

# STARTERS

**SOUP OF THE DAY** ~~~~~ 5<sup>00</sup>

**BASKET OF MATCHSTICK FRIES** ~~~~~ 5<sup>50</sup>  
With mayonnaise

**FRIED CALAMARI** ~~~~~ 13<sup>00</sup>  
With aioli caper

**BRUSCHETTA** ~~~~~ 9<sup>00</sup>  
Tomato bruschetta, ricotta, balsamic vinegar

**FONDU WITH PARMESAN** ~~~~~ 9<sup>00</sup>  
Old cheese from Quebec with marsala poached pear, tomato jam and parmesan

**FRENCH ONION SOUP** ~~~~~ 9<sup>00</sup>  
With melted cantonnier cheese

**ARANCINI** ~~~~~ 9<sup>00</sup>  
Fried mushroom risotto with truffle oil and artisanal bacon

**FRIED MOZZARELLA STICKS** ~~~~~ 8<sup>50</sup>  
Tomato salsa

**OLIVES & PICKELS** ~~~~~ 4<sup>50</sup>

**CAPRESE SALAD** ~~~~~ 10<sup>00</sup>  
Mozzarina, tomatoes, basil, balsamic caramel, olive oil

**BREADED SHRIMPS** ~~~~~ 10<sup>00</sup>  
Sweet chili sauce

**DELI PLATTER** ~~~~~ 19<sup>00</sup>  
La rosette de Charlevoix, chorizo, Charlot 1608, prosciutto, cheese «Cendré de Lune», cheese «la Sauvagine», marinated olives, fig jam, onion confit and pickles

**SALMON TARTARE** ~~~~~ 12<sup>50</sup>  
Fresh salmon, sundried tomatoes, crushed tomatoes, goat cheese, chives

**BEEF TARTARE** ~~~~~ 12<sup>50</sup>  
Beef, caper, pickels, shallot, dijon, parsley, pine nuts, parmesan

# SALADS

**CAESAR** ~~~~~ 15<sup>00</sup>  
Romaine, bacon, garlic croutons, housemade Caesar dressing, parmesan

**CHICKEN ARUGULA** ~~~~~ 16<sup>50</sup>  
Chicken, carrots, parmesan, garlic croutons, bruschetta, balsamic dressing

**GREEK** ~~~~~ 15<sup>00</sup>  
Feta, cucumber, tomatoes, kalamata olives, red onions, balsamic dressing, arugula

**SPINACH AND GOAT CHEESE** ~~~~~ 17<sup>50</sup>  
Baby spinach, goat cheese, caramelized pecans, prosciutto chips, dried cranberries, carrots, fig dressing

# FLATBREAD

FLATBREAD PIZZA SERVED ON A WOODEN PLANK



**MARGHERITA**  
Tomato sauce, mozzarina, fresh basil

**FOUR CHEESE**  
tomato sauce, 1608 cheese, mozzarella, goat cheese, parmesan, caramelized onions

**FIGS & CHORIZO**  
Fig jam, chorizo, 1608 chese, arugula, figs

**GREEK**  
tomato sauce, tomatoes, kalamata olives, feta, red onions, parmesan, oregano

**FANTASIA**  
Tomato sauce, prosciutto, parmesan, mozzarina, arugula

**1608**  
Bechamel sauce, mushrooms, bacon, 1608 cheese, fresh rosemary

# DESSERTS

**CHEESE CAKE** ~~~~~ 7<sup>00</sup>  
With strawberry coulis

**SEASONAL CRÈME BRULÉE** ~~~~~ 6<sup>00</sup>  
Lactose free

**TRIPLE CHOCOLATE MOUSSE** ~~~~~ 7<sup>00</sup>

**S'MORES DIP TO SHARE** ~~~~~ 8<sup>50</sup>  
Melted milk chocolate, graham crackers, roasted marshmallows

# BEVERAGES

**SOFT DRINK** ~~~~~ 3<sup>00</sup>  
Pepsi, Diet-Pepsi , 7up, Orange Crush, Ice Tea

**JUICE** ~~~~~ 3<sup>00</sup>  
Orange, apple, cranberry, limonade, milk, chocolate milk, vegetable juice

**SAN PELLEGRINO 330ml** ~~~~~ 3<sup>50</sup>  
Limonata, Aranciata Rosso

**MONTELLIER 500ml** ~~~~~ 4<sup>00</sup>  
Mineral water

**SAN PELLEGRINO 500ml** ~~~~~ 4<sup>50</sup>  
Mineral water



# KIDS MENU

**MAIN DISH OF YOUR CHOICE**  
Mini-pizza with cheese  
Mini-pizza with pepperoni & cheese  
Spaghetti  
Chicken nuggets & matchstick fries  
Caesar salad

**DESSERT**  
Chocolate Brownie

**BEVERAGE OF YOUR CHOICE**  
Juice, milk or soft drink

# COFFEE & TEA

**FILTRE** ~~~~~ ☕ 2<sup>75</sup>

**ESPRESSO** ~~~~~ ☕ 3<sup>00</sup>

**ALLONGÉ & DÉCA** ~~~~~ ☕ 3<sup>00</sup>

**CAPPUCCINO** ~~~~~ ☕ 3<sup>50</sup>

**MOKA** ~~~~~ ☕ 3<sup>75</sup> ~ ☕ 4<sup>75</sup>

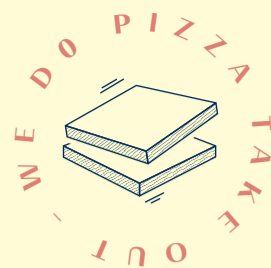
**CAFÉ AU LAIT** ~~~~~ ☕ 3<sup>75</sup> ~ ☕ 4<sup>75</sup>

**CHOCOLAT CHAUD** ~~~~~ ☕ 3<sup>75</sup> ~ ☕ 4<sup>75</sup>

**THÉ ET TISANE** ~~~~~ ☕ 3<sup>00</sup>

# PIZZA

10 INCH



- 01 **MARGHERITA** ~~~~~ 14<sup>00</sup>  
Tomato sauce, mozzarina, fresh basil
- 02 **FOUR CHEESE** ~~~~~ 16<sup>50</sup>  
Tomato sauce, 1608 cheese, mozzarella, goat cheese, parmesan, caramelized onions
- 03 **AMERICANA** ~~~~~ 15<sup>00</sup>  
Tomato sauce, pepperoni, mushrooms, peppers, mozzarella
- 04 **CARNIVORE** ~~~~~ 17<sup>50</sup>  
Tomato sauce, bacon, 1608 cheese sausage, pepperoni, mushrooms, red onions, mozzarella
- 05 **1608** ~~~~~ 16<sup>50</sup>  
Bechamel sauce, mushrooms, bacon, 1608 cheese, fresh rosemary
- 06 **FIGS AND CHORIZO** ~~~~~ 16<sup>50</sup>  
Fig jam, chorizo, 1608 cheese, arugula, figs
- 07 **BUFFALO** ~~~~~ 17<sup>50</sup>  
St-Ambroise BBQ sauce, roasted chicken, red peppers, cheddar, green onions, buffalo sauce
- 08 **FANTASIA** ~~~~~ 17<sup>50</sup>  
Tomato sauce, prosciutto, parmesan, mozzarina, arugula
- 09 **FUNGHI** ~~~~~ 17<sup>00</sup>  
Bechamel sauce, oyster mushrooms, portobello, truffle oil, white wine, cheddar, chives, pine nuts
- 10 **GASPÉSIENNE** ~~~~~ 22<sup>00</sup>  
Bechamel sauce, salmon, shrimps, scallops, leeks, mushrooms, sundried tomatoes, mozzarella, parmesan
- 11 **GRECQUE** ~~~~~ 14<sup>50</sup>  
Tomato sauce, tomatoes, kalamata olives, red onions, feta, parmesan, oregano
- 12 **PIZZA OF THE MOMENT** ~~~~~ MARKET PRICE

# PASTA

- SPAG MEATBALLS** ~~~~~ 14<sup>00</sup>  
Spaghetti, sausage sauce, pork & veal meatballs, parmesan, fresh basil
- CARBONARA** ~~~~~ 15<sup>50</sup>  
Spaghetti, cream sauce, egg yolk, bacon, shallots, parmesan
- MAC N' CHEESE** ~~~~~ 17<sup>00</sup>  
Macaroni, bacon, five cheeses: Cantonnier, 1608, parmesan, cheddar Perron, mozzarella
- TWO SALMONS** ~~~~~ 18<sup>00</sup>  
Linguine, rosee sauce, fresh salmon, smoked salmon, asparagus, tomatoes, red onion
- SAPRISTI** ~~~~~ 16<sup>00</sup>  
Linguine, cream, pesto, roasted tomatoes, mozzarina, spinach, pine nuts
- SAN FRANCISCO** ~~~~~ 17<sup>00</sup>  
Farfalle, chicken, mushrooms, sundried tomatoes, leeks, pine nuts, creamy parmesan sauce
- ARRABIATA** ~~~~~ 15<sup>00</sup>  
Penne, tomato sauce, tomatoes, kalamata olives, red onions, feta, chili, arugula, lemon
- DI MARE** ~~~~~ 19<sup>00</sup>  
Papardelle, rose sauce, fresh salmon, shrimps, scallops, spinach
- DUCK** ~~~~~ 19<sup>00</sup>  
Penne, duck confit, cream, parmesan, mushrooms, tomatoes, onion confit, arugula
- POLLO** ~~~~~ 17<sup>00</sup>  
Spaghetti, butter herb, chicken, roasted tomatoes, shallot, arugula
- PASTA OF THE MOMENT** ~~~~~ MARKET PRICE

## EXTRAS

**PIZZA DOUGHT  
GLUTEN FREE**

+ 2<sup>50</sup>

**ARTISANAL BACON ♦ ROASTED CHICKEN ♦ SHRIMPS  
1608 CHEESE SAUSAGE & FINE HERBS ♦ PEPPERONI**

+ 4<sup>50</sup>

**PASTA  
GLUTEN FREE**

+ 1<sup>00</sup>

# THE ESSENTIELS

SERVED WITH MATCHSTICK FRIES & MAYONNAISE

**BEEF TARTARE** ~~~~~ 21<sup>00</sup>  
Beef, caper, pickels, shallot, dijon, parsley, pine nuts, parmesan

**SALMON TARTARE** ~~~~~ 21<sup>00</sup>  
Fresh salmon, sundried tomatoes, crushed tomatoes, goat cheese, chives

**CROQUE-MONSIEUR** ~~~~~ 14<sup>00</sup>  
Ham, cheddar, bechamel sauce, tomatoes, arugula, pecans, balsamic caramel

SERVED WITHOUT SIDE DISHES

**RISOTTO OF THE MOMENT** ~~~~~ MARKET PRICE  
The creation of our chef



# VINS

## BLANC



**SAUVIGNON BLANC KIM CRAWFORD**  
South Island, Nouvelle-Zélande ~~~~~ demi **25<sup>00</sup>**

**PINOT GRIGIO IGT RUFFINO LUMINA**  
Vénétie, Italie ~~~~~ **8<sup>00</sup> ~ 13<sup>00</sup> ~ 36<sup>00</sup>**

 **SAUVIGNON BLANC PIERRE À FEU**  
Touraine, France ~~~~~ **9<sup>50</sup> ~ 16<sup>00</sup> ~ 44<sup>00</sup>**

**SÉMILLON, MUSCAT LAYER'S PETER LEHMANN**  
Adelaide, Australie ~~~~~ **9<sup>00</sup> ~ 15<sup>00</sup> ~ 42<sup>00</sup>**

**CHABLIS DOMAINE BESSON**  
Bourgogne, France ~~~~~ **12<sup>00</sup> ~ 20<sup>00</sup> ~ 54<sup>00</sup>**

**CHARDONNAY CLIFF 79**  
Australie ~~~~~ **7<sup>00</sup> ~ 11<sup>00</sup> ~ 30<sup>00</sup>**

**SAUVIGNON BLANC BRANCOTT ESTATE**  
Marlborough, Nouvelle-Zélande ~~~~~ **8<sup>00</sup> ~ 13<sup>00</sup> ~ 38<sup>00</sup>**

**CHARDONNAY CHLOÉ**  
Sonoma county, Californie ~~~~~ **9<sup>50</sup> ~ 16<sup>00</sup> ~ 44<sup>00</sup>**

 **CHARDONNAY VOYAGEUR**  
Niagara, Canada ~~~~~ **55<sup>00</sup>**

## ROSÉ



**VIGNOBLE DE L'ORPAILLEUR**  
Canton de l'est, Québec ~~~~~ **7<sup>50</sup> ~ 12<sup>00</sup> ~ 34<sup>00</sup>**

**GRENACHE GRIS BLANC**  
Pays d'Oc, France ~~~~~ **8<sup>50</sup> ~ 14<sup>00</sup> ~ 40<sup>00</sup>**

**TAVEL DOMAINE DU VIEIL AVEL LOUIS ROCHE**  
Vallée du Rhone, France ~~~~~ **45<sup>00</sup>**

## BULLES



**PROSECCO SANTI NELLO**  
Vénétie, Italie ~~~~~ **8<sup>00</sup> ~ 36<sup>00</sup>**

**CAVA FREIXENET ELYSSIA**  
Catalogne, Espagne ~~~~~ **46<sup>00</sup>**

**RODERER ESTATE BRUT**  
Anderson valley, California ~~~~~ **65<sup>00</sup>**

**VEUVE CLICQUOT BRUT**  
Champagne, France ~~~~~ **100<sup>00</sup>**

## GROS FORMAT

**MASI CAMPOFIORIN**  
Vénétie, Italie ~~~~~ **1,5 litres 78<sup>00</sup>**

**MONASTRELL JUAN GIL**  
Murcia, Espagne ~~~~~ **1,5 litres 102<sup>00</sup>**

## ROUGE



**CABERNET SAUVIGNON J.LOHR SEVEN OAKS**  
Paso Robles, Californie ~~~~~ demi **28<sup>00</sup>**

**VALOPICELLA DOC FOLONARI**  
Vénétie, Italie ~~~~~ demi **21<sup>00</sup>**

**PINOT NOIR INNISKILLIN VQA**  
Niagara, Canada ~~~~~ **8<sup>50</sup> ~ 14<sup>00</sup> ~ 40<sup>00</sup>**

**CABERNET FRANC LOUIS ROCHE AOC SAUMUR**  
Vallée de la Loire, France ~~~~~ **9<sup>00</sup> ~ 15<sup>00</sup> ~ 42<sup>00</sup>**

 **PINOT NOIR MARK WEST**  
Willamette, Oregon ~~~~~ **11<sup>00</sup> ~ 18<sup>00</sup> ~ 51<sup>00</sup>**

 **TREMPANILLO PINGOROTE RESERVA**  
La Mancha, Espagne ~~~~~ **44<sup>00</sup>**

 **PINOT NOIR LES CADOLES**  
Bourgogne, France ~~~~~ **58<sup>00</sup>**

**CABERNET SAUVIGNON, SYRAH CLIFF 79**  
Australie ~~~~~ **7<sup>00</sup> ~ 11<sup>00</sup> ~ 30<sup>00</sup>**

**SANGIOVESE, MERLOT IGT IOVE UMBERTO CESARI**  
Émilie-Romagne, Italie ~~~~~ **8<sup>00</sup> ~ 13<sup>00</sup> ~ 36<sup>00</sup>**

**CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG PICCINI**  
Toscane, Italie ~~~~~ **46<sup>00</sup>**

**ZINFANDEL, MERLOT THE DREAMING TREE**  
Sonoma, Californie ~~~~~ **10<sup>00</sup> ~ 17<sup>00</sup> ~ 46<sup>00</sup>**


**CABERNET SAUVIGNON AVA SLOW PRESS**  
Monterey, California ~~~~~ **9<sup>50</sup> ~ 16<sup>00</sup> ~ 44<sup>00</sup>**

**RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO TOMMASI**  
Vénétie, Italie ~~~~~ **56<sup>00</sup>**

 **CÔTES-DU-RHÔNE AOC DOMAINE DE CHANTEPIERRE**  
Vallée du Rhône, France ~~~~~ **9<sup>00</sup> ~ 15<sup>00</sup> ~ 42<sup>00</sup>**

 **MERLOT, CAB. SAUV. AMC CHÂTEAU LA MALETONNE**  
Bordeaux, France ~~~~~ **46<sup>00</sup>**

 **CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE, MERLOT IGT ORMA DEL DIAVOLO**  
Toscane, Italie ~~~~~ **64<sup>00</sup>**

 **MONASTRELL 3015**  
Jumillia, Espagne ~~~~~ **46<sup>00</sup>**

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA LUIGI RIGHETTI**  
Vénétie, Italie ~~~~~ **60<sup>00</sup>**

**NEBBIOLO BAROLO DOCG BENI DI BATASIOLO**  
Piémont, Italie ~~~~~ **68<sup>00</sup>**

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG ZENATO**  
Vénétie, Italie ~~~~~ **95<sup>00</sup>**

**MERITAGE OSOYOOS LAROSE**  
Vallée de l'okanagan, Canada ~~~~~ **88<sup>00</sup>**

 **ZINFANDEL OZV OLD VINES LODI**  
Californie ~~~~~ **52<sup>00</sup>**

# BIÈRES



## PRESSION

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

<b>BLACK VELVET</b>	8 <sup>00</sup>
<b>WHITE VELVET</b>	8 <sup>00</sup>



## BOUTEILLE

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

<b>Micro-brasserie</b>	375ml
<b>LE TROUBADIALE</b>	7 <sup>50</sup> s
<b>SANG D'ENCRE</b>	IRISH STOUT
<b>MACTAVISH</b>	PALE ALE
<b>PITOUNE</b>	LAGER
<b>LA SAISON DU TRACTEUR</b>	ALE FORTE

# COCKTAILS



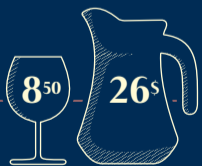
## LES CLASSIQUES

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



## POTS MASSON

<b>GIN CAESAR</b>	<b>MADAGASCAR</b>
Gin Beefeater, Worcestershire, lime, Tabasco, amer de celeri, Clamato, céleri	Gin Beefeater, Chartreuse, jus aloès, concombre, soda gingembre
<b>ORLÉANS</b>	<b>LIME &amp; BASILIC</b>
Vodka, jus de canneberge, cidre de pomme, menthe	Bacardi Superior, vermouth blanc Kayak, purée de fraises, basilic, sirop simple, lime, soda
<b>SAN PEDRO</b>	<b>PAMPEV</b>
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
<b>MOJITO</b>	<b>LIMONADE DU CAPITAINE</b>
Bacardi Superior, sucre, lime, menthe, soda	Bacardi Oakheart, Limoncello, limonade, jus de canneberge, soda, citron



## SOIF ESTIVAL

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

## GINS

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

## BOURBONS WHISKIES

<b>JIM BEAM</b>	
BOURBON	6
<b>BULLEIT FRONTIER</b>	
BOURBON	7
<b>WOODFORD RESERVE</b>	
BOURBON	8
<b>MAKER'S MARK</b>	
BOURBON	8
<b>COUREUR DES BOIS</b>	
WHISKY	6
<b>CANADIAN CLUB</b>	
100% RYE	6
<b>LOT NO. 40</b>	
RYE SINGLE COPPER STILL	7
<b>JAMESON</b>	
IRISH WHISKY	6

## SCOTCH SINGLE MALT

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

## CAFÉS ALCOOLISÉS

<b>CHOIX D'ALCOOL :</b>	7 <sup>50</sup>
<b>BAILEY'S, COUREUR DES BOIS, FRANGELICO OU BRÉSILIEN</b>	