



MENU DU SOIR

ENTRÉES

POTAGE DU JOUR 4.00

Inspiration du chef

ACCRAS DE MORUE 7.00

Beignets de morue frits, mayonnaise cari

TAQUITOS (3) 8.00

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

SALADE CÉSAR 8.50

Laitue romaine, lardons, croûtons, parmesan et vinaigrette à l'ail

SALADE DE BETTERAVES 9.00

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

TARTARES

TARTARE DE BOEUF (E) 12.00 / (PP) 23.00

Échalotes, cornichons, câpres, tartuffata et moutarde de Dijon

TARTARE DE SAUMON (E) 12.50 / (PP) 24.00

Sauce au citron, oignons verts et citron confit



POUTINES

POUTINE 10.00

Frites maison, fromage frais et sauce poutine maison

POUTINE AU CANARD CONFIT 16.00

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

POUTINE À LA CÔTE DE BOEUF 17.00

Frites maison, fromage frais, sauce poutine maison et côte de bœuf braisée

PLATS PRINCIPAUX

GRILLED-CHEESE AU CANARD CONFIT 14.00

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

PÂTES DE SAISON 15.00

Inspiration du chef

CUISSE DE CANARD CONFITE 15.50

Cuisse de canard déposée sur un nid de salade mesclun, vinaigrette aux framboises et patates rôties dans le gras de canard

HAMBOURGEOIS DE LA CROISÉE DES CHEMINS 17.00

*Pain viennois, bœuf, bacon, sauce Mille-Îles, oignons sautés, fromage, cornichons
Frites ou salade*

SPÉCIALITÉ DE LA MER 19.00

Inspiration du chef



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 7.00
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

Manzanilla ou kalamata

CROUSTILLES 3.25

Yum-Yum

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 ou chorizo

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

(JUSQU'À 23 H)

FRITES MAISON 4.00

Mayonnaise cari, piquante ou régulière

ACCRAS DE MORUE 7.00

Beignets de morue frits et mayonnaise cari

POUTINE 10.00

Frites maison, fromage frais et sauce poutine maison