



MENU DU MIDI

POTAGE DU
MOMENT

OU

SALADE
COMPOSÉE

POUTINE 11.00

Frites maison, fromage frais et sauce poutine maison

BAGEL SCANDINAVE 14.50

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

SALADE CÉSAR 14.50

Laitue romaine, poulet grillé, bacon, croûtons, câpres frites, parmesan et vinaigrette à l'ail

MACARONI AUX FROMAGES 15.00

Pâtes, béchamel aux quatre fromages, panko grillé et lardons

HAMBOURGEOIS DE LA CROISÉE DES CHEMINS 18.00

*Pain viennois (GMF), galette pur bœuf, bacon, sauce Mille-Îles maison, oignons caramélisés, fromage et cornichons
Frites maison ou salade du chef*

POUTINE À LA JOUE DE BŒUF 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

SPÉCIALITÉ DE LA MER 19.50

Longe de morue en croûte d'amandes et salade panzanella

TARTARE DE SAUMON 22.00

*Sauce au citron, oignons verts et citron confit
Frites maison ou salade du chef*



DESSERT

MIGNARDISE DU CHEF 3.00

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