



## ENTRÉES | ENTREES

**SOUPE DU JOUR | SOUP OF THE DAY**

Ou | Or

**SALADE CAPRESE, AVOCAT, VINAIGRETTE À LA MENTHE**

CAPRESE SALAD, AVOCADO, MINT DRESSING

## PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

**L'INSPIRATION DU CHEF JORGE | JORGE CHEF'S INSPIRATION – 20.95**

Ballotine de poulet farcie aux asperges et champignons, sauce Chipotle et pommes de terre Gabrielle  
Chicken ballotine stuffed with asparagus and mushrooms, Chipotle sauce and Gabrielle potatoes

**LA PÊCHE DU JOUR | CATCH OF THE DAY – 22.95**

Casserole de la mer, sauce tomatée et légumes du jour  
Sea pot, tomato sauce and vegetables of the day

**LA PIZZA QUATRE FROMAGES | FOUR CHEESE PIZZA – 15.95**

Migneron, mozzarella, Ciel de Charlevoix, chèvre, confit d'oignons, abricots et roquette  
Migneron, mozzarella, Ciel de Charlevoix, goat cheese, onion confit, apricot and aragula

**LA VARIATION DE PÂTES | PASTA VARIATION – 17.95**

Raviolis maison farcis au mascarpone, chèvre, mozzarella et épinards servis avec sauce rosée  
Homemade raviolis stuffed with mascarpone cheese, goat cheese, mozzarella and spinach served with rose sauce

**NOTRE BAGEL | BAGEL – 18.95**

Saumon fumé *Fumoir Saint-Antoine* et fromage à la crème, servi avec salade verte et frites  
Smoked salmon *fumoir Saint-Antoine* and cream cheese served with green salad and fries

**NOTRE STEAK FRITES | STEAK AND FRIES – 24.95**

Onglet de bœuf Angus CAB 6oz grillé, sauce demi-glace servi avec salade verte et frites  
6oz grilled CAB Angus Beef strips, demi-glace sauce, served with green salad and fries

## DESSERTS

**THÉ, CAFÉ OU TISANE INCLUS | TEA, COFFEE, TISANE INCLUDED**

**DESSERT DU CHEF | CHEF'S DESSERT – 4**

POUR LES PLATS SANS GLUTEN, DEMANDEZ AU SERVICE DE VOUS CONSEILLER.  
FOR GLUTEN-FREE DISHES, ASK YOUR SERVER.

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, VEUILLEZ LE MENTIONNER AVANT DE COMMANDER.  
IF YOU HAVE ALLERGIES, PLEASE MENTION IT TO YOUR SERVER WHEN PLACING YOUR ORDER.

## VINS BLANCS | WHITE WINES

	VERRE GLASS		BOUTEILLE BOTTLE	
CHARDONNAY, ANDRÉ GOICHOT	9.75		45	Aromatique et rond   Aromatic and round
CHENIN BLANC, DOUGLAS GREEN	7		32	Fruité et vif   Fruity and lively
PINOT GRIS, OYSTER BAY	10.50		49	Fruité et doux   Fruity and mellow
SAUVIGNON BLANC, TOSCHI	10.75		49	Fruité et vif   Fruity and lively

## ROSÉ | ROSÉ

CAZAL VIEL	7		32	Fruité et léger   Fruity and light
CHÂTEAU BELLEVUE LAFORÊT	8		37	Fruité et généreux   Fruity and generous

## VIN ROUGE | RED WINE

SYRAH, CHATEAU STE-MICHELLE	10.50		48	Aromatique et charnu   Aromatic and fleshy
PINOT NOIR, OYSTER BAY	11.25		52	Aromatique et souple   Aromatic and supple
TEMPRANILLO, DOMA	7		32	Aromatique et souple   Aromatic and supple
CABERNET SAUVIGNON, BAROSSA VALEY ESTATE	12		56	Aromatique et charnu   Aromatic and fleshy

## BIÈRE PRESSION | DRAFT BEER

KLASS OU BLANCHE / KLASS OR WHITE Microbrasserie de Charlevoix		
VERRE   GLASS	PINTE   PINT	PICHET   PITCHER
5	7.25	14

KEITH'S ROUSSE/RED   BUDWEISER		
VERRE   GLASS	PINTE   PINT	PICHET   PITCHER
5.75	7.50	14.25

POUR PLUS DE CHOIX, DEMANDEZ NOTRE CARTE DES VINS | FOR MORE CHOICES, ASK FOR OUR WINE LIST

## BREUVAGE | BEVERAGE

THÉ, CAFÉ, TISANE | TEA, COFFEE, TISANE – 2.50  
BOISSON GAZEUSE | SOFT DRINK – 3.25

JUS DE LÉGUMES | VEGETABLE JUICE – 3.25  
EAU PÉTILLANTE | SPARKLING WATER – 3.25

## POUR LES PETITS | CHILDREN'S MENU

Inclus: breuvage 8oz / Included: 8oz. beverage

PÂTES SAUCE BOLOGNAISE OU AU BEURRE | PASTA WITH BOLONESE SAUCE OR BUTTER – 10

SANDWICH GRILLÉ AU FROMAGE | GRILLED CHEESE – 12

Servi avec frites ou salade verte / Served with fries or green salad

FILET DE POULET GRILLÉ | GRILLED CHICKEN BREAST – 12

Servi avec frites ou salade verte / Served with fries or green salad