



POTAGE DU
MOMENT

OU

SALADE
COMPOSÉE

POUTINE 10.00

Frites maison, fromage frais et sauce poutine maison

CROQUE-MADAME 13.00

Tranche de pain, moutarde de Dijon, œuf, fromage, jambon, figues et sauce hollandaise maison

BAGEL SCANDINAVE 14.00

Gravlax maison, fromage de chèvre, crème, câpres frites, oignons rouges, aneth et citron confit

SALADE CÉSAR 14.50

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

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 au gras de canard

POUTINE À LA CÔTE DE BOEUF 17.00

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

HAMBOURGEOIS DE LA CROISÉE DES CHEMINS 17.00

Pain viennois (GMF), galette pur bœuf, bacon, sauce Mille-Îles maison, oignons caramélisés, fromage et cornichons

Frites ou salade

SPÉCIALITÉ DE LA MER 19.00

Inspiration du chef

TARTARE DE SAUMON 22.00

Sauce au citron, oignons verts et citron confit

Frites ou salade



DESSERT

MIGNARDISE DU CHEF 2.00

Dessert du jour

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 4.25

Sencha, Four O'Clock, biologique, Trans-herbe, St-Bruno, QC

THÉ NOIR 4.25

Earl Grey, Four O'Clock, biologique, Trans-herbe, St-Bruno, QC