



ENTRÉES | ENTREES

SOUPE DU JOUR | SOUP OF THE DAY

Ou | Or

CROUSTILLANT DE CHÈVRE ET ÉPINARDS

CRISPY GOAT CHEESE AND SPINACH

PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

L'INSPIRATION DU CHEF JORGE | JORGE CHEF'S INSPIRATION – 19.95

Sauté de bœuf à la mexicaine, quésadillas au fromage et salsa verte
Mexican fajitas beef, cheese quesadilla and salsa verde

LA PÊCHE DU JOUR | CATCH OF THE DAY – 29.95

Feuilleté de homard, sauce crémeuse à la bisque, riz au citron et safran, légumes du jour
Lobster in puff pastry, bisque creamy sauce, lemon and saffron rice, vegetables of the day

LA PIZZA MARGHERITA | MARGHERITA PIZZA – 16.95

Pain Naan sauce tomate, fromage suisse de Charlevoix et basilic servi avec salade verte
Naan bread, tomato sauce, swiss cheese from Charlevoix and basil served with green salad

LA VARIATION DE PÂTES | PASTA VARIATION – 15.95

Linguini au pesto de tomates séchées et olives noires
Linguini with tomatoes pesto sauce and black olives

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