



MENU

ENTRÉES

POTAGE DU JOUR 4.00

Inspiration du chef

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

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, miel et réduction balsamique

PLATEAU DE CHARCUTERIES 16.00

Gravlax maison, parfait de foie gras, saucisson sec et fromage fin



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 canard confit 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 quatre fromages, panko grillé et lardons

CASSOULET + CUISSE DE CANARD CONFITE 17.00

Cuisse de canard confite maison, mijoté d'haricots blancs, jambon braisé, lardons et tomates

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

Longe de morue en croûte d'amandes et salade panzanella



DESSERTS

PROFITEROLE 5.50

Pâte à choux, chocolat noir et crème pâtissière

BROWNIE AU CHOCOLAT 6.50

Chocolat fudge, crème, espresso 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

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

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

ACCRA DE MORUE 8.00

Beignets de morue frits et mayonnaise cari

POUTINE 11.00

Frites maison, fromage frais et sauce poutine maison