

# MENU RESTREINT DU 15 AVRIL AU 15 MAI

## ENTRÉES

**OLIVES ET LUPINIS MARINÉS**  9

**MÉLANGE DE NOIX ÉPICÉES**  8

**BRIE FONDANT** OP  24  
ÉRABLE, FRUITS DE SAISON

**NACHOS** S 16 / D 28  
FROMAGE CAJUN, PIMENTS MARINÉS,  
OLIVES, CORIANDRE, SALSA, AVOCAT,  
CRÈME SÛRE, LIME (EXTRA POULET 8\$)

**AILES DE POULET ( 10 )**  17  
CHOIX DE SAUCE ( 1 ):  
RANCH AU BLEU | BBQ | MIEL

**FRITES** 9  
SERVIES AVEC MAYO MAISON

## NOS JUNIORS

**MINI POUTINE** 10

**POITRINE DE POULET PANÉE  
AVEC JULIENNES DE LÉGUMES** 12

## PLATS PRINCIPAUX

**DOUBLE CHEESEBURGER** 28  
2 GALETTES DE BOEUF, CHEDDAR,  
PAIN BRIOCHÉ, SAUCE MAISON STYLE « BIG MAC »,  
OIGNONS, LAITUE, SERVI AVEC FRITES

**BURGER POULET** 27  
POITRINE DE POULET PANÉE, PAIN BRIOCHÉ,  
MAYO, OIGNONS, ANETH, PICKLE, LAITUE,  
SALADE DE CHOUX, SERVI AVEC FRITES

**STEAK & FRITES ( 8 OZ )** 34  
BAVETTE DE BOEUF 8 OZ, SAUCE AU POIVRE,  
SERVI AVEC FRITES ET JULIENNES DE LÉGUMES

**RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS** 29  
BEURRE NANTAIS LÉGÈREMENT TRUFFÉ,  
PARMESAN, HERBES

**PIZZA MARGHERITA** 25  
SAUCE TOMATE MAISON, FIOR DI LATTE, BASILIC

**POUTINE CLASSIQUE** 18  
SAUCE MAISON ET FROMAGE EN GRAINS  
DE LA FROMAGERIE ST-GUILLAUME,  
FRITES ST-ARNEAULT

**POUTINE BUFFALO** 25  
POULET PANÉ, SAUCE ÉPICÉE, FROMAGE EN GRAINS  
DE LA FROMAGERIE ST-GUILLAUME,  
FRITES ST-ARNEAULT

+ SÉLECTION DE PLATS À L'ARDOISE

S ———— FORMAT POUR UNE PERSONNE

D ———— FORMAT À PARTAGER



——— SANS GLUTEN



OP ——— OPTION SANS GLUTEN

**LIQUOR STORE**  
**RESTAURANT | BAR**