

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 servis 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 et sauce Buffalo

Toutes nos poutines sont servies avec des oignons verts.

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 \$

Gatorade 710 ml 4.35 \$

Red Bull 355 ml 4.56 \$

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

Fût 20 oz	8 \$
Fût pichet	22 \$
Canette	8 \$
Seau de 6	42 \$

Richard's Red / Blue Moon / Amer IPA

Fût 20 oz	9 \$
Fût pichet	24 \$

Murphy's / Moretti

Fût 20 oz	10 \$
Fût pichet	28 \$

Heineken

Fût 20 oz	10 \$
Fût pichet	28 \$
Canette	10 \$
Seau de 6	54 \$

CIDRE

Domaine Lafrance	8 \$
Pétillant gazéifié Darragon	

SANGRIA

Blanche / Rouge

Verre	13 \$
Pichet	32 \$

COCKTAILS SIGNATURES

L'Électrisant 9 \$

Rhum blanc, malibu, jus d'ananas & soda

Le Tonifiant 9 \$

Gin, tonic, framboise & lime

Le 18 9 \$

Rhum épicé, jus de pamplemousse, menthe & citron

Le Tag 9 \$

Vodka, Malibu, peach schnapps & jus de canneberge

Le Boost 12 \$

Rhum 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 Cherry River	9 \$
Ambré / 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	12 \$
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	14 \$

Jack Daniel's Tennessee Honey	8 \$
Jack Daniel's Gentleman Jack	8 \$
Jack Daniel's no 7	8 \$
Woodford	10 \$

Cherry River vodka	8 \$
White Claw	9 \$
Ketel One	10 \$
Ciroc	10 \$
Grey Goose	10 \$

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

Tequila Cherry River	8 \$
Patron silver	13 \$

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	9 \$
Belle de Brillet	10 \$

CARTE DES VINS

MOUSSEUX / CHAMPAGNES

	Verre / Bouteille
Hungaria Grande Cuvée Brut Chianti Hongrie	9 \$ / 32 \$
Fiol Prosecco Vénétie, Italie	39 \$
Pommery Pop Champagne, France, 200 ml	33 \$
Cecilia B, Vino Spumante Bianco Vénétie, Italie	46 \$
Piper-Heidsieck Brut Champagne, France	128 \$
Pommery Brut Royal Champagne, France	130 \$
Moët & Chandon Impérial Brut Champagne, France	145 \$
Veuve Clicquot Ponsardin Brut Champagne, France	165 \$
Moët & Chandon Impérial Brut Rosé Champagne, France	190 \$
Dom Pérignon Brut Vintage 2012 Champagne, France	600 \$
Louis Roederer, Cristal Brut 2015 Champagne, France	850 \$

VIN ROSÉ

	Bouteille
Oyster Bay Marlborough, N-Z / Chardonnay & Pinot noir	47 \$

VINS BLANCS

	6 oz / 9oz / Bouteille
Gabbiano, Cavaliere d'Oro Vénétie, Italie / Pinot Grigio	9 \$ / 13 \$ / 33 \$
Chloe Monterey County, USA / Chardonnay	40 \$
Oyster Bay Malborough, N-Z / Sauvignon blanc	11 \$ / 18 \$ / 45 \$
Imagery Californie, É-U / Chardonnay	12 \$ / 19 \$ / 47 \$
Scarpetta Frioul, Italie / Pinot grigio	50 \$
Les Genièvres, Maison Louis Latour Mâcon-Lugny, Bourgogne, France / Chardonnay	55 \$
J. Lohr Riverstone Arroyo Seco Monterey, USA / Chardonnay	55 \$
Dry Creek Vineyard Clarksburg Californie, USA / Chenin blanc	65 \$
La Crema Sonoma Coast, USA / Chardonnay	65 \$
Chablis Charly Nicole Bourgogne, France / Chardonnay	82 \$
Stag's Leap Napa Valley, USA / Chardonnay	83 \$
Vincent Wengier Bourgogne, France / Chablis	85 \$
Hoffman-Jayer, Hautes-Côtes de Nuits Bourgogne, France / Chardonnay & Pinot blanc	106 \$
Les Marcoeurs, Chateau de Chamilly Mercurey, France / Chardonnay	110 \$
Edetària, Bodegas Edet Terre Alta, Espagne / Greache blanc	115 \$
Les Burnins, Château de Chamilly Montagny 1er cru Mercurey, France / Chardonnay	126 \$

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

	6 oz / 9oz / Bouteille
Gabbiano, Cavaliere d'Oro Chianti Toscane, Italie / Sangiovese	9 \$ / 13 \$ / 34 \$
Adaras Aldea Almansa, Espagne / Grenache & Syrah	36 \$
Biologik Terre Sicilienne Sicile, Italie / Cabernet-sauvignon	42 \$
Arboleda Valley de Aconcagua, Chili / Cabernet- sauvignon	43 \$
Oyster Bay Marlborough, Nouvelle-Zélande / Pinot noir	11 \$ / 19 \$ / 47 \$
Trevezie Sicilia Beretta Vénétie, Italie / Merlot	46 \$
Bonterra Biol, Californie, USA / Cabernet-sauvignon	49 \$
Imagery Californie, USA / Pinot noir	12 \$ / 20 \$ / 50 \$
Witness Mark California, USA / Cabernet-sauvignon	13 \$ / 20 \$ / 51 \$
GSM Barossa Valley Australie / Grenache, Shiraz, Mourvède	51 \$
Scarpetta Frioul, Italie / Cabernet franc	60 \$
Shiraz Barossa Valley Australie / Shiraz	56 \$
Francis Coppola Diamond Collection Californie, USA / Merlot	62 \$

Le Volte dell'Ornellaia Toscane, Italie / Merlot, Sangiovese, Cabernet-sauvignon	65 \$
La Crema Sonoma Coast, USA / Pinot Noir	67 \$
Queen of Hearts Santa Barbara, USA / Cabernet-sauvignon	68 \$
Col di Lamo, Rosso di Montalcino Toscane, Italie / Sangiovese Grosso	70 \$
Luce della Vite, Lucente Toscane, Italie / Merlot & Sangiovese	74 \$
Élégance, Château Côtes de Bonde St-Émilion 2016, France / Merlot & Cabernet Franc	78 \$
Drakos, Château la Rose Monturon St-Émilion 2018, France / Merlot & Cabernet Franc	83 \$
Clos de la Molénie, Bordeaux Supérieur Bordeaux, France / Merlot & Cabernet Sauvignon	92 \$
Torello Raimonda Penedèse, Espagne / Merlot, Cabernet Sauvignon & Syrah	97 \$
Izeras, Domaine de Boisseyt Saint-Joseph, France / Syrah	172 \$
Papillon, Orwin Swift Napa Valley, USA / Cabernet, Merlot, Petit verdot, Malbec	225 \$
Solengo, Argiano Toscane 2016, Italie / Cabernet, Petit-Verdot, Merlot, Syrah	255 \$
Tignanello, Marchesi Antinori Toscane 2019, Italie / Sangiovese & Cabernet-sauvignon	285 \$
Col di Lamo, Brunello di Montalcino Toscane 2015, Italie / Sangiovese Grosso	368 \$
Ornellaia Bolgheri 2019, Italie / Cabernet, Merlot & Petit verdot	530 \$
Solaia, Marchesi Antinori Toscane 2018, Italie / Cabernet, Sangiovese, Cab Franc	930 \$
Masseto, Ornellaia Toscane 2019, Italie / Merlot	1870 \$