 ⁰⁰
WHITE VELVET	8 ⁰⁰



BOUTEILLE

COORS LIGHT	6
MOLSON CANADIAN	6
GROSSE LAURENTIDE	9
RICARD'S RED	6
BITBURGER DRIVE	6
SOL	7
BIRRA MORETTI	7
HENEIKEN	7
COORS BANQUET	6
GLUTENBERG BLONDE	
SANS GLUTEN	7

Micro-brasserie
LE TROUBADIALE 375ml
7⁵⁰s

SANG D'ENCRE IRISH STOUT
MACTAVISH PALE ALE
PITOUNE LAGER
LA SAISON DU TRACTEUR ALE FORTE

COCKTAILS



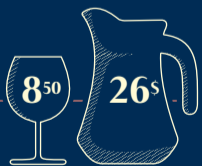
LES CLASSIQUES

MOSCOW MULE ~~~~~ 11	MAI TAI ~~~~~ 11
Vodka Grey Goose, lime, bière de gingembre, amer à l'orange, romarin	Havana Club 7 ans, Cointreau, lime, sirop simple, rhum Zacapa 23 ans
MARGARITA ~~~~~ 9	PAPER PLANE ~~~~~ 9
Tequila Cazadores Blanco, Cointreau, lime, sirop simple	Apérol, Canadian Club 100% rye, Amaro, jus lime
FRENCH 75 ~~~~~ 9	MINT JULEP ~~~~~ 10
Gin Piger Henricus, lime, sirop simple, prosecco, zeste de citron	Bourbon Maker's Mark, sirop simple, menthe
SPRITZ ~~~~~ 9	HANKY PANKY ~~~~~ 12
Aperol, prosecco, soda	Gin Star of Bombay, vermouth rouge Kayak, Amaro, Chartreuse, amer Sapristi, jus de pamplemousse
NEGRONI ~~~~~ 11	GIN SAPRISTI ~~~~~ 10
Gin Ungava, Campari, vermouth rouge Kayak	Gin Km 12, Amaro, sirop de sapin, tonic, lime, romarin
OLD FASHIONED ~~~~~ 10	
Bourbon Jim Beam, angostura, sucre, orange	



POTS MASSON

GIN CAESAR	MADAGASCAR
Gin Beefeater, Worcestershire, lime, Tabasco, amer de celeri, Clamato, céleri	Gin Beefeater, Chartreuse, jus aloès, concombre, soda gingembre
ORLÉANS	LIME & BASILIC
Vodka, jus de canneberge, cidre de pomme, menthe	Bacardi Superior, vermouth blanc Kayak, purée de fraises, basilic, sirop simple, lime, soda
SAN PEDRO	PAMPEV
Téquila Cazadores blanco, cassis Monna & filles, jus aloès, jus lime, amer à la cerise, ginger ale	Vodka, cassis Mona & filles, purée de camerises, sirop de thym et citron, lime
MOJITO	LIMONADE DU CAPITAINE
Bacardi Superior, sucre, lime, menthe, soda	Bacardi Oakheart, Limoncello, limonade, jus de canneberge, soda, citron



SOIF ESTIVAL

SANGRIA BLANCHE	SANGRIA ROSÉE
Chardonnay, vodka, liqueur de litchi, jus canneberges blanches, 7up	Rosée, Apérol, vermouth rouge Kayak, jus de pamplemousse, 7up
SANGRIA ROUGE	DÉLICE DE SUREAU
Cabernet sauvignon, Bacardi Oakheart, cassis Monna et filles, jus de canneberges rouges, 7up	Saint-Germain, Cointreau, prosecco, menthe, lime, sirop simple, soda

GINS

BEEFEATER LONDON	
DRY GIN	6
HENDRICK'S SCOTLAND	
DRY GIN	8
STAR OF BOMBAY LONDON	
DRY GIN	8
BOTANIST ISLAY	
DRY GIN	9
KM12	
GIN BORÉAL	8
UNGAVA	
DRY GIN	7
PIGER HENRICUS	
DRY GIN	8
ST-LAURENT	
GIN DE MER	9

BOURBONS WHISKIES

JIM BEAM	
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
JAMESON	
IRISH 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

CAFÉS ALCOOLISÉS

CHOIX D'ALCOOL :	7 ⁵⁰
BAILEY'S, COUREUR DES BOIS, FRANGELICO OU BRÉSILIEN	