

MENU

ENTRÉES

POTAGE DU JOUR 5.00
Inspiration du chef (Pain frais)

ACCRAS DE MORUE 8.00
Beignets de morue frits, mayonnaise indienne

SOUPE À L'OIGNON À LA BLANCHE DE CHARLEVOIX 8.50
Bouillon, oignons blancs et rouges, Dominus Vobiscum blanche et croûtons de pain artisanal gratinés au fromage fort

SALADE CÉSAR 9.00
Laitue romaine, bacon, croûtons, câpres frites, parmesan et vinaigrette à l'ail

ROULÉ DE FIGUES 10.00
Prosciutto, fromage de chèvre, crème, miel et réduction balsamique

CARPACCIO DE BETTERAVES JAUNES ET GRAVLAX MAISON 12.00
Fromage à la crème à l'estragon et fenouil

TARTARE DE SAUMON 12.50
Sauce au citron, échalote française, ciboulette et citron confit

PLATEAU DE CHARCUTERIES 19.00
Gravlax maison, rilette de canard, foie gras, saucisson sec et fromage fin





PLATS PRINCIPAUX

GRILLED-CHEESE AU CANARD CONFIT 15.50

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

SALADE CÉSAR 17.00

Laitue romaine, canard confit maison, bacon, croûtons, câpres frites, parmesan et vinaigrette à l'ail

SALADE PANZANELLA + CUISSE DE CANARD CONFITE 17.50

Cuisse de canard confite maison, salade de roquette, concombre, poivrons rôtis, croûtons, parmesan et olives noires

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

PAPPARDELLES À LA JOUE DE BŒUF 19.00

Pâtes aux œufs, joue de bœuf braisée et portobellos marinés, gremolata et sauce demi-glace à la bière

SPÉCIALITÉ DE LA MER 19.50

Cari de crevettes, fèves edamame, poivrons rouges rôtis et ananas

TARTARE DE SAUMON 24.00

Sauce au citron, échalote française, ciboulette et citron confit

Frites maison ou salade du chef





POUTINES

POUTINE 11.00

Frites maison, fromage frais et sauce poutine maison

POUTINE À LA JOUE DE BŒUF 18.00

Frites maison, fromage frais, sauce poutine maison, joue de bœuf braisée et sauce demi-glace à la bière

POUTINE AU CANARD CONFIT 19.00

Frites maison, fromage frais, sauce poutine maison, oignons caramélisés et canard confit maison

DESSERTS

BROWNIE MAISON 6.50

Chocolat fudge, crème, espresso et pacanes, servi avec crème glacée maison

CRÈME BRÛLÉE 7.50

Ramequin de crème prise brûlé à la torche

LES TROIS ÉPREUVES D'ANNIE 8.00

Trilogie de desserts maison

ACCORDS CHOCOLATS & BIÈRES 14.50

3 chocolats fins artisanaux et 3 galopins de bière, accords du moment



PETIT MENU

OLIVES 3.00

Reines

CROUSTILLES 3.50

Yum-Yum ondulées

FROMAGE TRESSÉ 3.75

Parsemé de graines de nigelle

AMANDES MAISON 4.00

Tamari

OLIVES TYPIQUES FARCIES 5.00

Les délices du verger

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 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