

## ENTRÉE- APPETIZERS

	<b>Potage du jour</b> – Soup of the day	5,95
<b>R</b>	<b>Soupe à l'oignon</b> à la bière blanche - Onion soup with white beer	7,95
<b>T</b>	<b>Petite salade à la grecque</b> – Small Greek salad	7,95
	<b>Croûtons de chèvre chaud</b> et petits fruits Warm goat cheese croutons and berries	8,95
<b>R</b>	<b>Croustillant de canard confit</b> du lac Brome Crispy roll with Brome lake duck confit	9,95
	<b>Calmars frits</b> , mayonnaise au poivre noir citronné Fried calamari, black pepper and lemon mayo	9,95
	<b>Crevettes géantes flambées</b> au pastis Giant shrimps flambéed with pastis	10,95
<b>♥</b>	<b>Assiette de saumon fumé</b> , garniture classique Smoked salmon plate with classic accompaniment	10,95

## SALADES - SALADS

	<b>Salade César Classique</b> - Classic Caesar salad	12,95
		Petite / small 9,95
	Extra poulet grillé - Extra grilled chicken	4,95
	Extra saumon fumé - Extra smoked salmon	5,95
	Extra crevettes tigrées (5) - Extra tiger shrimp(5)	6,95
<b>♥</b>	<b>Salade de bébés épinards</b> , poulet au miel et au gingembre Baby spinach salad paired with honey and ginger chicken	16,95
	<b>Salade de cœurs de palmiers et artichauts</b> avec crevettes géantes grillées Hearts of palm and artichoke salad with grilled tiger shrimp	17,95

♥ *Alternative santé/ Healthy alternative*

T *Végétarien / vegetarian*

**R** *Cuisine régional / Regional cuisine*

## PÂTES - PASTA

- Penne au blanc de poulet**, sauce crèmeuse aux épices cajun 16,95  
Penne with chicken breast in a creamy Cajun-spiced sauce
- **Sauce primavera** mijotée avec légumes frais 15,95  
With primavera sauce
- Trilogie de linguine, poêlée de crevettes tigrées et poivrons rouges grillés** 17,95  
Trio of linguine, pan-fried tiger shrimp and grilled red bell peppers

## PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSE

- Filet de saumon frais grillé** servi sur lit de poireaux et de tomates séchées 22,95  
Fresh Salmon Steak served over leeks and sun dried tomatoes
- **Pavé de thon frais grillé**, salade de fenouil et fèves de soya aux agrumes 23,95  
Grilled fresh tuna steak with fennel and soya bean citrus salad
- Mignon de porcelet du Québec** aux herbes salées, 21,95  
fruits séchés confits à la bière et purée de Cortland à l'ail  
Quebec piglet tenderloin in salted herbs, dried fruits preserved in beer and garlic apple purée
- Assiette de côtes levées**, 16 oz de nos tendres côtes levées de porc cuites lentement 25,95  
dans une délicieuse sauce BBQ légèrement épicée. Servies avec frites et salade de chou maison  
**Platter of Barbecued Ribs**, 16 oz. of our tender pork ribs slowly cooked in a delicious  
spiced BBQ sauce, lightly seasoned and served with fries
- Steak frites**, sauce aux échalotes et vin rouge 22,95  
Steak and fries served with a shallot and red wine sauce
- Contrefilet de boeuf AAA (10 oz)** servi avec sauce au porto 28,95  
Grilled Sirloin Steak 10 oz AAA-grade tender beef, served with porto sauce
- Filet Mignon de bœuf AAA (8 oz)** servi avec champignons et sauce madère 32,95  
Filet Mignon, 8 oz AAA-grade tender beef served with a Madeira wine and wild mushroom sauce
- **Sauté de légumes au sésame et tofu**, sauce aigre-douce et riz blanc 13,95  
Sautéed vegetables with sesame and tofu presented with a sweet and sour sauce and white rice

NOTRE CUISINE EST VOTRE CUISINE!

Si vous souhaitez un plat ou désirez une méthode de cuisson particulière, n'hésitez pas à nous le mentionner, il nous fera plaisir de vous servir.

**Our Kitchen is Your Kitchen...**Should you wish an item not found on our menu, please tell your server and we will do our best to accommodate your special request

# PIZZAS, SANDWICHES & BURGERS

- Pizza au pepperoni et fromage ou végétarienne 9"** 13,95 \$  
9" Pizza with pepperoni and cheese or vegetarian pizza
- Pizza gourmet au poulet fumé**, pâte fine garnie de pesto, sauce tomate, 14,95 \$  
poulet fumé, champignons, poivrons, oignons rouges et mozzarella  
**Gourmet Pizza with Smoked Chicken**, Thin crust garnished with pesto, tomato sauce, smoked chicken, mushrooms, peppers, red onions and mozzarella
- Hamburger classique, 8 oz de pur bœuf grillé et ses garnitures** 13,95 \$  
Classic 8 oz beef hamburger with garnishes  
**Extra fromage-** extra cheese 1,95 \$
- Burger gourmet maison** 15,95 \$  
8 oz. de boeuf pur à 100% servi avec notre mélange spécial de fromage à la crème légèrement épicé et garni de pancetta, poivrons grillés, tomates, oignons, cornichons et fromage suisse  
**Homemade Gourmet Burger** 8 oz of 100% pure tender beef served with our lightly spiced cream cheese spread, garnished with pancetta, grilled bell peppers, tomatoes, onions, pickle and melted Swiss cheese
- Club sandwich classique au poulet grillé** 13,95 \$  
Classic club sandwich with grilled chicken
- ♦ **Saumon tiède servi dans un pain aux olives** 14,95 \$  
Lukewarm salmon served in olive bread
- Panini aux crevettes cajuns, chèvre fondant et guacamole** 15,95 \$  
Cajun-style shrimp with melting goat cheese and guacamole in panini loaf
- Sandwich au rôti de boeuf chaud** 15,95 \$  
Tendres tranches de rôti de boeuf accompagné d'oignons frits  
Ajoutez du fromage gruyère pour seulement 1,95\$
- Hot Roast Beef Sandwich**-Tender slices of roast beef au jus served with fried onions  
Add Gruyère cheese for only \$1.95
- ♦ **Wrap aux légumes grillés et feta** 10,95 \$  
Grilled vegetable and feta cheese wrap

NOTRE CUISINE EST VOTRE CUISINE!

Si vous souhaitez un plat ou désirez une méthode de cuisson particulière, n'hésitez pas à nous le mentionner, il nous fera plaisir de vous servir.

**Our Kitchen is Your Kitchen...**Should you wish an item not found on our menu, please tell your server and we will do our best to accommodate your special request