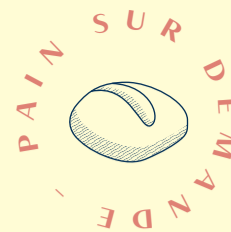


ENTRÉES



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

PLANCHE DE FROMAGES ~~~~~ 13⁰⁰
Confiture de figes, Hercule, 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

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

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

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 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 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 **FIGUES ET CHORIZO** ~~~~~ 18⁰⁰
Confiture de figues, chorizo, fromage 1608, roquette, figues
- 12 **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
- 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 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 ~~~~~ 14⁵⁰
Jambon artisanal, cheddar Perron, sauce béchamel, tomates, roquette, pacanes, caramel balsamique

SERVI SANS ACCOMPAGNEMENT

NACHOS ~~~~~ 16⁰⁰
Salsa, olives, bruschetta, jalapeno, mozzarella, crème sure, guacamole



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 SAUMUR**
Vallée de la Loire, France ~~~~~ **8⁵⁰ ~ 14⁰⁰ ~ 40⁰⁰**
- CHABLIS DOMAINE BESSON**
Bourgogne, France ~~~~~ **54⁰⁰**
- CHARDONNAY CLIFF 79**
Australie ~~~~~ **7⁰⁰ ~ 11⁰⁰ ~ 30⁰⁰**
- SAUVIGNON BLANC STONELEIGH**
Malborough, Nouvelle- Zélande ~~~~~ **9⁰⁰ ~ 14⁰⁰ ~ 42⁰⁰**
-  **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 ~~~~~ **8⁵⁰ ~ 14⁰⁰ ~ 40⁰⁰**
-  **PINOT NOIR, GROLLEAU DOMAINE DU FRESCHÉ • BIO**
Vallée de la Loire, France ~~~~~ **48⁰⁰**

BULLES



- PROSECCO MASI AGRICOLA MODELLO**
Vénétie, Italie ~~~~~ **8⁰⁰ ~ 13⁰⁰ ~ 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**
- VALPOLICELLA 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 VIEILLES VIGNES DOMAINE ST-PREIGNAN**
Pays d'Oc, France ~~~~~ **9⁰⁰ ~ 15⁰⁰ ~ 42⁰⁰**
-  **PINOT NOIR MARK WEST**
Willamette, Oregon ~~~~~ **58⁰⁰**
-  **GAMAY AOP LES 3B • BIO**
Beaujolais, France ~~~~~ **56⁰⁰**
- 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**
Monterry, California ~~~~~ **9⁵⁰ ~ 16⁰⁰ ~ 44⁰⁰**
-  **CÔTES-DU-RHÔNE AOC DOMAINE DE CHANTEPIERRE**
Vallée du Rhône, France ~~~~~ **9⁰⁰ ~ 15⁰⁰ ~ 42⁰⁰**
-  **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**
- MERITAGE 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 PINTE 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
BITBURGER		
PILSNER 4.8%	6 ⁵⁰ ~ 8 ⁵⁰	28
McADAM		
CIDRE DE POMME 4.7%	6 ⁵⁰ ~ 8 ⁵⁰	28
COUP DE GRISOU		
SARRASIN 5%	6 ~ 8	25
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
RADLER PAMPLEMOUSSE		
MOOSEHEAD	473 ml 4%	7 ⁵⁰
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



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