

# MENU



---

## ENTRÉES

---

### Ailes de poulet

8 ailes	18 \$
16 ailes	29 \$
24 ailes	38 \$

Choix de sauce : Buffalo, BBQ ou ranch

### Quésadillas

Fromage Monterey Jack, oignon & sauce BBQ

Fromage	13 \$
Poulet	18 \$

### Choux-fleurs rôtis

 24 \$

Curry, chili, piment banane, oignon croustillant fromage Monterey Jack, fromage brie, servis avec crème sûre et guacamole

### Nachos

Croustilles de maïs, fromage Monterey Jack, olive noire, oignon, échalote, piment banane servies avec salsa, crème sûre et mayo épicée

Original	24 \$
Poulet	29 \$
Viande fumée	29 \$

### Plateau à partager

Rondelles d'oignons, poppers aux jalapenos, ailes de poulet, bâtonnets de fromage et crudités

2 personnes	28 \$
4 personnes	52 \$

---

## TARTARES

---

### Tartare de boeuf ou de saumon

Du moment

Entrée	16 \$
Repas	32 \$

---

## SALADES

---

### Salade César

Entrée	9 \$
Repas	14 \$
+ Poulet grillé	7 \$
+ Poulet croustillant	8 \$

### Salade ranch crouillante

 18 \$

Laitue romaine, concombre, tomate, olive, oignon, maïs, fromage Monterey Jack, chips de nachos, sauce ranch et poulet croustillant

### Salade tataki de saumon

 16 \$

Laitue mesclun, carotte, zucchini, tomate, poivron rouge, mayo au sésame, mayo épicée et oignon vert.

---

## POUTINES

---

### Régulière

 15 \$

### Amateur de viande

 23 \$

Viandes au choix du chef

### Poulet Buffalo

 24 \$

Poulet croustillant, crème sûre, sauce Buffalo et oignon vert

---

## AVEC LES MAINS

---

### Burger champ car

 21 \$

Boeuf, tomate, oignon rouge, bacon, mesclun, fromage cheddar & mayo épicée

### Burger brie et champignons

 22 \$

Boeuf, brie, bacon, champignon, mesclun, oignon croustillant & mayo à l'ail citronnée et poivrée

### Burger poulet épicé

 20 \$

Poulet frit, fromage cheddar, piment banane, mesclun, tomate et mayo

### Burger gauffre et poulet crouillants

 24 \$

Poulet croustillant, fromage suisse, bacon, miel & sriracha

### Burger végété

 20 \$

Galette de légumes, concombre, radis, mesclun, sauce tzaziki, betterave & aneth

**Chili végété** 22 \$

Maïs, tomate, haricot, piment banane,  
fromage Monterey Jack, crème sûre  
servi avec des chips de tortillas

**Wrap au poulet croustillant** 20 \$

Poulet croustillant, salade César, mayo  
épicée, bacon et fromage suisse

**"Grilled cheese" à la  
viande fumée** 18 \$

Fromage suisse, cornichon & moutarde

---

**SUR LE GRILL**

---

**Saumon grillé** 28 \$

À l'ail & au sirop d'érable

**Bavette de boeuf  
marinée AAA** 28 \$

Extra sauce + 3 \$

**Demi côte levée** 29 \$

Sauce BBQ

**Côtes de veau de grain** 48 \$

Sauce au vin rouge

**Viande du moment** \*\$

Informez-vous auprès de votre serveur

choix d'accompagnement de frites,  
salade césar ou légumes grillés

---

**MENU POUR ENFANT**

---

**Poutine** 12 \$**Burger de boeuf & fromage** 13 \$**Lanières de poulet croustillantes** 14 \$

---

**DESSERTS**

---

**Sélection du moment** 10 \$

---

**BREUVAGES**

---

Eau 591 ml 2.61 \$

Montellier 355 ml 2.61 \$

Liqueur 591 ml 3.48 \$

Jus Dole 450 ml 3.91 \$

Bubly 473 ml 3.48 \$

Red Bull 355 ml 4.35 \$

Gatorade 710 ml 4.35 \$

---

**CAFÉS & THÉ**

---

Café 2.50 \$

Espresso 3 \$

Double espresso 4 \$

Thé 2.50 \$

Chocolat chaud 4 \$

Capuccino 4 \$

Latté 4.50 \$

Vanille Française 4.50 \$

---

**SANS ALCOOL**

---

**Atypique** 7 \$

Mojito, Gin and Tonic,  
Spritz, Amaretto Sour

**Virgin César** 6 \$

**Virgin Mojito** 6 \$

Pêche, lime ou framboise

**Mocktail pêche-menthe** 6 \$

Sirop de pêche, menthe & ginger ale

**Mocktail pêche-canneberge** 6 \$

Jus de canneberge, 7up & sirop de  
pêche

# BOISSONS

---

## BIÈRES

---

### Petite bourgogne 0% - Rousse

Canette	8 \$
Seau de 6	42 \$

### Heineken 0%

Canette	7 \$
Seau de 6	37 \$

### Amer IPA 0%

Canette	8 \$
Seau de 6	42 \$

### Petite Bourgogne - Rousse

Canette	8 \$
Seau de 6	42 \$

### Sol

Canette	10 \$
Seau de 6	54 \$

### Molson Ex / Coors Light / Amer IPA

Fût 20 oz	9 \$
Fût pichet	24 \$
Canette	8 \$
Seau de 6	42 \$

### Richard's Red / Blue Moon

Fût 20 oz	9 \$
Fût pichet	24 \$

### Murphy's / Moretti

Fût 20 oz	11 \$
Fût pichet	30 \$

### Heineken

Fût 20 oz	11 \$
Fût pichet	30 \$
Canette	11 \$
Seau de 6	58 \$

---

## CIDRE

---

<b>Domaine Lafrance</b>	<b>8 \$</b>
Pétillant gazéifié Darragon	

---

## SANGRIA

---

### Blanche / Rouge

Verre	13 \$
Pichet	32 \$

---

## COCKTAILS SIGNATURES

---

### L'Adrénaline 9 \$

Téquila, bière au gingembre, lime & piment banane

### L'Électrisant 9 \$

Rhum Captain Morgan blanc, malibu, jus d'ananas & soda

### Le Tonifiant 9 \$

Gin Tanqueray, tonic, framboise & lime

### Le 18 9 \$

Rhum Captain Morgan épicé, jus de pamplemousse, menthe & citron

### Le Tag 9 \$

Vodka Smirnoff, Malibu, peach schnapps & jus de canneberge

### Le Boost 12 \$

Rhum Captain Morgan épicé, abricot brandy, bière au gingembre & lime

---

## COCKTAILS CLASSIQUES

---

### Bloody César 9 \$

### Old Fashioned 12 \$

### Cosmopolitan 10 \$

### Martini Litchi 10 \$

### Gin ou Vodka Martini \*\$

### Long Island Iced Tea 12 \$

### Mojito 10 \$

Framboise, lime ou pêche

\*Prix en fonction du spiritueux choisi

---

## COCKTAILS CLASSIQUES

---

Moskow Mule	10 \$
Sex on the Beach	9 \$
Amaretto Sour	9 \$
Margarita (sur glace)	10 \$
Whiskey Sour	9 \$
Tequila Sunrise	9 \$
Manhattan	12 \$
Apérol Spritz	12 \$

---

## EN CANETTE

---

Vizzy	8 \$
White Claw	8 \$
Simply	8 \$

---

## SPIRITUEUX

---

Rhum Malibu	8 \$
Rhum Captain Morgan	9 \$
Brun / Épicé / Blanc	
Rhum Rosemont (QC)	10 \$
Blanc / L'après ski épicé	
Brandy Cheminaud	8 \$
Cognac Hennessy V.S	12 \$
Cognac Hennessy X.O	42 \$
Whisky Irlandais Jameson	8 \$
Whisky Canadien Crown Royal	8 \$
Glenfiddich 12 ans	10 \$
Talisker 10 ans	16 \$
Dalwhinnie 15 ans	18 \$
Lagavulin 16 ans	25 \$

Johnnie Walker Red Label	8 \$
Johnnie Walker Black Label	10 \$
Johnnie Walker Gold	13 \$

Jack Daniel's Tennessee Honey	8 \$
Jack Daniel's Gentleman Jack	8 \$
Jack Daniel's no 7	8 \$
Bulleit Bourbon	9 \$

Smirnoff	8 \$
White Claw	9 \$
Ketel One	10 \$
Ciroc	10 \$
Grey Goose	10 \$

Tanqueray Dry Gin	8 \$
Tanqueray Ten	10 \$
Dillons	9 \$
Hendricks	11 \$

Tequila El Jimador Reposado	8 \$
-----------------------------	------

---

## LIQUEURS

---

Baileys Original	8 \$
Campari	8 \$
Disaronno Originale	8 \$
Frangelico	8 \$
Jägermeister	8 \$
Kahlua	8 \$
Schnapps à la pêche	8 \$
Crème de Menthe Blanche	8 \$
Sambuca Ramazzoti	8 \$
Sour Puss	8 \$
Tia Maria	8 \$
Grand Marnier	8 \$
Belle de Brillet	10 \$

# CARTE DES VINS

## MOUSSEUX / CHAMPAGNES

	Verre / Bouteille
<b>Hungaria Grande Cuvée Brut Chianti</b> Hongrie	9 \$ / 32 \$
<b>Fiol Prosecco</b> Vénétie, Italie	36 \$
<b>Pommery Pop</b> Champagne, France, 200 ml	33 \$
<b>Cecilia B, VIno Spumante Bianco</b> Vénétie, Italie	46 \$
<b>Piper-Heidsieck Brut</b> Champagne, France	128 \$
<b>Pommery Brut Royal</b> Champagne, France	130 \$
<b>Moët &amp; Chandon Impérial Brut</b> Champagne, France	145 \$
<b>Veuve Clicquot Ponsardin Brut</b> Champagne, France	165 \$
<b>Moët &amp; Chandon Impérial Brut Rosé</b> Champagne, France	190 \$
<b>Dom Pérignon Brut Vintage 2012</b> Champagne, France	600 \$
<b>Louis Roederer, Cristal Brut 2015</b> Champagne, France	850 \$

## VIN ROSÉ

	6 oz / 9oz / Bouteille
<b>Oyster Bay</b> Marlborough, N-Z / Chardonnay & Pinot noir	12 \$ / 19 \$ / 47 \$

## VINS BLANCS

	6 oz / 9oz / Bouteille
<b>Gabbiano, Cavaliere d'Oro</b> Vénétie, Italie / Pinot Grigio	9 \$ / 13 \$ / 33 \$
<b>Emiliana Adobe, Reserva Vallee Centrale</b> Casablanca, Chili / Chardonnay	35 \$
<b>Adaras Lluvia</b> Meseta, Espagne / Verdejo & Sauvignon blanc	38 \$
<b>Domaines Paul Mas Vignes de Nicole</b> Languedoc-Roussillon, France / Chardonnay & Sauvignon	39 \$
<b>Calvet</b> Alsace, France / Pinot Blanc	40 \$
<b>Chloe</b> Monterey County, USA / Chardonnay	11 \$ / 17 \$ / 40 \$
<b>Grigio Luna, Cecilia Beretta</b> Vénétie, Italie / Pinot Grigio	48 \$
<b>Scarpetta</b> Frioul, Italie / Pinot grigio	50 \$
<b>J. Lohr Riverstone Arroyo Seco</b> Monterey, USA / Chardonnay	55 \$
<b>Vincent Wengier</b> Bourgogne, France / Chardonnay	60 \$
<b>Dry Creek Vineyard Clarksburg</b> Californie, USA / Chenin blanc	65 \$
<b>La Crema</b> Sonoma Coast, USA / Chardonnay	65 \$
<b>Chablis Charly Nicole</b> Bourgogne, France / Chardonnay	82 \$
<b>Stag's Leap</b> Napa Valley, USA / Chardonnay	83 \$
<b>Hoffman-Jayer, Hautes-Côtes de Nuits</b> Bourgogne, France / Chardonnay & Pinot blanc	106 \$
<b>Les Marcoeurs, Chateau de Chamilly</b> Mercurey, France / Chardonnay	110 \$
<b>Les Burnins, Château de Chamilly Montagny 1er cru</b> Mercurey, France / Chardonnay	126 \$

# CARTE DES VINS

---

## VINS ROUGES

---

	6 oz / 9oz / Bouteille	
<b>Gabbiano, Cavaliere d'Oro Chianti</b>	<b>9 \$ / 13 \$ / 33 \$</b>	
Toscane, Italie / Sangiovese		
<b>Adaras Aldea</b>	<b>36 \$</b>	
Almansa, Espagne / Grenache & Syrah		
<b>Biologik Terre Sicilienne</b>	<b>42 \$</b>	
Sicile, Italie / Cabernet-sauvignon		
<b>Famille Perrin Réserve Côtes du Rhône</b>	<b>42 \$</b>	
Vallée du Rhône, France		
<b>Arboleda</b>	<b>43 \$</b>	
Valley de Aconcagua, Chili / Cabernet- sauvignon		
<b>Oyster Bay</b>	<b>11 \$ / 19 \$ / 47 \$</b>	
Marlborough, Nouvelle-Zélande / Pinot noir		
<b>Oyster Bay</b>	<b>45 \$</b>	
Marlborough, Nouvelle-Zélande / Merlot		
<b>Trevezie Sicilia Beretta</b>	<b>46 \$</b>	
Vénétie, Italie / Merlot		
<b>Bonterra</b>	<b>49 \$</b>	
Biol, Californie, USA / Cabernet-sauvignon		
<b>Imagery</b>	<b>50 \$</b>	
Californie, USA / Pinot noir		
<b>Rodney Strong</b>	<b>13 \$ / 20 \$ / 51 \$</b>	
Sonoma County, USA / Cabernet-sauvignon		
<b>GSM Barossa Valley</b>	<b>51 \$</b>	
Australie / Grenache, Shiraz, Mourvède		
<b>Shiraz Barossa Valley</b>	<b>56 \$</b>	
Australie / Shiraz		

<b>Col di Lamo, Rosso di Montalcino</b>	<b>62 \$</b>
Toscane, Italie / Sangiovese Grosso	
<b>Francis Coppola Diamond Collection</b>	<b>62 \$</b>
Californie, USA / Merlot	
<b>Le Volte dell'Ornellaia</b>	<b>65 \$</b>
Toscane, Italie / Merlot, Sangiovese, Cabernet-sauvignon	
<b>La Crema</b>	<b>67 \$</b>
Sonoma Coast, USA / Pinot Noir	
<b>Queen of Hearts</b>	<b>68 \$</b>
Santa Barbara, USA / Cabernet-sauvignon	
<b>Luce della Vite, Lucente</b>	<b>74 \$</b>
Toscane, Italie / Merlot & Sangiovese	
<b>Élégance, Château Côtes de Bonde</b>	<b>78 \$</b>
St-Émilion 2016, France / Merlot & Cabernet Franc	
<b>Drakos, Château la Rose Monturon</b>	<b>83 \$</b>
St-Émilion 2018, France / Merlot & Cabernet Franc	
<b>Clos de la Molénie, Bordeaux Supérieur</b>	<b>92 \$</b>
Bordeaux, France / Merlot & Cabernet Sauvignon	
<b>Papillon, Orwin Swift</b>	<b>225 \$</b>
Napa Valley, USA / Cabernet, Merlot, Petit verdot, Malbec	
<b>Solengo, Argiano</b>	<b>255 \$</b>
Toscane 2016, Italie / Cabernet, Petit-Verdot, Merlot, Syrah	
<b>Tignanello, Marchesi Antinori</b>	<b>285 \$</b>
Toscane 2019, Italie / Sangiovese & Cabernet-sauvignon	
<b>Ornellaia</b>	<b>530 \$</b>
Bolgheri 2019, Italie / Cabernet, Merlot & Petit verdot	
<b>Solaia, Marchesi Antinori</b>	<b>930 \$</b>
Toscane 2018 , Italie / Cabernet, Sangiovese, Cab Franc	
<b>Masseto, Ornellaia</b>	<b>1870 \$</b>
Toscane 2019, Italie / Merlot	