

# 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>  
Roasted tomatoes bruschetta, ricotta, balsamic, 1608 cheese

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

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

**OLIVES & PICKELS** ~~~~~ 5<sup>00</sup>

**ARANCINI** ~~~~~ 9<sup>50</sup>  
Fried mushroom risotto with truffle oil and artisanal bacon

**FONDU WITH PARMESAN** ~~~~~ 9<sup>50</sup>  
Old cheese from Quebec with marsala poached pear, tomato jam

**CAPRESE SALAD** ~~~~~ 10<sup>00</sup>  
Mozzarella fior di latte, tomatoes, basil, balsamic caramel, olive oil

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

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

**BEEF TARTARE** ~~~~~ 12<sup>50</sup>  
Beef, tarragon, shallot, pine nuts, Dijon mustard

**DELI PLATTER** ~~~~~ 21<sup>00</sup>  
La rosette de Charlevoix, chorizo, Charlot 1608, prosciutto, cheese «Pleine lune», cheese «Hercule de la laiterie de Charlevoix», marinated olives, fig jam, onion confit and pickles

**CHEESE PLATTER** ~~~~~ 13<sup>00</sup>  
Fig jam, cheese «Hercule», cheese «Perron au Porto», cheese «Pleine lune», grapes, croutons

# SALADS

**CAESAR** ~~~~~ 16<sup>00</sup>  
Romaine, bacon, garlic croutons, housemade Caesar dressing, parmesan

**CHICKEN ARUGULA** ~~~~~ 17<sup>00</sup>  
Chicken, carrots, parmesan, garlic croutons, bruschetta, balsamic dressing

**GREEK** ~~~~~ 15<sup>50</sup>  
Feta, cucumber, tomatoes, kalamata olives, red onions, balsamic dressing, arugula

**SPINACH AND GOAT CHEESE** ~~~~~ 18<sup>00</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, mozzarella fior di latte, fresh basil

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

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

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

**FANTASIA**  
Tomato sauce, prosciutto, parmesan, mozzarella fior di latte, arugula

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

# DESSERTS

**CHEESE CAKE** ~~~~~ 8<sup>00</sup>  
With strawberry coulis

**SEASONAL CRÈME BRULÉE** ~~~~~ 7<sup>00</sup>  
Lactose free

**ALCOHOLIC COFFEES** ~~~~~ 7<sup>50</sup>  
Choice of alcohol: Bailey's, Frangelico, Coureur des Bois or Brésilien

**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

# COFFEE & TEA

**FILTRE** ~~~~~ ☕ 2<sup>75</sup>

**ESPRESSO** ~~~~~ ☕ 3<sup>00</sup>

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

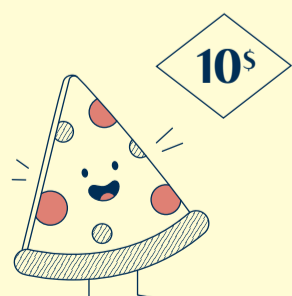
**CAPPUCCINO** ~~~~~ ☕ 3<sup>50</sup>

**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>



# KIDS MENU

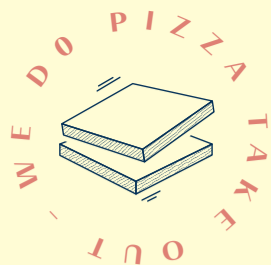
**MAIN DISH OF YOUR CHOICE**  
Mini-pizza with cheese  
Mini-pizza with pepperoni & cheese  
Spaghetti  
Chicken nuggets & matchstick fries  
Caesar salad

**DESSERT**  
Chocolate Brownie

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

# PIZZA

10 INCH



01 **MARGHERITA** ~~~~~ 14<sup>50</sup>  
Tomato sauce, mozzarella fior di latte, fresh basil

02 **FOUR CHEESE** ~~~~~ 16<sup>50</sup>  
Tomato sauce, 1608 cheese, mozzarella, goat cheese, parmesan, caramelized onions

03 **AMERICANA** ~~~~~ 15<sup>50</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 **BUFFALO** ~~~~~ 17<sup>50</sup>  
St-Ambroise BBQ sauce, roasted chicken, red peppers, cheddar, fried onions, green onions, buffalo sauce

07 **FANTASIA** ~~~~~ 17<sup>50</sup>  
Tomato sauce, prosciutto, parmesan, mozzarella fior di latte, arugula

08 **FUNGHI** ~~~~~ 17<sup>00</sup>  
Bechamel sauce, oyster mushrooms, portobello, truffle oil, white wine, cheddar, chives, pine nuts

09 **GASPÉSIENNE** ~~~~~ 22<sup>00</sup>  
Bechamel sauce, mozzarella, salmon, shrimps, scallops, leeks, garlic, capers, parmesan

10 **GRECQUE** ~~~~~ 15<sup>00</sup>  
Tomato sauce, tomatoes, kalamata olives, red onions, feta, parmesan, oregano

11 **FIGS & CHORIZO** ~~~~~ 18<sup>00</sup>  
Fig jam, chorizo, 1608 cheese, arugula, figs

12 **PIZZA OF THE MOMENT** ~~~~~ MARKET PRICE

# PASTA

**SPAG MEATBALLS** ~~~~~ 14<sup>50</sup>  
Spaghetti, sausage sauce, pork & veal meatballs, parmesan, fresh basil

**CARBONARA** ~~~~~ 16<sup>00</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, pesto, roasted tomatoes, mozzarella fior di latte, spinach, pine nuts

**ARRABIATA** ~~~~~ 15<sup>00</sup>  
Penne, tomato sauce, tomatoes, kalamata olives, red onions, feta, chili, arugula, lemon

**DI MARE** ~~~~~ 19<sup>00</sup>  
Pappardelle, rose sauce, fresh salmon, shrimps, scallops, spinach, leeks, capers, garlic

**DUCK** ~~~~~ 19<sup>00</sup>  
Penne, duck confit, cream, parmesan, mushrooms, tomatoes, onion confit, arugula

**SPAG POLLO** ~~~~~ 17<sup>50</sup>  
Spaghetti, butter herb, chicken, roasted tomatoes, wild mushrooms, fried prosciutto, 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, tarragon, shallot, pine nuts, Dijon mustard

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

**CROQUE-MONSIEUR** ~~~~~ 14<sup>50</sup>  
Ham, cheddar, bechamel sauce, tomatoes, arugula, pecans, balsamic caramel

SERVED WITHOUT SIDE DISHES

**NACHOS** ~~~~~ 16<sup>00</sup>  
Salsa, olives, bruschetta, jalapeno, mozzarella, sour cream, guacamole

**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>**

**S** **SAUVIGNON BLANC DOMAINE DES CORBILLIÈRES**  
Touraine, France ..... **10<sup>00</sup>** ~ **17<sup>00</sup>** ~ **46<sup>00</sup>**

**CHENIN BLANC SAUMUR**  
Vallée de la Loire, France ..... **8<sup>50</sup>** ~ **14<sup>00</sup>** ~ **40<sup>00</sup>**

**CHABLIS DOMAINE BESSON**  
Bourgogne, France ..... **54<sup>00</sup>**

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

**SAUVIGNON BLANC STONELEIGH**  
Malborough, Nouvelle- Zélande ..... **9<sup>00</sup>** ~ **14<sup>00</sup>** ~ **42<sup>00</sup>**

**S** **SANCERRE DOMAINE DENIZOT • BIO**  
Vallée de la Loire, France ..... **64<sup>00</sup>**

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

**S** **PINOT NOIR, GROLLEAU DOMAINE DU FRESCHÉ • BIO**  
Vallée de la Loire, France ..... **48<sup>00</sup>**

## BULLES



**PROSECCO MASI AGRICOLA MODELLO**  
Vénétie, Italie ..... **8<sup>00</sup>** ~ **13<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>**

**VALPOLICELLA DOC FOLONARI**  
Vénétie, Italie ..... demi **21<sup>00</sup>**

**BEAUJOLAIS-VILLAGE AOC GEORGES DUBOEUF**  
Beaujolais, France ..... demi **22<sup>00</sup>**

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

**S** **CARIGNAN VIEILLES VIGNES DOMAINE ST-PREIGNAN**  
Pays d'Oc, France ..... **9<sup>00</sup>** ~ **15<sup>00</sup>** ~ **42<sup>00</sup>**

**S** **PINOT NOIR MARK WEST**  
Willamette, Oregon ..... **58<sup>00</sup>**

**S** **GAMAY AOP LES 3B • BIO**  
Beaujolais, France ..... **56<sup>00</sup>**

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

**S** **TEMPRANILLO GRAN CERDO • BIO**  
Rioja, Espagne ..... **9<sup>50</sup>** ~ **16<sup>00</sup>** ~ **44<sup>00</sup>**

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

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

**CHIANTI CLASSICO DOCG CARPINETO**  
Toscane, Italie ..... **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>**

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

**S** **MERLOT, CAB. FRANC, CAB. SAUV. MOULIN HAUT SAINT-CLAIR**  
Puisseguin St-Émilion, Bordeaux, France ..... **52<sup>00</sup>**

**ZINFANDEL, MERLOT THE DREAMING TREE**  
Sonoma, Californie ..... **46<sup>00</sup>**

**S** **MONTEPULCIANO FATTORIA BUCCICATINO • BIO**  
Abruzzes, Italie ..... **48<sup>00</sup>**

**S** **MONASTRELL 3015 • BIO**  
Jumillia, Espagne ..... **46<sup>00</sup>**

**NEBBIOLO BAROLO DOCG FONTANAFREDDA**  
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>**

**S** **CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE, MERLOT IGT ORMA DEL DIAVOLO • BIO**  
Toscane, Italie ..... **69<sup>00</sup>**

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

# BIÈRES



## PRESSION

<b>TREMBLAY</b>	VERRE PINTE 2L	
LAGER 5%	5 <sup>50</sup> ~ 7	23
<b>GRIFFON</b>		
ROUSSE 4.5%	5 <sup>50</sup> ~ 7	23
<b>DEATH VALLEY</b>		
IMPÉRIAL IPA 8%	6 ~ 8	25
<b>CHEVAL BLANC</b>		
BLANCHE 5%	6 ~ 8	25
<b>BITBURGER</b>		
PILSNER 4.8%	6 <sup>50</sup> ~ 8 <sup>50</sup>	28
<b>McADAM</b>		
CIDRE DE POMME 4.7%	6 <sup>50</sup> ~ 8 <sup>50</sup>	28
<b>COUP DE GRISOU</b>		
SARRASIN 5%	6 ~ 8	25
<b>ST-AMBROISE</b>		
IRISH STOUT 4.2%	6 ~ 8	25
<b>ST-AMBROISE</b>		
IPA 6.2%	6 ~ 8	25
<b>MCAUSLAN</b>		
NEW ENGLAND IPA 6.2%	6 ~ 8	25
<b>ST-AMBROISE</b>		
CREAM ALE 5%	6 ~ 8	25
<b>SAMUEL ADAMS 76</b>		
LAGER & ALE 4.7%	6 <sup>50</sup> ~ 8 <sup>50</sup>	28
<b>BLACK VELVET</b>		8
<b>WHITE VELVET</b>		8

## BOUTEILLE



<b>MOOSE LIGHT</b>	341 ml 4%	6
<b>MOLSON CANADIAN</b>	341 ml 5%	6
<b>BIRRA MORETTI</b>	330 ml 4.6%	7
<b>GROSSE LAURENTIDE</b>	710 ml 5%	9
<b>RICARD'S RED</b>	341 ml 5.2%	6
<b>HENEIKEN</b>	330 ml 5%	7
<b>SOL</b>	330 ml 4.5%	7
<b>BITBURGER DRIVE</b>	330 ml 0%	6
<b>RADLER PAMPLEMOUSSE</b>		
<b>MOOSEHEAD</b>	473 ml 4%	7 <sup>50</sup>
<b>GLUTENBERG BLONDE</b>		
SANS GLUTEN 473 ml 5%		7 <sup>50</sup>
<b>HICKSON IPA</b>	500 ml 6.2%	8
<b>CHARLES HENRI</b>		
STOUT, 500 ml 6%		8
<b>CHARLES HENRI</b>		
BLANCHE, 500 ml 5.1%		8

# COCKTAILS



## SOIF ESTIVALE

### SANGRIA

#### ROUGE

Cabernet Sauvignon, rhum Bacardi Oakheart, cassis Monna & filles, jus de canneberges rouges, 7up

#### BLANCHE

Chardonnay, rhum Bacardi Superior, Soho, jus de canneberges blanches, 7up

#### ROSÉ

Orpailleur rosé, Apérol, vermouth rouge Kayak, jus de pamplemousse, 7up

### SPRITZ

#### APEROL

Apérol, Prosecco, soda

#### SUZETTE

Suze, Lillet blanc, Cointreau, jus de lime, sirop simple, soda, Prosecco

#### SAPPHIRE

Gin Bombay Sapphire East, St-Germain, vermouth blanc Martini riserva speciale, soda, Prosecco, menthe

## LES CLASSIQUES



#### GIN SAPRISTI 10

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

#### MOSCOW MULE 11

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

#### MARGARITA 9

Tequila Cazadores Blanco, Cointreau, lime, sirop simple

#### FRENCH 75 9

Gin Roméo, lime, sirop simple, Prosecco, zeste de citron

#### NEGRONI 10

Gin Ungava, Campari, vermouth rouge Kayak

#### OLD FASHIONED 10

Rye Lot No. 40, angostura, sucre, orange

#### MAI TAI 11

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

#### PAPER PLANE 9

Apérol, Whisky JP Wiser's, Amaro, lime

#### PALOMA 10

Tequila Cazadores Reposado, Mezcal, sirop simple, lime, jus de pamplemousse, soda

## POTS MASSON



#### GIN CAESAR

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

#### NOGG

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

#### SAN PEDRO

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

#### MOJITO

Bacardi Superior, sucre, lime, menthe, soda

#### PIÑA COLADA

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

#### LIME & BASILIC

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

#### PAMPEV

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

#### LIMONADE DU CAPITAINE

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