

## ENTRÉES / FIRST DELIGHT



**ESCARGOTS GRATINÉS À LA PROVENÇALE**  
*PROVENÇALE SNAILS AU GRATIN*

10

**DUMPLINGS FRITS DE PORC ET POULET, SAUCE CURRY ROUGE ET ARACHIDES**  
*PORK AND CHICKEN DUMPLINGS, RED CURRY AND PEANUT SAUCE*

9

**SALADE CÉSAR**  
*CESAR SALAD*

9

**TARTARE AUX DEUX SAUMONS (CHILI, AGRUME ET LAIT DE COCO)**  
*TWO SALMON TARTAR (CHILI, CITRUS AND COCONUT MILK)*

14



**PÉTONCLES À LA SALSA DE MANGUE**  
*SCALLOPS WITH MANGO SALSA*

14

**ROULEAUX IMPÉRIAUX AUX LÉGUMES**  
*VEGETABLE EGG ROLLS*

9

**RONDELLES D'OIGNONS ET MAYO MAISON**  
*ONIONS RINGS, HOMEMADE MAYONNAISE*

6



**CREVETTES TEMPURA, GELÉE DE POIVRONS ROUGES**  
*TEMPURA SHRIMPS, GRILLED RED PEPPER SAUCE*

12

**PAIN NAAN À L'AIL ET PESTO EN TRIO D'ACCOMPAGNEMENTS (RILLETTES D'AGNEAU DE LA BERGERIE DUPONT, BRUSCHETTA AUX TOMATES ET POIVRONS ROUGES, FROMAGE LE MONT-SAINT-MATHIEU DE LA FROMAGERIE DES BASQUES)**  
*APPETIZER TRILOGY, PESTO AND GARLIC NAAN BREAD (LAMB RILLETTES, TOMATOES AND RED PEPPER BRUSCHETTA, LE MONT-SAINT-MATHIEU CHEESE)*  
*POUR 2 PERSONNES / FOR TWO PERSONS*

13



## POTAGES / SIMMERS AND BREWS



**POTAGE DU JOUR**  
*SOUP OF THE DAY*

5

**BRAISÉ D'OIGNONS AU GRATIN**  
*FRENCH ONION SOUP, GRATIN CHEESE*

7

**CHAUDRÉE DU BAS-SAINT-LAURENT**  
*ST. LAWRENCE SEAFOOD CHOWDER*

10



## EXPRESS



**CLUB VERRIÈRE (PAIN PLAT, POITRINE DE POULET MARINÉ ET MAYO MAISON)** 16

*VERRIÈRE CLUB SANDWICH (FLATBREAD, CHICKEN BREAST, HOMEMADE MAYONNAISE)*

**POITRINE DE POULET BBQ** 19

*BBQ CHICKEN BREAST*

**CUISSE DE POULET BBQ** 15

*BBQ CHICKEN LEG*

**BURGER GOURMAND (POITRINE DE POULET MARINÉE ET GRILLÉE, FROMAGE SUISSE ET BACON)** 19

*GOURMET BURGER (GRILLED CHICKEN BREAST, SWISS CHEESE AND BACON)*

**BURGER GRATTE-CIEL UNIVERSEL (BŒUF ET CHAIR DE SAUCISSE ITALIENNE, PEPPERONI, FROMAGE SUISSE, BACON, LAITUE, TOMATES, RONDELLES D'OIGNONS ET MAYO MAISON)** 19

*UNIVERSEL SKYSCRAPER BURGER (ITALIAN SAUSAGE AND BEEF PATTY, PEPPERONI, SWISS CHEESE, BACON, LETTUCE, TOMATOES, ONION RINGS, HOMEMADE MAYONNAISE)*



**BURGER COMPOSÉ DE GALETTE VÉGÉTARIENNE DISPONIBLE**  
*BURGER MADE WITH VEGETARIAN CAKE AVAILABLE*

## PIZZAS



<b>PIZZA GARNIE</b> <i>ALL DRESSED PIZZA</i>	<b>9 POUCES / INCHES</b>	<b>15</b>
	<b>12 POUCES / INCHES</b>	<b>19</b>
	<b>18 POUCES / INCHES</b>	<b>27</b>
<b>PIZZA VÉGÉ</b> <i>VEGETARIAN PIZZA</i>	<b>9 POUCES / INCHES</b>	<b>15</b>
	<b>12 POUCES / INCHES</b>	<b>19</b>
	<b>18 POUCES / INCHES</b>	<b>27</b>
<b>PIZZA PEPPERONI</b>	<b>9 POUCES / INCHES</b>	<b>14</b>
	<b>12 POUCES / INCHES</b>	<b>18</b>
	<b>18 POUCES / INCHES</b>	<b>26</b>

## PÂTES ET SAUTÉS / PASTAS & SAUTÉS



**SPAGHETTI SAUCE À LA VIANDE** 15  
*MEAT SAUCE SPAGHETTI*

**LASAGNE SAUCE À LA VIANDE** 17  
*MEAT SAUCE LASAGNA*

**RAVIOLIS MÉDITERRANÉENS AUX LÉGUMES GRILLÉS, PESTO, PARMESAN ET AMANDES GRILLÉES** 23  
*MEDITERANEEN GRILLED VEGETABLES RAVIOLIS, PESTO, PARMESAN CHEESE AND GRILLED ALMONDS*

**RAVIOLIS DE BŒUF BRAISÉ GARNI DE CHAMPIGNONS PORTOBELLO ET PARMESAN** 24  
*BRAISED BEEF RAVIOLIS, PORTOBELLO MUSHROOMS AND PARMESAN CHEESE*

**LINGUINE DE L'ESTUAIRE DU SAINT-LAURENT** 23  
*LINGUINE WITH A ST.LAWRENCE ESTUARY SEAFOOD SAUCE*

**POULET STYLE GÉNÉRAL TAO** 23  
*GENERAL TAO CHICKEN*

 **SAUTÉ DE CREVETTES À LA THAÏ** 26  
*THAÏ SHRIMPS SAUTÉ*

 **OPTION DE PÂTES SANS GLUTEN DISPONIBLE / GLUTEN-FREE PASTA OPTION AVAILABLE**



## CÔTÉ JARDIN / FROM THE GARDEN



**SALADE CÉSAR AU POULET GRILL** 17  
*GRILLED CHICKEN CESAR SALAD*

 **SALADE TIÈDE DE TATAKI DE THON ROUGE GARNIE D'ANANAS GRILLÉ ET MANDARINES, VINAIGRETTE ORIENTALE** 25  
*RED TUNA SALAD WITH GRILLED PINEAPPLES, MANDARINS AND ORIENTAL DRESSING*

 **SALADE DE SAUMON FUMÉ ATKINS DE MONT-LOUIS, CHÈVRE ÉMIETTÉ VINAIGRETTE POMME GRENADE ET BALSAMIQUE** 26  
*SMOKED SALMON SALAD WITH CRUMBLLED GOAT CHEESE, POMEGRANATE AND BALSAMIC DRESSING*



# LES CLASSIQUES / CLASSICS



- BAVETTE DE BŒUF 6 ONCES MARINÉE À L'ANCIENNE, SAUCE AU POIVRE ET BRANDY** 25  
*MARINATED BEEF FLANK STEAK 6 OZ, GREEN PEPPERCORN AND BRANDY SAUCE*
- BIFTECK « BASEBALL » SAUCE AU POIVRE ET BRANDY** 24  
*"BASEBALL" BIFTECK, GREEN PEPPERCORN AND BRANDY SAUCE*
- CÔTE DE BŒUF AU JUS 8 ONCES** 32  
*PRIME RIB, 8 OZ*
- BOUDIN NOIR DU BOUCHER DE SAINT-ALEXANDRE, OIGNONS CARAMÉLISÉS, BACON ET RÉDUCTION BALSAMIQUE** 18  
*BLACK PUDDING, CARMELIZED ONIONS, BACON, BALSAMIC REDUCTION*
-  **SUPRÊME DE VOLAILLE GLACÉ AU SIROP D'ÉRABLE AMBRÉ DES ALLÉGHANNYS ET PIMENT CHIPOTLE** 19  
*CHICKEN BREAST GLAZED WITH MAPLE SYRUP AND CHIPOTLE PEPPER*
- MIGNON DE PORC DUBRETON ET SON EFFILOCHÉ SAUCE BBQ EN CROUTE DE PANKO, MAYO ANCHO** 19  
*DUBRETON PORK TENDERLOIN STUFFED WITH SHREDDED BBQ PORK, PANKO CRUST, ANCHO MAYONNAISE*





## DE LA MER / FROM THE SEA



- |   |   |    |
|---|---|----|
|   | <b>FISH &amp; CHIPS MAISON À LA BIÈRE DES FOUS BRASSANT</b><br><i>FOUS BRASSANT BEER BATTERED FISH &amp; CHIPS</i>  | 19 |
|  | <b>FILET DE TURBOT, TAPENADE AUX HERBES SALÉES, OLIVES NOIRES<br/>ET TOMATES SÉCHÉES SUR RIZ DE CREVETTES ET HOMARD</b><br><i>TURBOT FILLET, SALTY HERBS TAPENADE, BLACK OLIVES AND SUNDRIED TOMATOES, SHRIMPS AND LOBSTER RICE</i>   | 25 |
|   | <b>ASSIETTE DE LA MER (CREVETTES COLOSSALES, PÉTONCLES, MOULES, PALOURDES,<br/>CUISSÉS DE GRENOUILLE, FILET DE SAUMON ET COQUILLE DE FRUIT DE MER</b><br><i>SEA PLATE (SHRIMPS, SCALLOPS, MUSSELS, FROG LEGS, SALMON FILLET, SEA FOOD SHELL)</i>                                | 49 |
|   | <b>CREVETTES GRILLÉES À LA SUD-OUEST SUR RIZ DE CREVETTES ET HOMARD</b><br><i>SOUTHERN STYLE GRILLED SHRIMPS SERVED WITH SHRIMPS AND LOBSTER RICE</i>   | 26 |
|   | <b>PAVÉ DE SAUMON SAUCE À L'ORANGE, GINGEMBRE ET MIEL DE SAINT-PAUL-DE-LA-CROIX,<br/>CURCUMA ET GRAND-MARNIER SUR LÉGUMES AUX ÉPICES</b><br><i>GRILLED SALMON FILLET WITH AN ORANGE, GINGEMBRE, HONEY,<br/>TURMERIC AND GRAND-MARNIER SAUCE SERVED WITH SEASONED VEGETABLES</i> | 28 |