



## MENU DU SOIR

### ENTRÉES

POTAGE DU JOUR 4.00

*Inspiration du chef*

ACCRAS DE MORUE 8.00

*Beignets de morue frits, mayonnaise indienne*

TAQUITOS (3) 9.00

*Tortillas de maïs souples, poulet effiloché, haricots noirs, féta de chèvre, coriandre, sauce chipotle et oignons marinés*

SALADE CÉSAR 9.00

*Laitue romaine, bacon, croûtons, parmesan et vinaigrette à l'ail  
(\* Ajoutez-y du poulet effiloché 2.00)*

SALADE DE BETTERAVES 9.50

*Betteraves marinées, fromage de chèvre, crème, pommes, céleri et pacanes*

ROULÉ DE FIGUES 10.00

*Prosciutto, fromage de chèvre, crème et miel*

PLATEAU DE CHARCUTERIES 16.00

*Parfait de foie gras avec mousse de foie de volaille, gravlax maison, rillons et saucisson sec*



TARTARE DE SAUMON

*Sauce au citron, oignons verts et citron confit*

-ENTRÉE : 12.50

-PLAT PRINCIPAL : 24.00

Frites maison ou salade du chef



## **POUTINES**

### **POUTINE 11.00**

*Frites maison, fromage frais et sauce poutine maison*

### **POUTINE À LA JOUE DE BOEUF 18.00**

*Frites maison, fromage frais, sauce poutine maison, joue de bœuf braisée et jus de cuisson*

### **POUTINE AU CANARD CONFIT 19.00**

*Frites maison, fromage frais, sauce poutine maison, oignons caramélisés et cuisse de canard confite maison*

## **PLATS PRINCIPAUX**

### **GRILLED-CHEESE AU CANARD CONFIT 15.00**

*Pain blanc, fromage cheddar fumé, fromage à raclette, canard confit, oignons verts et moutarde à la Quadrupel, servi avec salade du chef*

### **MACARONI AUX FROMAGES 16.00**

*Pâtes, béchamel aux trois fromages, panko grillé et lardons*

### **CASSOULET + CUISSE DE CANARD CONFITE 17.00**

*Cuisse de canard confite maison, haricots blancs, saucisses maisons, jambon braisé et tomates, servi avec salade du chef*

### **HAMBOURGEOIS DE LA CROISÉE DES CHEMINS 18.00**

*Pain viennois, bœuf, bacon, sauce Mille-Îles, oignons caramélisés, fromage et cornichons*

*Frites maison ou salade du chef*

### **SPÉCIALITÉ DE LA MER 19.50**

*Pavé de saumon, sauce vierge et accompagnement de saison*



## DESSERTS

**BROWNIE AU CHOCOLAT 6.50**  
*Chocolat, crème fraîche et pacanes*

**CRÈME BRÛLÉE 7.00**  
*Ramequin de crème prise brûlé à la torche*

**GÂTEAU AU FROMAGE 7.50**  
*Biscuit Graham, fromage à la crème, crème sûre et coulis de fruits*

**PARIS-BREST 8.00**  
*Pâte à choux, pralin mousseline et noix pralinées*

## CAFÉS ET THÉS

**CAFÉ FILTRE 2.00**  
*Café Napoléon, Mélange de La Croisée, Montréal, QC*

**ESPRESSO 3.00**  
*Café Napoléon, Espresso de La Croisée, Montréal, QC*

**TISANE EN POCHE 3.50**  
*La Courtisane, Trans-herbe, St-Bruno, QC*

**CAPPUCCINO 4.00**  
*Café Napoléon, Espresso de La Croisée, Montréal, QC*

**CAFÉ AU LAIT (TASSE) 4.00 (BOL) 4.75**  
*Café Napoléon, Espresso de La Croisée, Montréal, QC*

**CHOCOLAT AU LAIT CHAUD 4.00**  
*Sauce au chocolat et mousse de lait chaud*

**THÉ VERT OU THÉ NOIR 4.25**  
*Sencha/Earl Grey, Four O'Clock, biologique, Trans-herbe, St-Bruno, QC*

## **PETIT MENU**

**OLIVES 3.00**

*Reines ou Kalamata*

**CROUSTILLES 3.25**

*Yum-Yum ondulées*

**FROMAGE TRESSÉ 3.50**

*Parsemé de graines de nigelle*

**AMANDES MAISON 4.00**

*Tamari*

**HUMMUS MAISON 5.00**

*Servi avec chips nachos*

**SAUCISSON SEC 6.00**

*Petit ménage, chorizo ou figatelli*

**NACHOS DE LA CROISÉE DES CHEMINS 14.00**

*Fromage gratiné, piments forts, oignons verts,  
Olives, salsa, crème sûre et sauce BBQ maison*

**NACHOS POULET EFFILOCHÉ + 3.00**

**NACHOS AU CANARD CONFIT + 4.00**

---

**(JUSQU'À 23 H)**

**FRITES MAISON 5.00**

*Mayonnaise indienne, piquante ou du chef*

**ACCRAS DE MORUE 8.00**

*Beignets de morue frits et mayonnaise cari*

**POUTINE 11.00**

*Frites maison, fromage frais et sauce poutine maison*