



## ENTRÉES

Salade jardinière de saison \$7

Potage annoncé de vive voix, garniture bien choisie \$7

Rondelles d'oignons 7\$

Frites de patates douces, parmesan, mayo maison épicée 8\$

Soupe à l'oignon à la bière gratinée aux deux fromages 10\$

Escargots à l'ail gratinés, vin blanc, persil et mozzarella 9\$

Arancini au porc effiloché fumé et cheddar fort, parmesan, sauce arrabiata 10\$

Calamars frits, sauce marinara 16\$

Gravlax de saumon, crème sûre, garniture du moment, chips, roquette,  
grains de moutarde marinés 15\$

Boudin noir, purée de pommes à la moutarde, pain brioché, ketchup grand-mère 14\$

Fish cake maison, patates grelots, pois verts, coriandre, lime et sauce tartare 13\$

Tartare de saumon, échalotes, concombres, câpres,  
citrons confits, ponzu, chips entrée: 17\$ plat: 26\$

## SALADES

Salade César, bacon croustillant, parmesan, vinaigrette maison  
entrée: 11\$ plat 16\$ ajouter cuisse de poulet: 7\$, poitrine: 10\$

Salade d'orge grecque, tomates, olives kalamata, laitues, oignons rouges,  
poivrons doux, concombres, feta grecque entrée: 11\$ plat 16\$

Salade de kale, quinoa, carottes en julienne, mandarines, tomates, radis, pacanes  
caramélisées, canneberges et fromage de chèvre entrée: 12\$ plat 17\$

Avec un peu de folie on peut tout inventer



## MENU PRINCIPAL

Aiglefin Fish & Chips avec frites maison, sauce tartare et salade de chou 19\$

Sandwich cubain (Habanos), longe de porc fumé, porc effiloché, bacon fumé maison, poivrons grillés, cheddar, cornichons, tomates, sauce aux tomates séchées, frites et salade de chou 17\$

Confit de canard, purée du moment, légumes du marché, sauce à l'orange, au gingembre et au miel 22\$

Gaufrette, supreme de volaille Piri Piri, miel épicé, pommes et pacanes 19\$

Pâtes aux fruits de mer, sauce arrabiata 27\$

Comme un pâté chinois, joue de boeuf braisée, mousseline de pommes de terre, maïs, ketchup grand-mère 27\$

Morue d'islande poêlée, couscous au légumes, sauce vierge à la tomates, citrons confits, échalottes, câpres, coriande, noisettes, persil plat 28\$

Bavette de boeuf 1855 grillée, 9oz, garniture du moment, sauce chimichurri 34\$

### De notre fumoir:

Demi-poulet fumé au bois d'érable, pommes de terre rôties à l'ail et au romarin, légumes, sauce barbecue à la moutarde au miel 24\$

Côtes levées de dos, fumé maison au bois de pommier, frites, salade de chou, sauce BBQ ... Demi-rack 19\$ Rack complet 29\$

AAA Boeuf brisket fumé au bois d'érable, pain brioché, frites maison, cornichons, sauce marsala et salade de chou 27\$

Combo La Folie: ½ côtes levées, ¼ de poulet fumé, frites, salade de chou, sauce BBQ 27\$

Short ribs de boeuf, sauce marsala, purée, légumes du marché 29\$

### À partager pour 2:

AAA Boeuf brisket fumé à l'érable, ½ côtes levées de dos et ½ poulet, pain brioché, cornichons, moutarde, frites maison et salade de chou 48\$

Avec un peu de folie on peut tout inventer



### TABLE D'HÔTE POUR LES BAMBINS

12 \$

Soupe ou salade

Bambino poutine

ou

Cuisse de poulet avec frites

ou

Croquettes de poulet  
accompagnées de frites

Dessert :

Crème glacée à la vanille  
sauce au chocolat

### DAVIDsTEA 4\$

Moringa et Fraises

Cappuccino à la Vanille

Litchi-Pêche Décaféiné

Earl Grey Crème Biologique

Buddha's Blend

Dragon de soie au Jasmin Biologique

Amour Menthe Poivrée Biologique

Potion Magique

### DESSERTS MAISON

Crème brûlée,  
parfum du moment 9\$

Beignets maison,  
butterscotch caramel 9\$

Gâteau "truffe"  
au chocolat sucré - salé 10\$

### CAFÉ

Espresso 3\$

Double espresso 4\$

Cappuccino 5\$

Café latté 5\$

Macchiato 4\$

Americano 4\$

Mocha 5\$

Affogato (espresso + glace vanille) 5\$

Chocolad chaud 4\$