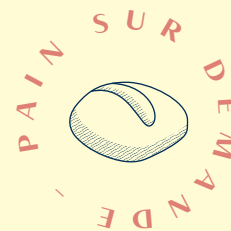


ENTRÉES



POTAGE DU JOUR ~~~~~ 5⁰⁰

PANIER DE FRITES ALLUMETTES ~ 5⁵⁰
Mayonnaise

CALMARS FRITS ~~~~~ 13⁰⁰
Aïoli aux câpres

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

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

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

OLIVES ET "PICKLES" MARINÉS ~~~~~ 4⁵⁰

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

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

SALADE CAPRESE ~~~~~ 10⁰⁰
Mozzarella, 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, Charlot 1608, prosciutto, Pleine lune, Hercule de la laiterie de Charlevoix, olives marinées, confiture de figes, confit d'oignons et cornichons

PLANCHE DE FROMAGES ~~~~~ 12⁰⁰
Confiture de figes, Pleine lune, Bleubry, Hercule de la laiterie de Charlevoix, raisins, croûtons

SALADES

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

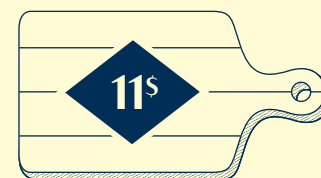
SALADE DE ROQUETTE ET POULET ~~~~~ 16⁵⁰
Poulet rôti, carottes, bruschetta, roquette, parmesan, croûtons à l'ail, vinaigrette balsamique

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

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

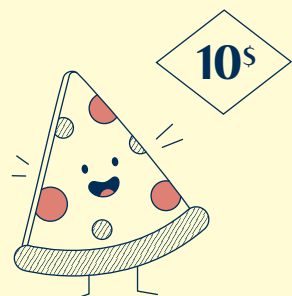
NOS PÉCHÉS MIGNONS

GÂTEAU AU FROMAGE ~~~~~ 8⁰⁰
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 **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, 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, saumon frais, crevettes, pétoncles, poireaux, champignons, tomates séchées, câpres, mozzarella, parmesan
- 10 **GRECQUE** ~~~~~ 14⁵⁰
Sauce tomate, tomates, olives kalamata, oignons rouges, feta, parmesan, origan
- 11 **CANARD** ~~~~~ 19⁰⁰
Sauce béchamel, confit de canard, chèvre, parmesan, tomates, champignons, oignons caramélisés
- 12 **TROIS GARÇONS** ~~~~~ 17⁰⁰
Béchamel, poireaux, poires, Bleubry, parmesan, roquette, pacanes caramélisées, caramel balsamique
- 13 **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
Pappardelle, 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
- PAPPARDELLE STROGONOFF** ~~~~~ 18⁰⁰
Pappardelle, bœuf braisé, bouillon de bœuf, champignons sauvages, crème sure, paprika
- CHARLEVOIX** ~~~~~ 17⁰⁰
Gnocchi, crème, chorizo, Bleubry, asperges, champignons sauvages, échalotes
- 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, 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 ~~~~~ 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 DOMAINE DES CORBILLIÈRES**
Touraine, France ~~~~~ **10⁰⁰ ~ 17⁰⁰ ~ 46⁰⁰**
- CHENIN BLANC SÉCATEURS BADENHORST**
Western Cape, Afrique du Sud ~~~~~ **9⁰⁰ ~ 15⁰⁰ ~ 42⁰⁰**
- CHABLIS DOMAINE BESSON**
Bourgogne, France ~~~~~ **54⁰⁰**
- CHARDONNAY CLIFF 79**
Australie ~~~~~ **7⁰⁰ ~ 11⁰⁰ ~ 30⁰⁰**
- SAUVIGNON BLANC BRANCOTT ESTATE**
Marlborough, Nouvelle-Zélande ~~~~~ **38⁰⁰**
-  **CHARDONNAY VOYAGEUR**
Niagara, Canada ~~~~~ **55⁰⁰**
- 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**
- TAVEL DOMAINE DU VIEIL AVEL LOUIS ROCHE**
Vallée du Rhone, France ~~~~~ **45⁰⁰**

BULLES



- PROSECCO MASI AGRICOLA MODELLO**
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**
- BEAUJOLAIS-VILLAGE AOC GEORGES DUBOEUF**
Beaujolais, France ~~~~~ demi **22⁰⁰**
- PINOT NOIR INNISKILLIN VQA**
Niagara, Canada ~~~~~ **8⁵⁰ ~ 14⁰⁰ ~ 40⁰⁰**
-  **CARIGNAN VEILLE VIGNES DOMAINE ST-PREIGNAN**
Pays d'oc, France ~~~~~ **9⁰⁰ ~ 15⁰⁰ ~ 42⁰⁰**
-  **PINOT NOIR MARK WEST**
Willamette, Oregon ~~~~~ **51⁰⁰**
-  **PINOT NOIR LES CADOLLES**
Bourgogne, France ~~~~~ **58⁰⁰**
- CABERNET SAUVIGNON, SYRAH CLIFF 79**
Australie ~~~~~ **7⁰⁰ ~ 11⁰⁰ ~ 30⁰⁰**
-  **TREMPANILLO GRAN CERDO**
Rioja, Espagne ~~~~~ **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, California ~~~~~ **9⁵⁰ ~ 16⁰⁰ ~ 44⁰⁰**
-  **CÔTES-DU-RHÔNE AOC DOMAINE DE CHANTEPIERRE**
Vallée du Rhône, France ~~~~~ **9⁰⁰ ~ 15⁰⁰ ~ 42⁰⁰**
-  **MERLOT, CAB. SAUV. AMC CHÂTEAU LA MALETONNE**
Bordeaux, France ~~~~~ **46⁰⁰**
- ZINFANDEL, MERLOT THE DREAMING TREE**
Sonoma, Californie ~~~~~ **46⁰⁰**
- SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON LIANO UMBERTO CESARI**
Émilie-Romagne, Italie ~~~~~ **62⁰⁰**
-  **MONASTRELL 3015**
Jumillia, Espagne ~~~~~ **46⁰⁰**
- 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**
-  **CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE, MERLOT IGT ORMA DEL DIAVOLO**
Toscane, Italie ~~~~~ **64⁰⁰**
-  **ZINFANDEL OZV OLD VINES LODI**
Californie ~~~~~ **52⁰⁰**

BIÈRES



PRESSION

TREMBLAY VERRE PINTÉ 2L
LAGER 5% ~~~~~ 5⁵⁰ ~ 7⁰⁰ ~ 23

GRIFFON
ROUSSE 4.5% ~~~~~ 5⁵⁰ ~ 7⁰⁰ ~ 23

DEATH VALLEY
IMPÉRIAL IPA 8% ~~~~~ 6⁰⁰ ~ 8⁰⁰ ~ 25

CHEVAL BLANC
BLANCHE 5% ~~~~~ 6⁰⁰ ~ 8⁰⁰ ~ 25

BITBURGER
PILSNER 4.8% ~~~~~ 6⁵⁰ ~ 8⁵⁰ ~ 28
Disponible en buck de 1 litre - 15\$



McADAM
CIDRE DE POMME 4.7% ~~~~~ 6⁵⁰ ~ 8⁵⁰ ~ 28

COUP DE GRISOU
SARRASIN 5% ~~~~~ 6⁰⁰ ~ 8⁰⁰ ~ 25

ST-AMBROISE
IRISH STOUT 4.2% ~~~~~ 6⁰⁰ ~ 8⁰⁰ ~ 25

ST-AMBROISE
IPA 6.2% ~~~~~ 6⁰⁰ ~ 8⁰⁰ ~ 25

MCAUSLAN
NEW ENGLAND IPA 6.2% ~~~~~ 6⁰⁰ ~ 8⁰⁰ ~ 25

ST-AMBROISE
CREAM ALE 5% ~~~~~ 6⁰⁰ ~ 8⁰⁰ ~ 25

SAMUEL ADAMS
BOSTON LAGER 4.8% ~~~~~ 6⁵⁰ ~ 8⁵⁰ ~ 28

BLACK VELVET ~~~~~ 8⁰⁰

WHITE VELVET ~~~~~ 8⁰⁰



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 TROUBADOUR

375ml
7⁵⁰\$

SANG D'ENCRE IRISH STOUT

MACTAVISH PALE ALE

PITOUNE LAGER

LA SAISON DU TRACTEUR
ALE FORTE

COCKTAILS



NEGRONI

NEGRONI CLASSIQUE ~ 10

Gin Beefeater, Campari, vermouth rouge Kayak

NEGRONI BLANCO ~ 10

Gin Beefeater, Suze, Lillet blanc

NEGRONI PREMIUM ~ 13

Gin Botanist, Campari, vermouth rouge Martini Riserva spéciale

ROSITA ~ 11

Téquila Cazadores reposado, Campari, vermouth Martini Riserva spéciale, Mezcal

LES CLASSIQUES



GIN SAPRISTI ~~~~~ 10

Gin Km 12, Amaro, sirop de sapin, tonic, lime, romarin

OLD FASHIONED ~~~~~ 10

Bourbon Wild Turkey, angostura, sucre, orange

MOSCOW MULE ~~~~~ 11

Vodka Grey Goose, lime, bière de gingembre, amer à l'orange, romarin

MAI TAI ~~~~~ 11

Havana Club 7 ans, Cointreau, lime, sirop simple, rhum Trois Rivières cuvée du moulin

MARGARITA ~~~~~ 9

Tequila Cazadores blanco, Cointreau, lime, sirop simple

PAPER PLANE ~~~~~ 9

Apérol, Canadian Club 100% rye, Amaro, jus lime

FRENCH 75 ~~~~~ 9

Gin Piger Henricus, lime, sirop simple, prosecco, zeste de citron

HANKY PANKY ~~~~~ 12

Gin Star of Bombay, vermouth rouge Martini Riserva spéciale, Amaro, Chartreuse, amer Saprستي, jus de pamplemousse

SPRITZ ~~~~~ 9

Aperol, prosecco, soda



POTS MASSON

GIN CAESAR

Gin Beefeater, Worcestershire, lime, Tabasco, amer de celeri, Clamato, céleri

PIÑA COLADA

Rhum Trois Rivières cuvée de l'océan, purée d'ananas grillée, lait de coco, sirop cinq épices, jus lime

NOGG

Calvados Roger Groult 3 ans, vodka, angostura, lime, œuf, cidre de pomme

LIME & BASILIC

Bacardi Superior, vermouth blanc Kayak, purée de fraises, basilic, sirop simple, lime, soda

SAN PEDRO

Téquila Cazadores blanco, cassis Monna & filles, jus aloès, jus lime, amer à la cerise, ginger ale

PAMPEV

Vodka, cassis Monna & filles, purée de camerises, sirop de thym et citron, lime

MOJITO

Bacardi Superior, sucre, lime, menthe, soda

LIMONADE DU CAPITAINE

Bacardi Oakheart, Limoncello, limonade, jus de canneberge, soda, citron

GIN

BEEFEATER LONDON

DRY GIN ~~~~~ 6

HENDRICK'S SCOTLAND

DRY GIN ~~~~~ 8

STAR OF BOMBAY LONDON

DRY GIN ~~~~~ 8

BOTANIST ISLAY

DRY GIN ~~~~~ 9

LEVENSWATER SPRING 34

DRY GIN ~~~~~ 9

UNCLE VAL'S BOTANICAL

DRY GIN ~~~~~ 10

KM12

GIN BORÉAL ~~~~~ 8

UNGAVA

DRY GIN ~~~~~ 7

PIGER HENRICUS

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

CAFÉS ALCOOLISÉS

7⁵⁰

CHOIX D'ALCOOL :

BAILEY'S, COUREUR DES BOIS, FRANGELICO OU BRÉSILIEN