

Pour un monde plus juste et dans un esprit de développement durable, nos cafés sont certifiés équitables.

In the spirit of keeping up with equality amongst our producers and for a better world, our coffees are certified Fair Trade.

| | |
|--|------|
| Café filtre <i>Filter coffee</i> | 2.5 |
| Espresso régulier ou décaféiné <i>Espresso (regular or decaffeinated)</i> | 3 |
| Espresso double <i>Double espresso</i> | 3.95 |
| Espresso allongé <i>Long espresso</i> | 3 |
| Espresso viennois | 3.95 |
| Cappucino | 3.95 |
| Cappucino aux pépites d'érable <i>Maple chips cappuccino</i> | 4.5 |
| Extrême moka <i>Extreme moka coffee</i> | 3.95 |
| Bol de café au lait <i>Café au lait bowl</i> | 4.95 |
| Café glacé <i>Iced coffee</i> | 3.5 |

Nos tisanes du Nunavut du Grand Nord québécois sont préparées par le peuple innu.

Nunavut tisanes from Quebec's Great North are prepared by the Innu population

| | |
|---|------|
| Mélange de l'Arctique, ronce, petit mûrier, génévrier et thé du Labrador | 2.75 |
| <i>Your choice of: Arctic mix, ronce, mulberry, juniper or Labrador tea</i> | |
| Sélection de thés et tisanes Trans-Herbe <i>Our Selection of teas and herbal infusions</i> | 2.5 |

**Les chocolats chauds
*Homemade hot chocolate***

| | |
|--|------|
| Le classique | 3.5 |
| Le caramel | 3.95 |
| Le viennois | 4.5 |
| Le Québécois (pépites d'érable) <i>The Quebec style (maple chips)</i> | 5.5 |

Entre 7h00 et 11h00

| | |
|---|------|
| Croissant | 1.75 |
| Chausson aux pommes <i>Apple chausson</i> | 2.25 |
| Chocolatine <i>Chocolate croissant</i> | 2.5 |

Entre 14h00 et 18h00

Le thé est servi *Tea hour*

| | |
|--|-----|
| Mirlitons et biscuits <i>Mirlitons and cookies</i> | 5.5 |
| Cup cakes | 4 |
| Macarons (2) et fruits frais <i>Macarons (2) and fresh fruits</i> | 6 |

Entre 17h00 et 19h00

Formule 5 à 7 *Happy Hour Special*

| | |
|--|------|
| Légumes grillés et panaché d'olives, formule tapas <i>Grilled vegetables and mixed olives, tapas style</i> | 6 |
| Crudités de saison, guacamole et croûtes au fromage <i>Raw vegetables, guacamole and cheese croutons</i> | 7 |
| Ailes de poulet, 6 ou 12 morceaux <i>Chicken wings, 6 or 12 pieces</i> | 8/13 |
| Le nacho gratiné et ses acolytes <i>Warm nachos topped with cheese</i> | 9 |
| Antipasto* Salade composée du jour, terrine, viandes froides, saumon fumé, légumes grillés <i>Smoked salmon, terrine, cold cuts and grilled vegetables served on mixed greens</i> | 12 |
| * Servi également entre 11h00 et 16h00 <i>Served between 11h00 and 16h00</i> | |

Assiette de fromages de notre terroir Our regional Cheese dish

| | |
|--|-------|
| Le duo de Charlevoix <i>The Charlevoix Duo</i> | 8.95 |
| Trilogie du Lac Saint-Jean <i>Trio from the Lac Saint-Jean Region</i> | 11.95 |

Entre 11h00 et 16h00

| | |
|--|----|
| La soupe taillée du moment <i>Soup of the day</i> | 4 |
| Salade César à notre façon <i>Ceasar salad</i> | 8 |
| Salade César et poitrine de poulet marinée <i>Caesar salad served with marinated chicken breast</i> | 15 |
| Panaché du jardin, julienne croquante, canneberges séchées, vinaigrette aux bleuets <i>Mixed garden greens and vegetables with dry cranberries, blueberry salad dressing</i> | 6 |
| Légumes grillés et marinade, formule tapas <i>Marinated grilled vegetables tapas style</i> | 6 |
| Crudités, guacamole et croûtes au fromage <i>Season raw vegetables served with guacamole and cheese croutons</i> | 7 |

Sélection de sandwichs *Sandwiches*

| | |
|--|----|
| La soupe du moment accompagne les sandwichs <i>Soup of the day served with all sandwiches</i> | |
| Traditionnel club au poulet mariné au pesto, salade panachée ou frites <i>Classic club sandwich with pesto marinated chicken, choice of french fries or mixed greens</i> | 14 |

Sur pain baguette *On french crust bread*

| | |
|---|----|
| Crevettes roses, homard, poivron, citron, mayonnaise aux herbes <i>Shrimp and lobster salad sandwich with a fine herbs mayonnaise</i> | 18 |
| Calabrese, prosciutto, copeaux de parmesan, tomates fraîches, basilic <i>Calabrese salami, prosciutto and parmesan cheese sandwich</i> | 13 |
| Saumon fumé, roquette, oignons rouges, citron, huile d'olive <i>Smoked salmon sandwich, aragula salad, red onions, lemon, olive oil</i> | 15 |

Sur pain aux céréales grillées *On grilled cereal bread*

| | |
|--|----|
| Crabe des neiges, oignons rouges, ciboulette, aneth, câpres, citron, huile d'olive <i>Snow crab mix, red onions, chives, dill, capers, olive oil</i> | 16 |
| Dinde fumée, brie, poire, tomates, laitue, mayo <i>Turkey breast and brie cheese sandwich, tomatoes and pear salad</i> | 12 |

Sélection de vin au verre (demandé au serveur)
Selection of wines by the glass (ask to waiter)

Sélection de bières importées et micro-brasserie
Imported and micro brewery beers

| | |
|--------------------|------|
| Heineken | 7,09 |
| Corona | 6,95 |
| Beck's sans alcool | 5.75 |
| Vache folle rousse | 11 |
| Dominus blanche | 12.5 |

Sélection de bière canadienn *Canadienne beers*

| | |
|---|------|
| Molson dry, Molson Ex, Coors light, Bleue et Budweiser | 5.52 |
| Boréale blanche, rousse ou noire | |

Bière pression, *Draft Beer*

Produits Ricard's

| | |
|--------------------|------|
| Verre, glass | 4.5 |
| Pinte, <i>pint</i> | 8.25 |
| Smirnoff Ice | 6.25 |

Appéritif *Aperitif*

| | |
|---------------------------------------|------|
| Martini dry, extra dry , rouge | 7 |
| Saint-Raphaël, doré, rouge | 5.5 |
| Pineau des Charentes, Pernod, Campari | 6.8 |
| Mimosa | 5.5 |
| Kir | 6.8 |
| Kir Royal | 7.65 |

Cocktail sans alcool 4

Shirley temple 7 up, grenadine

Cardinal punch jus de canneberges, citron, orange,
Ginger ale

Virgin Colada jus ananas, crème de noix de coco

| | |
|--|----------|
| San Pellegrino (750 ml) | 5.5 |
| St-Justin (330 ml/740 ml) | 3.5/4.85 |
| Evian (330 ml/750 ml) | 3.5/5.75 |
| Boissons gazeuses (produits Coke) <i>Soft drink</i> | 3 |
| Sélection de jus <i>Juice selection</i> | 3 |

Sélection de Martinis 7.45

Gin Martini dry gin,vermouth blanc

Vodka Martini vodka,vermouth blanc

Manathan whisky canadien,vermouth rouge

Cosmo jus de canneberges, triple sec, vodka , lime

Gibson gin beefeater, cinzano blanc

Litchi vodka smirnoff , soho , jus de litchi

Sélection de cocktails 7.45

Sangria blanche vin blanc , jus ananas ,
Abricot Brandy

Thaï Laidy soho, malibu , jus ananas,
grenadine jus de citron

Pina Colada malibu, rhum blanc, jus ananas

Souffle de Baleines malibu,curaçao bleu, vodka,
jus ananas, jus citron

Margarita tequila, triple sec, jus lime

Soleil couchant malibu, amaretto, jus orange ,
grenadine

Sea Breeze vodka, jus de canneberges,
jus de pamplemousse

Blue Lagoon vodka, curaçao bleu, limonade

Bloody César vodka, clamato, épices

Bloody Mary vodka, jus de tomates, épices

Digestifs du monde 6.15

Amarreto, Bailey's, Brandy, Crème de menthe,
Frangelico, Southern Comfort, Kahlua,
Schnapp's, Sambuca

Drambuie 6.8

Calvados, Grappa 7.25

Grand Marnier, Triple sec, Cointreau 7.25

Poire Williams 8.8

Digestifs du Québec

Chicoutai, Sortilège, Minaki (bleuet) 7.45

Fine Caroline, Coureur des bois (érable) 6.8

Alcool

Whisky, Rye, Scotch, Jameson
Canadian Club, Johnnie Walker red label
Beefeater, Tanqueray 6.15

Jack Daniel's Old no. 7 6.8

Glenfiddych 12 ans highland single malt 7.25

Chivas Regal 12 ans blended 7.25

Johnnie Walker black label 12 ans blended 9.45

Johnnie Walker gold label 18 ans blended 12.5

Woodford Reserve Kentucky 9.45

Bowmore 15 ans Darkest islay single malt 14.95

Bushmills Malt 10 ans 9.45

Glenmorangie 18 ans rare cuvée
Highland single malt 25

Cognac

Rémy Martin Excellence Cognac XO 29.85

Rémy Martin Fine Champagne Cognac VSOP 11.65

Rouyer VS 6.8

Porto

LBV 6.8

Tawny 10 ans 9.45

Tawny 20 ans 12.5

Cafés Flambés

Irlandais irish mist, jameson 7.9

Brésilien grand marnier 8.8

Espagnol cognac, tia maria 7.9

Le trappeur brandy, sortilège 8.8

Le grand large crème de pommes, brandy 8.8