

MENU

ENTRÉES

POTAGE DU JOUR 5.00

Au gré des saisons, servi avec pain frais

SALADE COMPOSÉE 4.50

Inspiration du chef

ACCRAS DE MORUE 8.00

Beignets de morue frits, mayonnaise aioli

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

AILES DE CANARD 9.50

4 pilons d'ailer de canard confits et sauce Érable, ail et bourbon

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, coriandre, sriracha et citron confit

PLATEAU DE CHARCUTERIES 19.00

Gravlax maison, rillettes de canard, foie gras, saucisson sec et fromage fin



PLATS PRINCIPAUX

GRILLED-CHEESE AU CANARD CONFIT 15.50

Pain mi-brioiché, 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 au cheddar fort et Comté, échalotes françaises déglacées au vin blanc, gratiné au parmesan

MAC & FROMAGES BUFFALO 16.50

Pâtes, fromages St-Paulin, suisse et gruyère, poulet effiloché et sauce Buffalo

SALADE CÉSAR 17.00

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

CUISSE DE CANARD CONFITE 17.50

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

HAMBOURGEOIS DE LA CROISÉE DES CHEMINS 18.00

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

BURGER VÉGÉ 19.00

*Pain viennois, galette végétarienne, portobellos marinés, sauce Mille-Îles maison, 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

TARTARE DE SAUMON 24.00

*Sauce au citron, échalote française, coriandre, sriracha 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 18.00

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

EXTRAS

MAYONNAISE ADDITIONNELLE.....	1.00
SAUCE BBQ MAISON.....	1.00
JALAPEÑOS.....	1.00
SAUCE À POUTINE.....	1.50
OIGNONS CARAMÉLISÉS À LA BIÈRE.....	2.50
BACON!.....	2.50
FROMAGE À POUTINE.....	2.50
PORTOBELLOS MARINÉS.....	3.00
BŒUF HACHÉ ET OIGNONS.....	3.50
CANARD CONFIT MAISON.....	4.50

PERSONNALISEZ VOS ACCOMPAGNEMENTS!

FRITES MAISON ...	PATATES DOUCES 1.5	POUTINE 3.5
SALADE DU CHEF ...	SALADE CÉSAR 3.75	

MENU PUB

OLIVES 3.

VERTES À LA MAROCAINE OU KALAMATA STYLE
APOLLON

(JUSQU'À 23 H)

CROUSTILLES 3.5

YUM-YUM NATURE OU BBQ

FRITES MAISON 5.

MAYONNAISE INDIENNE, AIOLI, PIQUANTE OU DU CHEF

FROMAGE TRESSÉ 4.

PARSEMÉ DE GRAINES DE NIGELLE

CORNICHONS FRITS 5.5

MAYONNAISE PIQUANTE

AMANDES RÔTIÉS 4.

TAMARI

FRITES DE PATATES DOUCES 6.5

MAYONNAISE INDIENNE, AIOLI, PIQUANTE OU DU CHEF

OLIVES TYPIQUES FARCIES 5.

LES DÉLICES DU VERGER

BÂTONNETS DE FROMAGE 7.

SAUCE MARINARA MAISON

HUMMUS MAISON 5.

SERVI AVEC CHIPS NACHOS

ACCRAS DE MORUE 8.

BEIGNETS DE MORUE FRITS ET MAYONNAISE AIOLI OU
INDIENNE

SAUCISSON SEC 6.

PETIT MÉNAGE, CHORIZO OU FIGATELLI

AILES DE POULET 10.5

BBQ MAISON, MIGRATION OU DRAGON DE FARNHAM

DEMI NACHOS 10.

POUTINE 11.

NACHOS DE LA CROISÉE DES CHEMINS 14.

FROMAGE GRATINÉ, PIMENTS FORTS, OIGNONS
VERTS, OLIVES KALAMATA, SALSA, CRÈME SÛRE ET
SAUCE BBQ MAISON

FRITES MAISON, FROMAGE FRAIS ET SAUCE POUTINE
MAISON

BŒUF HACHÉ ET OIGNONS +3.5

CANARD CONFIT + 4.5