

ENTRÉES

POTAGE DU CHEF

Soup of the day

5,95 \$

SOUPE À L'OIGNON À LA HURLEVENT GRATINÉE

Bouillon de bœuf | oignons | ail | gruyère | bière Hurlevent

8,95 \$

French onion soup | Beef broth | onions | garlic | gruyere cheese | Hurlevent beer

SALADE DU CHEF

Chef salad

5,95 \$

BRIE FONDANT AUX POMMES ET OIGNONS CARAMÉLISÉS AU SIROP D'ÉRABLE

Warm brie cheese, with apples and maple caramelized onions

11,95 \$

TARTARE DE SAUMON AUX FRAISES ET SÉSAME

Fresh salmon and strawberry tartare with sesame seeds

10,95 \$

TARTARE DE BOEUF

Beef tartare

12,95 \$

MOULES

Plusieurs saveurs disponibles

8,95 \$

Mussels | Many flavors available

RILLETTE DE CANARD MAISON

Homemade duck rilette

13,95 \$

CREVETTES POÊLÉES ET SALSA DE MAÏS ET CHORIZO

Pan seared shrimps, served with corn and chorizo salsa

13.95\$

PANIER D'AILES DE CANARD (6)

Sauce barbecue épicée, miel et ail ou teriyaki et gingembre

8.95\$

Fried duck wings (6) with choice of spicy BBQ, honey garlic or teriyaki ginger sauce

SALADES

SALADE COBB

Œuf | bacon | avocats | fromage bleu | tomates cerises | oignons verts

Egg | Bacon | avocados | blue cheese | cherry tomatoes | green onions

13,95 \$

SALADE DE CANARD FUMÉ

Magret de canard fumé | poires | lardons | oignons | fromage de chèvre | vinaigrette balsamique

Smoked duck breast | pears | smoked bacon | onions | goat cheese | balsamic dressing

14,95 \$

SALADE ANTIPASTO ET SAUCISSE

Cœurs de palmiers | tomates | olives | cœurs d'artichauts | saucisse au choix (2)

Hearts of palm | tomatoes | olives | artichokes hearts | choice of sausage (2)

17,95 \$

CAILLE GRILLÉE AU PORTO sur salade

Caille royale, | raisins marinés au porto | lardons | vinaigrette au porto

Royal quail | Port marinated raisins | Lardons | Port vinaigrette

16.95 \$

BURGERS

BURGER DE PORC avec frites

Porc haché | lardon grillé | oignons caramélisés | champignons sauvages | cheddar | épinards

Pork patty | grilled lardon | caramelized onions | wild mushrooms | cheddar | spinach

14,95 \$

BURGER DE BOEUF avec frites

Bœuf haché | salade de chou | brie | moutarde à l'ancienne

Beef patty | homemade coleslaw | brie cheese | grainy mustard

13,95 \$

BURGER DE THON GRILLÉ avec frites

Thon grillé | salsa de concombre et tomates | pousses de radis | sauce tartare

Grilled tuna steak | cucumber and tomato salsa | radish sprouts | tartare sauce

17,95 \$

PLATS

PAVÉ DE BAR RAYÉ POÊLÉ

Coulis de poivrons et épinards, riz, choux de Bruxelles et lardons

Pepper and spinach coulis, rice, Brussel sprouts and lardon

28.95 \$

FILET DE MORUE EN CROÛTE

Servi avec œuf mollet, asperges et pancetta frite

Served with poached egg, asparagus, and fried pancetta

23,95 \$

PÉTONCLES POÊLÉS, SAUCE PIQUANTE À LA MANGUE ET SÉSAME

Servis avec riz, julienne de légumes et épinards

Served with rice, vegetable julienne and spinach

27,95 \$

CONTREFILET DE BOEUF GRILLÉ

Servi avec frites et légumes, beurre composé ou sauce au choix

Grilled beef striploin, served with fries and vegetables, choice of sauce or seasoned butter

28,95 \$

CÔTELETTE DE VEAU GRILLÉE ET RIS DE VEAU FRITS

Servis avec purée de pommes de terre et légumes, sauce moutarde et érable

Served with mashed potatoes and vegetables. Maple and mustard sauce

25.95 \$

ASSIETTE MIXED GRILL

Côtelette de veau, saucisse, aile de canard, côtes levées

Veal cutlet, sausage, duck wing and ribs

Pour 1 Pour 2
20.95 \$ 38.95 \$

CUISSE DE CANARD CONFITE

Servie avec gnocchi aux champignons sauvages et roquette

Served with wild mushroom gnocchi and arugula

27.95 \$

FETTUCINI À LA VOLAILLE, CHAMPIGNONS, LARDONS ET ASPERGES

Servis dans un jus de volaille aux herbes

Chicken supreme fettucine, lardons, mushrooms and asparagus in an herbed chicken broth

21,95 \$

FETTUCINI AUX CREVETTES, OLIVES NOIRES, CÂPRES ET ROQUETTE, SAUCE CRÈME AU VIN BLANC

Shrimp fettucine, black olives, capers and arugula, in a white wine cream sauce

22,95 \$

MOULES ET FRITES – MUSSELS AND FRIES

MARINIÈRES

16,95 \$

Vin blanc | crème | échalotes | persil
White wine | cream | shallots | parsley

DU CAFÉ

Ail | thym | poireaux | vin blanc | crème
Garlic | thyme | leeks | white wine | cream

HERBES DE PROVENCE

Origan | thym | basilic | romarin | vin blanc | crème
Oregano | thyme | basil | rosemary | white wine | cream

FROMAGE DE CHÈVRE

Fromage de chèvre | vin blanc
Goat cheese | white wine

FLORENTINE

Épinards | ail | basilic | vin blanc | crème
Spinach | garlic | basil | white wine | cream

NORMANDE

Bacon | champignons | oignons | pommes | crème
Bacon | mushrooms | onions | apples | cream

ÉCOSSAISE

Oignons | poivre vert | scotch | vin blanc | crème
Onions | green peppercorns | scotch | white wine | cream

MOUTARDE ET FINES HERBES

Moutarde de Dijon | crème | fines herbes
Dijon mustard | cream | herbs

INDIENNE

Cari vert | lait de coco | poires
Green curry | coconut milk | pears

FROMAGE BLEU

Fromage bleu danois | vin blanc | crème
Danish blue cheese | white wine | cream

BASQUAISE

Oignons | céleri | poivrons | carottes | ail | vin blanc | sauce arrabiata
Onions | celery | peppers | carrots | garlic | white wine | arrabiata sauce

LUCIFER

Sauce arrabiata | piments mexicains « chipotle »
Arrabiata sauce | Chipotle peppers

BIÈRE

Oignons caramélisés | bière du jour
Caramelized onions | beer of the day

PESTO

Pesto de basilic | tomates séchées
Basil pesto | sun-dried tomatoes

Les jeudis soirs - Moules et frites À VOLONTÉ! 19,95\$
Thursday night is All you can at mussels and fries! \$19.95

DESSERTS

TARTE AUX FRAISES ET RHUBARBE <i>Strawberry and rhubarb pie</i>	6,00 \$
BROWNIE AUX BANANES <i>Banana brownie</i>	6,50 \$
GÂTEAU AU FROMAGE MAISON, garniture du jour <i>Homemade cheesecake, served with the garnish of the day</i>	7,00 \$
CRÈME BRULÉE Saveur du jour-demandez à votre serveur <i>Flavor of the day-ask your server</i>	6,00 \$
SUNDAY AUX FERRERO ROCHERS® <i>Ferrero Rocher® Sunday</i>	8,50 \$
ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC <i>Plate of Quebec cheese</i>	14,50 \$

CAFÉ, THÉ ET TISANES – COFFEE & TEA

CAFÉ, THÉ OU TISANE	2,35 \$
EARL GREY, THÉ VERT	2,50 \$
ESPRESSO	3,25 \$
DOUBLE ESPRESSO	3,95 \$
CAPPUCCINO	3,95 \$
CAFÉ AU LAIT	3,95 \$

CAFÉS SPÉCIAUX - SPECIALTY COFFEES

ESPAGNOL :	Kahlua et Brandy	7,00 \$
ITALIEN :	Amaretto	7,00 \$
BRÉSILIEN :	Grand Marnier et Tia Maria	7,00 \$
B-52 :	Baileys, Kahlua et Grand Marnier	7,00 \$
MONTÉ CRISTO :	Grand Marnier et Baileys	7,00 \$
SAN FRANCISCO:	Cappuccino et Brandy	7,00 \$
SAMBUCA :	Espresso et Sambuca	7,00 \$