



ENTRÉES | ENTREES

SOUPE DU JOUR | SOUP OF THE DAY

Ou | Or

SALADE DE MELON D'EAU, CHÈVRE, ASPERGES ET SOYA
WATERMELON SALAD, GOAT CHEESE, ASPARAGUS AND SOYA

PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

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

Côte levée de porc, sauce BBQ Chipotle et frites
Pork rib, BBQ Chipotle sauce and fries

LA PÊCHE DU JOUR | CATCH OF THE DAY – 17.95

Saumon poché, sauce crémeuse au vin blanc, légumes et couscous israélien
Poached salmon, creamy white wine sauce, vegetables and israeli couscous

LE SANDWICH DE LA SEMAINE | SANDWICH OF THE WEEK – 16.95

Burger de veau, coriandre, mayonnaise à l'avocat, fromage de Charlevoix, frites et salade
Veal burger, cilantro, avocado mayonnaise, Charlevoix cheese, fries and salad

LA VARIATION DE PÂTES | PASTA VARIATION – 18.95

Spaghetti aux crevettes, sauce asiatique
Shrimp spaghetti with Asian sauce

NOTRE BAGEL | BAGEL – 18.95

Saumon fumé *Fumoir Saint-Antoine* et fromage à la crème servi avec salade verte et frites
Fumoir Saint-Antoine's smoked salmon 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 frites et salade verte
6oz Angus beef hanger steak, gravy, fries and green salad

DESSERTS

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

DESSERT DU CHEF | CHEF'S DESSERT – 4

POUR LES PLATS SANS GLUTEN, DEMANDEZ AU SERVEUR 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