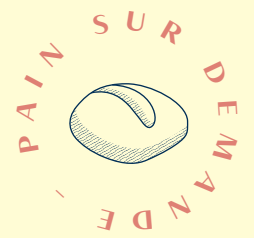


ENTRÉES



POTAGE DU JOUR ~~~~~ 5⁵⁰

PANIER DE FRITES ALLUMETTES ~ 5⁵⁰
Mayonnaise

CALMARS FRITS ~~~~~ 14⁰⁰
Aïoli aux câpres

BRUSCHETTA ~~~~~ 9⁰⁰
Bruschetta tomates rôties, ricotta, balsamique, fromage 1608

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE ~ 10⁰⁰
Gratinée au fromage Cantonnier

OLIVES ET "PICKLES" MARINÉS ~ 5⁰⁰

MOZZARELLA FRIT MAISON ~~~~~ 9⁰⁰
Salsa de tomates

ARANCINI ~~~~~ 10⁰⁰
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 ~~~~~ 10⁵⁰
Fior di latte, tomates, basilic, caramel balsamique, huile d'olive

CREVETTES PANÉES ~~~~~ 11⁰⁰
Sauce sweet chili

TARTARE DE SAUMON ~~~~~ 13⁵⁰
Saumon, émulsion de tomates séchées, concassé de tomates, fromage de chèvre, ciboulette

TARTARE DE BŒUF ~~~~~ 13⁵⁰
Bœuf, estragon, échalote, noix de pin, moutarde de Dijon

PLANCHE DE CHARCUTERIE ~~~~~ 21⁰⁰
La Rosette, chorizo, Le pieux, prosciutto, Pleine lune, fromage 1608, olives marinées, confiture de figues, confit d'oignons et cornichons

PLANCHE DE FROMAGES ~~~~~ 13⁵⁰
Confiture de figues, fromage 1608, Perron au Porto, Pleine lune, raisins, croûtons

SALADES

SALADE CÉSAR ~~~~~ 16⁰⁰
Laitue romaine, bacon artisanal, croûtons à l'ail, sauce césar maison, parmesan

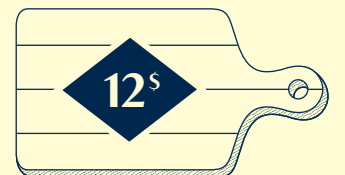
SALADE DE ROQUETTE ET POULET ~~~~~ 17⁵⁰
Poulet rôti, carottes, bruschetta, roquette, parmesan, croûtons à l'ail, vinaigrette balsamique

SALADE GRECQUE ~~~~~ 16⁰⁰
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, fior di latte, basilic frais

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

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

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

FANTASIA
Sauce tomate, prosciutto, parmesan, 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

TIRAMISU ~~~~~ 8⁰⁰

CAFÉS ALCOOLISÉS ~~~~~ 8⁰⁰

Choix d'alcool : Carolan's, Frangelico, Coureur des Bois ou Brésilien

BALADI AU CHOCOLAT ~~~~~ 8⁰⁰
Gâteau mousse au chocolat, caramel salé et amandes

TREMPETTE S'MORES
À PARTAGER ~~~~~ 8⁵⁰
Chocolat au lait fondu, biscuits graham, guimauves grillées

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



MENU ENFANTS

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 ~~~~~ 3⁷⁵
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

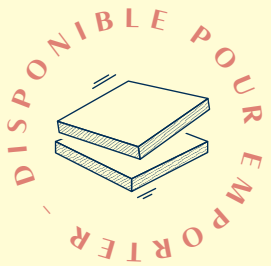
CAFÉ AU LAIT ~~~~~ 3⁷⁵ ~~~~~ 4⁷⁵

CHOCOLAT CHAUD ~~~~~ 3⁷⁵ ~~~~~ 4⁷⁵

THÉ ET TISANE ~~~~~ 3⁰⁰

PIZZAS

10 POUCHES



- 01 **MARGHERITA** ~~~~~ 15⁰⁰
Sauce tomate, fior di latte, basilic frais
- 02 **QUATRE FROMAGES** ~~~~~ 17⁰⁰
Sauce tomate, fromage 1608, mozzarella, chèvre, parmesan, oignons caramélisés
- 03 **AMERICANA** ~~~~~ 16⁰⁰
Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons, mozzarella
- 04 **CARNIVORE** ~~~~~ 18⁵⁰
Sauce tomate, pepperoni, bacon artisanal, saucisse cheddar et bacon, mozzarella, champignons, oignons rouges
- 05 **1608** ~~~~~ 17⁵⁰
Sauce béchamel, champignons, bacon artisanal, fromage 1608, romarin frais
- 06 **BUFFALO** ~~~~~ 19⁰⁰
Sauce bbq à la bière rousse, poulet rôti, poivrons rouges, cheddar Perron, oignons frits, oignons verts, sauce buffalo
- 07 **FANTASIA** ~~~~~ 19⁰⁰
Sauce tomate, fior di latte, prosciutto, roquette, parmesan
- 08 **FUNGHI** ~~~~~ 18⁰⁰
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** ~~~~~ 16⁰⁰
Sauce tomate, tomates, olives kalamata, oignons rouges, feta, parmesan, origan
- 11 **CANARD CONFIT** ~~~~~ 19⁰⁰
Sauce béchamel, canard confit, tomates, oignons caramélisés, champignons, cheddar Perron, roquette
- 12 **FIGUES ET CHORIZO** ~~~~~ 19⁰⁰
Confiture de figues, chorizo, fromage 1608, roquette, figues
- 13 **PIZZA DE LA SEMAINE** ~~~~~ PRIX DU MARCHÉ

PÂTES

- SPAG MEATBALLS** ~~~~~ 16⁰⁰
Spaghetti, sauce à la chair de saucisses, boulettes de porc et veau, parmesan, basilic frais
- CARBONARA** ~~~~~ 17⁰⁰
Spaghetti, crème, bacon artisanal, échalotes, parmesan, jaune d'œuf
- MAC N' CHEESE** ~~~~~ 18⁰⁰
Macaroni, bacon artisanal, sauce aux 5 fromages : cantonnier, 1608, parmesan, cheddar Perron, mozzarella
- DEUX SAUMONS** ~~~~~ 18⁵⁰
Linguine, sauce rosée, saumon frais, saumon fumé, asperges, tomates rôties, oignons rouges
- SAPRISTI** ~~~~~ 16⁵⁰
Linguine, pesto, tomates rôties, fior di latte, épinards, noix de pin
- CANARD** ~~~~~ 19⁰⁰
Penne, crème, parmesan, canard confit, tomates, oignons caramélisés, champignons, roquette
- GNOCCHI** ~~~~~ 19⁰⁰
Gnocchi, chorizo, sauce crème au chèvre, champignons, asperges, noix de grenoble, roquette
- ARRABIATA** ~~~~~ 16⁵⁰
Penne, sauce tomate, tomates, olives kalamata, oignons rouges, feta, piment chili, roquette, citron
- DI MARE** ~~~~~ 20⁰⁰
Pappardelle, sauce rosée, saumon frais, crevettes, pétoncles, épinards, poireaux, câpres, ail
- SPAG POLLO** ~~~~~ 19⁰⁰
Spaghetti, beurres aux herbes et citron, poulet, tomates rôties, champignons sauvages, prosciutto frit, roquette
- PÂTES DE LA SEMAINE** ~~~~~ PRIX DU MARCHÉ

EXTRAS

**PÂTE À PIZZA
SANS GLUTEN**

+ 3⁰⁰

**BACON ARTISANAL ♦ POULET RÔTI ♦ CREVETTES
SAUCISSE CHEDDAR ET BACON ♦ PEPPERONI**

+ 4⁵⁰

**PÂTES
SANS GLUTEN**

+ 1⁵⁰

LES INCONTURNABLES

SERVIS AVEC FRITES ALLUMETTES ET MAYONNAISE

TARTARE DE BŒUF ~~~~~ 22⁰⁰
Bœuf, estragon, échalote, noix de pin, moutarde de dijon

TARTARE DE SAUMON ~~~~~ 22⁰⁰
Saumon, émulsion de tomates séchées, concassé de tomates, fromage de chèvre, ciboulette

CROQUE-MONSIEUR ~~~~~ 16⁰⁰
Jambon artisanal, cheddar Perron, sauce béchamel, tomates, roquette, pacanes, caramel balsamique

RISOTTO DE LA SEMAINE ~~~~~ PRIX DU MARCHÉ

SERVI SANS ACCOMPAGNEMENT

NACHOS ~~~~~ 18⁰⁰
Salsa, olives, fromage mozzarella, piments bananes, bruschetta, guacamole, crème sure



VINS

BLANC



SAUVIGNON BLANC KIM CRAWFORD

South Island, Nouvelle-Zélande ~~~~~ 375ml 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 J. MOREAU & FILS, RÉSERVE DE MONTAIGU

Bourgogne, France ~~~~~ 12⁰⁰ ~ 20⁰⁰ ~ 57⁰⁰

CHARDONNAY CLIFF 79

Australie ~~~~~ 7⁰⁰ ~ 11⁰⁰ ~ 31⁰⁰

PINOT BLANC LA MISE DU PRINTEMPS JOSMEYER ♦ BIO

Alsace, France ~~~~~ 51⁰⁰

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 CINSAULT CÔTE DES ROSES GÉRARD BERTRAND

Languedoc, France ~~~~~ 375ml 25⁰⁰

PINOT GRIS BODEGA PIEDRA NEGRA FRANÇOIS LURTON

Mendoza, Argentine ~~~~~ 8⁵⁰ ~ 14⁰⁰ ~ 40⁰⁰

PINOT NOIR, GROLLEAU DOMAINE DU FRESCHÉ ♦ BIO

Vallée de la Loire, France ~~~~~ 48⁰⁰

BULLES



PROSECCO MOMA SPUMANTE UMBERTO CESARI

Émilie-Romagne, Italie ~~~~~ 8⁵⁰ ~ 14⁰⁰ ~ 40⁰⁰

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 ~~~~~ 375ml 28⁰⁰

VALPOLICELLA DOC FOLONARI

Vénétie, Italie ~~~~~ 375ml 21⁰⁰

BEAUJOLAIS-VILLAGE AOC GEORGES DUBOEUF

Beaujolais, France ~~~~~ 375ml 22⁰⁰

GAMAY AOP LES 3B ♦ BIO

Beaujolais, France ~~~~~ 56⁰⁰

PINOT NOIR WEINGUT HOFF

Schwabsburg, Allemagne ~~~~~ 60⁰⁰

PINOT NOIR INNISKILLIN VQA

Niagara, Canada ~~~~~ 8⁵⁰ ~ 14⁰⁰ ~ 40⁰⁰

CABERNET SAUVIGNON CLIFF 79

Australie ~~~~~ 7⁰⁰ ~ 11⁰⁰ ~ 31⁰⁰

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

Monterey, California ~~~~~ 9⁵⁰ ~ 16⁰⁰ ~ 44⁰⁰

CÔTES-DU-RHÔNE DOMAINE DU SÉMINAIRE ♦ BIO

Vallée du Rhone, France ~~~~~ 10⁰⁰ ~ 17⁰⁰ ~ 46⁰⁰

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

MÉRITAGE 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% ~~~~~ 6 ~ 7⁵⁰ ~ 25

GRIFFON
ROUSSE 4.5% ~~~~~ 6 ~ 7⁵⁰ ~ 25

DEATH VALLEY
IMPÉRIAL IPA 8% ~~~~~ 6⁵⁰ ~ 8⁵⁰ ~ 27

CHEVAL BLANC
BLANCHE 5% ~~~~~ 6⁵⁰ ~ 8⁵⁰ ~ 27

ESTRELLA DAMM
LAGER 5.4% ~~~~~ 7 ~ 9 ~ 29

McADAM
CIDRE DE POMME 4.7% ~ 7 ~ 9 ~ 29

McAUSLAN INVITÉE
~~~~~ 6<sup>50</sup> ~ 8<sup>50</sup> ~ 27

ST-AMBROISE  
IRISH STOUT 4.2% ~~~~~ 6<sup>50</sup> ~ 8<sup>50</sup> ~ 27

ST-AMBROISE  
IPA 6.2% ~~~~~ 6<sup>50</sup> ~ 8<sup>50</sup> ~ 27

ST-AMBROISE  
NEW ENGLAND IPA 6.2% ~ 6<sup>50</sup> ~ 8<sup>50</sup> ~ 27

ST-AMBROISE  
CREAM ALE 5% ~~~~~ 6<sup>50</sup> ~ 8<sup>50</sup> ~ 27

SAM ADAMS 76  
LAGER & ALE 4.7% ~ 7 ~ 9 ~ 29

BLACK VELVET ~~~~~ 8<sup>50</sup>

WHITE VELVET ~~~~~ 8<sup>50</sup>

## BOUTEILLE



MOOSEHEAD CRACKED CANOE  
LIGHT LAGER 473 ml 3.5% ~~~~~ 7

PERONI Pilsner 330 ml 5.2% ~~~~~ 7

GROLSCH Pilsner 450 ml 5% ~~~~~ 8

BITBURGER DRIVE 330 ml 0% ~~~~~ 6

### MICROBRASSERIES

GLUTENBERG BLONDE  
SANS GLUTEN 473 ml 5% ~~~~~ 7

BIÈRE DE BALCON, ESPACE PUBLIC  
SÛRE AUX FRAMBOISE, 355 ml 3% ~ 7

CHÊNE ROUGE, OSHLAG  
ROUSSE, 473 ml 5% ~~~~~ 8

BLANCHE THÉ LABRADOR, OSHLAG  
HEFEWEIZEN, 473 ml 5% ~~~~~ 8

FRUIT PUNCH IPA, VOX POPULI  
IPA, 473 ml 6% ~~~~~ 9

# COCKTAILS

## SOIF ESTIVALE MARTINI



### SPRITZ



#### FIERO SPRITZ

Martini Fiero, Prosecco, soda, orange

#### SBAGLIATO SPRITZ

Martini bitter, Martini Rubino, Cointreau, Prosecco

#### RUBY SPRITZ

Martini Fiero, gin Ungava, citron, jus de pamplemousse, sirop de thym, Prosecco, soda

#### PESCA SPRITZ

Martini Fiero, Martini Ambrato, liqueur à la pêche, Prosecco, soda

### SANGRIA



#### ROUGE

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

#### ROSÉ

Orpailleur rosé, Martini Fiero, Martini Rubino, jus de pamplemousse, 7up

#### BLANCHE

Chardonnay, vodka, Soho, jus de canneberges blanches, 7up

## LES CLASSIQUES



#### MAI TAI ~~~~~ 11

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

#### MOSCOW MULE ~~~~~ 11

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

#### AVIATION ~~~~~ 13

Gin The Botanist, liqueur de violette, liqueur de Maraschino, jus de lime

#### MARGARITA ~~~~~ 9

Tequila Hornitos Plata, Cointreau, lime, sirop simple

#### FRENCH 75 ~~~~~ 9

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

#### NEGRONI ~~~~~ 10

Ungava, vermouth Rubino, Martini Bitter

#### GIN SAPRISTI ~~~~~ 10

Gin Canope, Amaro, Sirop de sapin, tonic, jus de lime



## POTS MASSON

DISPONIBLES SANS ALCOOL (FORMAT 2oz): 5,50 \$

#### GIN CAESAR

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

#### LIME & BASILIC

Bacardi Superior, Martini Ambrato Kayak, purée de fraises, basilic, sirop simple, lime, soda

#### SAN PEDRO

Téquila Hornitos plata, cassis Monna & filles, jus aloès, lime, amer à la cerise, ginger ale

#### PAMPEV

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

#### PIÑA COLADA

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

#### LIMONADE DU CAPITAINE

Bacardi Spiced, 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

THE BOTANIST  
ISLAY DRY GIN ~~~~~ 9

🍷 CANOPÉE  
GIN FORESTIER ~~~~~ 7

🍷 KM12  
GIN BORÉAL ~~~~~ 8

🍷 UNGAVA  
DRY GIN ~~~~~ 7

🍷 ROMEO'S  
DRY GIN ~~~~~ 8

🍷 ST-LAURENT  
GIN DE MER ~~~~~ 9

## APÉRITIFS

APEROL  
APÉRITIF À BASE DE  
GENTIANE ~~~~~ 5

CAMPARI  
LIQUER AMÈRE ~~~~~ 5

MARTINI BITTER  
LIQUER AMÈRE ~~~~~ 5

MARTINI FIERO  
APÉRITIF À BASE DE VIN ~ 5

MARTINI RUBINO  
VERMOUTH ROUGE ~~~~~ 5

ROUGE GORGE  
VERMOUTH ROUGE ~~~~~ 5

COCCHI STORICO  
VERMOUTH ROUGE ~~~~~ 6

MARTINI AMBRATO  
VERMOUTH BLANC ~~~~~ 5

LUCANO 1894  
AMARO ~~~~~ 6

MELETTI  
AMARO ~~~~~ 6

STREGA ALBERTI  
LIQUER D'HERBES ~~~~~ 6