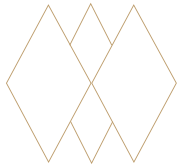
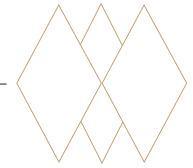


## ENTRÉES

<b>Soupe à l'oignon &amp; à la bière</b> Gratinée au gruyère	7	16	<b>Croustillant de chèvre</b> Noix de grenoble & fruits séchés
<b>Crevettes grillées</b> Salsa maison	14	10	<b>Rillettes de canard</b> confiture de figues & oignons confits
<b>Bruschetta</b> Gratinée	8	9	<b>Saucisse artisanale</b> Frites maison
<b>Tataki de thon en croûte de sésame</b> Chutney maison	16	13	<b>Calmars frits</b>
		4.5	<b>Frites maison</b>

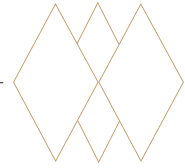


## À PARTAGER



<b>L'expérience Walter</b> Tataki de thon en croûte de sésame, canard façon du moment, bavette de boeuf 1855, sauce au poivre de Madagascar	56	16	<b>Nachos aux saucisses</b> Saucisses, tomates, olives, champignons, oignons, coriandre, mozzarella, cheddar, crème sure & salsa
<b>La trilogie fumée &amp; braisée</b> Poitrine de boeuf fumée, 2 cuisses de canard gavé confites & la suggestion du chef	72	27	<b>Planche à goûter</b> Poitrine de canard fumé, saucisse artisanale, bruschetta, saumon fumé, fromage du Québec

Accompagnements:  
légumes du marché et frites

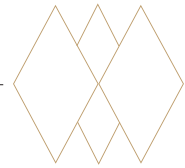


## SALADES

<b>Salade César</b>	8/13	17	<b>Salade de bavette</b>
Romaine, parmesan, choix de bacon et/ou câpres et/ou anchois, vinaigrette César			Boeuf Black Angus 1855, mesclun, champignons portobello et de paris, tomates séchées, amandes rôties, vinaigrette Dijon & miel
<b>Salade d'arugula &amp; figues</b>	8/14	18	<b>Salade de fromage de chèvre</b>
Figues séchées, feta, amandes, huile d'olive et vinaigre balsamique			Épinards, poivrons rouges grillés, oignons confits, tomates, huile d'olive et vinaigre balsamique
<b>Ajout</b>	5		
Poitrine de poulet ou saucisse			
<b>Salade de tataki de thon</b>	21	18	<b>Salade de saumon fumé</b>
Mesclun, oignons confits, tomates, gingembre, sésame, vinaigrette au sésame rôti			Mesclun, oignons confits, câpres, tomates, olives, gingembre, huile d'olive et vinaigre balsamique



## PLATS DE RÉSISTANCE



<b>Bavette de boeuf &amp; frites</b>	25	19	<b>Fish &amp; Chips</b>
<b>Choix de sauce :</b> poivre vert de Madagascar ou 2 champignons			Accompagné d'une salade de choux
<b>Suggestion du chef</b>	PM		
		PM	<b>Poisson du jour</b>
			Accompagné d'une purée et de légumes
		23	<b>Moules &amp; frites</b>
			Sauce du moment



## ENTRE 2 PAINS

*Accompagné de frites maison ou  
salade mesclun ou (poutine 6\$)*

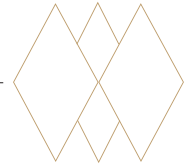
<b>Burger de boeuf</b>	17	17	<b>Boeuf braisé</b>
Laitue, tomates, champignons, oignons confits, cornichons, bacon, fromage cheddar, mayonnaise Dijon			Arugula, champignons, oignons confits, fromage suisse, huile d'olive, mayonnaise Dijon
<b>Burger de poisson frit</b>	16	18	<b>Poulet</b>
Aiglefin, tomates, laitue, cornichons, sauce tartare			Bacon, bruschetta, laitue, fromage suisse, mayonnaise



## PÂTES

*Choix de pâtes: linguini, penine, farfalle*

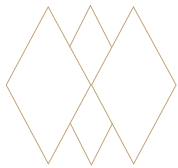
<b>Saucisses &amp; crevettes</b>	21	19	<b>Canard &amp; figues</b>
Sauce tomate, saucisse italienne forte, crevettes, ail, poivrons rouges, olives kalamata, oignons, arugula, tuiles de parmesan			Huile d'olive, poitrine de canard fumé, figues séchées, champignons de Paris, portobello, tomates, arugula
<b>Océane</b>	21	17	<b>Carbonara</b>
Sauce crémeuse, satay, crevettes, pétoncles, saumon fumé, tomates, oignons, câpres, coriandre			Sauce crémeuse, bacon, jaune d'oeuf, parmesan
<b>Romana</b>	18	19	<b>Poulet &amp; pesto</b>
Sauce rosée, jambon de Parme, champignons portobello et de Paris			Sauce crémeuse, poulet, feta, pesto de basilic, brocoli, champignons portobello et de Paris



## POUTINES

**Poutine bavette & champignons** 18

**Poutine au canard fumé maison** 19



## PIZZAS

<b>Du boucher</b> 18	<b>Hypster</b> 16
Saucisse artisanale, jambon de Parme, saucisse calabrese, bacon, oignons, cheddar, mozzarella	Poivrons grillés, olives vertes, champignons portobello, tomates, oignons confits, bocconcini, mozzarella
<b>5 fromages &amp; fines herbes</b> 17	<b>Paysanne</b> 16
Mozzarella, parmesan, cheddar, suisse, bocconcini, fines herbes	Olives vertes, tomates fraîches et séchées, oignons, champignons, arugula, parmesan, mozzarella, huile d'olive & vinaigre balsamique
<b>Artisan</b> 17	<b>Caprèse pesto</b> 16
Saucisse artisanale, poivrons grillés, champignons portobello, mozzarella, parmesan, crème sure	Tomates, bocconcini, pesto de basilic, mozzarella, huile d'olive & vinaigre balsamique
<b>Poulet &amp; chèvre</b> 19	<b>Rocket</b> 17
Poulet, fromage de chèvre, tomates, oignons confits, poivrons rouges grillés, pesto de basilic, mozzarella	Jambon de Parme, arugula, parmesan, mozzarella, huile d'olive, vinaigre balsamique
<b>Canard &amp; arugula</b> 18	<b>Crevettes satay &amp; coriandre</b> 18
Canard, figues séchées, oignons confits, tomates, arugula, mozzarella, parmesan, huile d'olive, fleur de sell	Crevettes, satay, gingembre, tomates séchées, coriandre, mozzarella
	<b>Atlantique</b> 20
	Crevettes, pétoncles, saumon fumé, satay, câpres, oignons, tomates fraîches, mozzarella, coriandre



## TABLE D'HÔTE DU SOIR

### NOUVEAUTÉS AU CELLIER

BLANC		ROUGE	
<b>Tormaresca Chardonnay</b> (Puglia, Italie)	24	27	<b>La Maldita Grenache</b> (Rioja, Espagne)
		31	<b>Joel Gott 815 Cabernet-Sauvignon</b> (Etats-Unis)

### Entrée du moment ou Velouté du jour



<b>croustillant de brie, coulis d'érable, épinard frit</b>	12
<b>Inspiration du jour</b>	PM

<b>Pizza poulet tzatziki</b> Poulet, aubergines grillées, courges vertes grillées, poivrons rouges, échalotes, oregan, mozzarella, feta et tzatziki	20	PM	<b>Arrivage du jour</b> Accompagné de légumes du marché et d'une purée
<b>Pizza saucisse alfredo</b> Sauce crème au parmesan, saucisse artisanale, oignons, champignons de Paris, arugula, mozzarella & tuile de parmesan	21	24	<b>Salade épinard, cuisse de canard confite</b> Épinards, oignons confits, tomates fraîches et séchées, bocconcini frit, cuisse de canard confite, vinaigrette aux sésames
<b>Sandwich brisket fumé</b> Brisket fumé maison, champignons paris, champignons portobello, poivrons rouges & verts fromage provolone. Accompagné de frites & légumes du marché	23	28	<b>Bavette de boeuf Black Angus 1855,</b> Façon pepper steak, accompagnée de frites et légumes du marchés
<b>Mac &amp; Cheese à la jardinière</b> Sauce crémeuse au fromage cheddar, brocoli, pois verts, pois mange-tout échalotes	24		

CAFÉ OU INFUSION

\*Valide à partir de 15:00