

# LES MISES EN BOUCHE OUR STARTERS



## SAUMON FUMÉ À LA BIÈRE SANG D'ENCRE \$ 12.<sup>50</sup>

4oz de saumon fumé à chaud recouvert d'une laque à la Stout Le Sang d'Encre du Trou du Diable

*Stout beer smoked saumon*

## TRUITE FUMÉE À L'ORANGE ET BASILIC \$ 12.<sup>50</sup>

4oz de truite fumée à chaud assaisonnée d'un mélange de laque à l'orange & basilic

*Basil & orange smoked trout*

## CHIPS CHAUDES MAISON ET MAYO ÉPICÉE \$ 6.<sup>00</sup>

Panier de chips chaudes maison accompagnées d'une mayonnaise Cajun épicée

*Homemade hot potato chips & spicy mayonnaise*

## FONDUE PARMESAN ET MONTEREY JACK \$ 9.<sup>75</sup>

Mélange de fromage parmesan et de Monterey Jack en croûte de Panko, servies avec pommes caramélisées

*Homemade parmesan & Monterey Jack fondue*

## CALMARS FRITS AU SEL ET POIVRE \$ 10.<sup>25</sup>

Calmars assaisonnés d'échalotes, de sel & poivre, servis sur mayonnaise au citron

*Fried squids & lemon mayonnaise*

## COQUILLE DE FRUITS DE MER \$ 10.<sup>25</sup>

Délicieux mélange de fruits de mer en sauce crémeuse au vin blanc, le tout gratiné

*Seafood shell*

## SOUPE À L'OIGNON ET PORTO GRATINÉE \$ 8.<sup>25</sup>

Traditionnelle soupe à l'oignon au vin rouge & porto gratinée dans la décadence comme il se doit

*French onion soup with porto*

## TRILOGIE DU FUMOIR \$ 17.<sup>25</sup>

Trilogie de saumon fumé à le Sang d'Encre, de truite fumée orange & basilic & de truite marinée de St-Alexis

*Smoked salmon, smoked trout & marinated trout*

## FISH N' CHIPS DE THON ROUGE \$ 11.<sup>00</sup>

Cubes de thon rouge panés au sésame, coulis de miel noir & roquette à l'huile citronnée

*Dices of red tuna in sesame crust served on arugula with lemon oil*

## FEUILLANTINE DE CAMEMBERT ET CHUTNEY \$ 11.<sup>75</sup>

Étagé de Wontons frits, de fromage camembert & chutney de pommes & dattes

*Camembert feuillantine with apples & date chutney*

## BRIE FONDANT AUX POMMES ET AMANDES \$ 12.<sup>95</sup>

Meule de brie du terroir légèrement fondue recouverte de pommes & d'amandes, servie avec croûtons

*Melted Brie with caramelized apples & almonds*

## NACHOS DU CUISTO GRATINÉ \$ 15.<sup>95</sup>

Traditionnel nachos avec salsa, olives noires, échalotes, piments Jalapenös & mozzarella

*Traditional nachos*

## POP-CORN D'ESCARGOT AU CITRON VERT \$ 9.<sup>95</sup>

Escargots frits, panés à la MacTavish, servis avec une mayonnaise à la lime

*Snails fried in beer batter, served with lime mayonnaise*

## BRUSCHETTA MAISON GRATINÉE \$ 12.<sup>50</sup>

Verrine de bruschetta typiquement italienne, servie avec 4 croûtons maison gratinés au mozzarella

*Bowl of bruschetta mix, served with homestyle croutons*

## SALADE DE BETTERAVE AU FETA ET FIGES \$ 7.<sup>75</sup>

Délicieuse salade de deux betteraves salées au Feta & sucrées à la figue, vinaigrette balsamique

*2 colors beets, Feta cheese & fig, balsamic dressing*

## SAUCISSES ITALIENNES GRILLÉES \$ 10.<sup>25</sup>

Demies saucisses italiennes (3) cuites sur le grill, servies avec moutarde de Dijon & frites allumettes

*(3) half grilled italian sausages, Dijon mustard & french fries*

# DU JARDIN A LA TABLE OUR SALADS



## SALADE CÉSAR ENTRÉE \$ 6.75 REPAS \$ 13.25

Laitue romaine, vinaigrette maison, bacon  
frais émietté & croûtons assaisonnés  
*Classic ceasar salad*

## CÉSAR À LA TRUITE OU AU SAUMON FUMÉ \$ 15.75

Notre délicieuse salade César servie avec un choix  
de notre saumon fumé ou notre truite fumée  
*Ceasar salad with choice of smoked salmon or trout*

## CÉSAR AU POULET GRILLÉ \$ 15.25

Notre délicieuse salade César servie avec  
des lanières de poitrine de poulet grillé  
*Ceasar salad with grilled chicken*

## SALADE DU CHEF ENTRÉE \$ 5.75 REPAS \$ 13.00

Mélange de laitue, tomate, concombre, juliennes de  
carottes & chou rouge, vinaigrette aux agrumes  
*Mixed lettuce, tomatoes, cucumbers & citrus dressing*

## CHEF À LA TRUITE OU AU SAUMON FUMÉ \$ 15.25

Notre délicieuse salade du Chef servie avec un choix  
de notre saumon fumé ou notre truite fumée  
*Chef salad with choice of smoked salmon or trout*

## CHEF AU POULET GRILLÉ \$ 15.00

Notre délicieuse salade du Chef servie avec  
des lanières de poitrine de poulet grillé  
*Chef salad with grilled chicken*

## SALADE THAÏLANDAISE AU POULET GRILLÉ \$ 17.50

Salade de mesclun, épinards, oignons rouges, nouilles frites,  
poivrons & champignons recouverte d'une poitrine de poulet Thai  
*Spring mix salad, red onions, chow mein noodles, peppers &  
mushrooms covered by a Thai grilled chicken breast*



# LES POISSONS ET LA MER FISH VS SEAFOOD

## PAVÉ DE TRUITE AU POIVRE CITRONNÉ \$ 19.50

Truite cuite au four & assaisonnée au poivre & citron  
*Lemon pepper trout filet*

## FILET DE DORÉ À LA SALSA D'AGRUMES \$ 23.25

Filet de doré recouvert d'une salsa d'oranges & mangues  
*Walleye filet cover topped with a citrus salsa*

## FISH N CHIPS PANÉ À LA BIÈRE \$ 18.75

Généreuse portion de basa pané à la Mactavish  
*Giant beer battered fish & chips*

## FILET DE SOLE AUX AMANDES GRILLÉES \$ 19.25

Sole légèrement pané recouvert d'un concassé d'amandes  
*Lightly breaded sole topped with grilled almond*

## SAUMON AU VIN BLANC À L'ANCIENNE \$ 19.75

Saumon frais poché au vin & à la moutarde de Meaux  
*Poached salmon, white wine & Meaux mustard*

## ASSIETTE DE CREVETTES (8) \$ 22.50 (10) \$ 26.50 (12) \$ 29.00

Crevettes 21-25 cuites dans un beurre à l'ail maison  
*21-25 sized shrimp platter & garlic butter*

## ASSIETTE DE LANGOUSTINES (6) \$ 28.75 (8) \$ 35.25

Langoustines servies avec beurre à l'ail  
*16-20 sized scampies platter & garlic butter*

## LES CRUSTACÉS DU CUISTO \$ 35.50

Coquille de fruits de mer, 3 langoustines & 5 crevettes  
*Seafood shell, 3 scampies & 5 shrimp platter*



# SUBLIMES TARTARES OUR TARTARS

## TARTARE DE FILET MIGNON AAA (2oz) \$ 14.<sup>25</sup> (4oz) \$ 20.<sup>25</sup>

Mayo spéciale, ciboulette, échalotes grises, câpres & cornichons  
Filet mignon, special mayo, chives, grey shallots, capers & pickles

## TARTARE DE TRUITE À L'ORANGE (2oz) \$ 13.<sup>25</sup> (4oz) \$ 19.<sup>75</sup>

Mayo spéciale, ciboulette, échalotes grises, câpres & coriandre  
Trout, special mayo, chives, grey shallots capers & coriander

## TARTARE DE SAUMON CLASSIQUE (2oz) \$ 13.<sup>25</sup> (4oz) \$ 19.<sup>75</sup>

Mayo spéciale, échalotes grises & ciboulette  
Salmon, special mayo, grey shallots & chives

## TARTARE DE THON ROUGE ORIENTAL (2oz) \$ 14.<sup>25</sup> (4oz) \$ 20.<sup>25</sup>

Mayo Wasabi, panko, ciboulette, échalotes grises, câpres & sésame  
Wasabi mayonnaise, panko, chives, grey shallots, capers & sesame seeds

## TARTARE DE SAUMON ET FRAISES (2oz) \$ 13.<sup>50</sup> (4oz) \$ 20.<sup>00</sup>

Mayo épicé, panko, fraises, ciboulette & cornichons  
Salmon, special mayo, panko, strawberries, chives & pickles

## TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES (4oz SEULEMENT) \$ 19.<sup>75</sup>

Mayo spéciale, moutarde de Meaux, ciboulette, échalotes grises, câpres & zestes d'agrumes  
Salmon, special mayo, Meaux mustard, chives, grey shallots & capers

## TRILOGIE DE TARTARES \$ 29.<sup>95</sup>

2oz de tartare de filet mignon, 2oz de tartare de truite à l'orange & 2oz de tartare de saumon classique  
2oz of each: Filet mignon, trout & salmon tartar



# PLAISIRS GOURMETS OUR SPECIALITIES

## MORUE CROUSTILLANTE ET TABOULÉ \$ 23.<sup>50</sup>

Filet de morue noire en croûte de panko servie sur un lit de taboulé aux olives noires, tomates & herbes fraîches  
Panko crispy crust black cod served on tabbouleh

## PITZEL AU CANARD FUMÉ ET CHÈVRE \$ 19.<sup>75</sup>

Fine pizza au magret de canard fumé, sauce Tennessee, fromage de chèvre, oignons rouges & roquette  
Smoked duck breast, Tennessee sauce, goat cheese red onions & aragula on thin crust pizza

## POUTINE YUKON GOLD DU GRILLARDIN \$ 25.<sup>75</sup>

Frites de Yukon Gold, gouda en grain, sauce au porto & filet d'épaule de boeuf grillé  
Yukon Gold french fries, gouda cheese, porto sauce & grilled beef filet

## ORGETTO AUX CHAMPIGNONS DE PARIS \$ 19.<sup>75</sup>

Orge cuite façon risotto au vin blanc, parmesan, champignons de Paris, oignons & échalotes  
Mushroom's orgetto with white wine, onions & shallots

## BAVETTE DE BOEUF ET SAUCE CABRAL \$ 22.<sup>50</sup>

Délicieuse bavette de boeuf servie médium-saignante sur poêlée de champignons, nappée de sauce au porto  
Beef flank served medium-rare on sauteed mushrooms & covered with our homemade porto sauce

## FILET DE BOEUF BRAISÉ AU BOURBON \$ 23.<sup>75</sup>

Filet d'épaule de boeuf braisé lentement, lâqué de notre sauce au Jack Daniel's  
Bourbon braised beef filet

## CALZONE SALSICCIA ROSA \$ 18.<sup>75</sup>

Traditionnel calzone à la saucisse italienne, duo de poivrons, oignons & sauce rosée  
Italian sausage, peppers, onions & rosée sauce



# FOU DES GRILLADES FROM OUR GRILL



## STEAK COUPE NEW-YORK 10oz ANGUS AAA

Contre-filet certifié Angus cuit à la perfection & servi avec sauce au poivre maison  
10 oz New-York cut steak & peppercorn sauce

\$ 24.<sup>50</sup>

## GRILLADE SIGNATURE DU CUISTO

Informez-vous auprès de notre personnel sur la pièce Signature du moment  
Ask our staff about the cut of the day

\$ 23.<sup>50</sup>

## BROCHETTE DE POULET GRILLÉE

Poulet mariné façon Cuisto monté en brochette avec oignons & poivrons, sauce BBQ maison  
Classic chicken brochette & BBQ sauce

\$ 17.<sup>25</sup>

## CARRÉ DE PORC COUPE FRANÇAISE GRILLÉ

Généreux & juteux carré de porc servi avec l'os accompagné de notre sauce au poivre maison  
Center cut rack of pork chop

\$ 19.<sup>50</sup>

## BIFTECK HACHÉ CERTIFIÉ ANGUS

Boeuf certifié Angus haché & grillé servi avec sauce brune  
AUCUN CHOIX DE CUISSON POSSIBLE  
Certified Angus hamburger steak

\$ 17.<sup>25</sup>

## SUPRÊME DE BLANC DE VOLAILLE GRILLÉ

Poitrine de poulet grillée servie avec choix de sauce:  
lCuisto, Jack Daniel's ou Sang d'Encre  
Grilled chicken breast with choice of sauce

\$ 23.<sup>50</sup>

## CÔTES LEVÉES BABY BACK (DEMI) \$ 17.<sup>00</sup> (COMPLET) \$ 27.<sup>00</sup>

Généreuse portion de côtes levées de dos, sauce au choix:  
Cuisto, Jack Daniel's ou Sang d'Encre  
Baby back ribs with choice of sauce

## FILET MIGNON PÉTILLANT AAA (5oz) \$ 32.<sup>00</sup> (7oz) \$ 36.<sup>00</sup> (9oz) \$ 39.<sup>00</sup>

Filet mignon AAA coupé ici-même, servi sur fonte brûlante, choix d'accompagnement & sauce au poivre maison  
Sizzling tenderloin & peppercorn sauce

## POURQUOI SE PRIVER?

### GRATINÉ AU FROMAGE BRIE \$ 2.<sup>50</sup>

Sur la viande au moment de la cuisson  
Add some melted brie on your meat

### GRATINÉ AU FROMAGE BLEU \$ 2.<sup>50</sup>

Sur la viande au moment de la cuisson  
Add some melted blue cheese on your meat

## TYPE SAUCE?

### SAUCE TENNESSEE \$ 2.<sup>25</sup>

En remplacement de la sauce de votre plat  
Try our delicious homemade Jack Daniel's sauce

### SAUCE AU PORTO \$ 2.<sup>25</sup>

En remplacement de la sauce de votre plat  
Try our delicious homemade porto sauce

## UN PEU DE MER AVEC ÇA?

### OPTION TERRE ET MER 4 CREVETTES \$ 7.<sup>50</sup>

Ajoutez à votre plat, servies avec beurre à l'ail  
Add 4 shrimps to your plate, served with garlic butter

### OPTION TERRE ET MER 3 LANGOUSTINES \$ 13.<sup>50</sup>

Ajoutez à votre plat, servies avec beurre à l'ail  
Add 4 scampies to your plate, served with garlic butter

BEAUCOUP MIEUX AVEC DES CHAMPIGNONS  
OU DES OIGNONS SAUTÉS! 2.<sup>25</sup>\$



# PIZZAS DE LA CASA OUR PIZZAS



## PIZZA FINE TOUTE GARNIE

\$ 17.<sup>00</sup>

Sauce à pizza maison, pepperoni, champignons, duo de poivrons & mozzarella  
Traditional thin crust all dressed pizza

## PIZZA FINE MEXICAINE

\$ 17.<sup>00</sup>

Salsa, guacamole, poulet assaisonné, crème sure & mozzarella  
Salsa, guacamole, spicy chicken & sour cream

## PIZZA FINE AUX FRUITS DE MER

\$ 19.<sup>25</sup>

Délicieux mélange de fruits de mer en sauce crémeuse au vin blanc & mozzarella  
Seafood pizza

## PIZZA FINE AU SAUMON FUMÉ

\$ 19.<sup>25</sup>

Sauce alfredo, tranches fines de saumon fumé, oignons rouges, câpres & mozzarella  
Smoked salmon, capers & red onions

## PIZZA FINE AU PEPPERONI ET FROMAGE

\$ 15.<sup>75</sup>

Sauce à pizza maison, pepperoni & mozzarella  
Traditional pepperoni & cheese

## PIZZA FINE VÉGÉTARIENNE

\$ 16.<sup>25</sup>

Oignons rouges, duo de poivrons, champignons, tomates en dés, olives noires & mozzarella  
Red onions, peppers, mushrooms, tomatoes, black olives & mozzarella

## PIZZA FINE AU POULET ET PESTO DE BASILIC \$ 18.<sup>50</sup>

Sauce alfredo rehaussée de pesto de basilic, blanc de volaille & mozzarella  
Alfredo sauce, basil pesto & chicken

## LA PEPPERONI ET FROMAGE (7") \$ 10.<sup>75</sup> (10") \$ 15.<sup>25</sup>

Croûte traditionnelle, pepperoni & mozzarella  
Traditional crust, pepperoni & mozzarella

## LA TOUTE GARNIE (7") \$ 11.<sup>25</sup> (10") \$ 16.<sup>00</sup>

Croûte traditionnelle, pepperoni, champignons & duo de poivrons  
Traditional crust, pepperoni, mushrooms & peppers

## LA FRUITS DE MER (7") \$ 13.<sup>00</sup> (10") \$ 19.<sup>50</sup>

Croûte traditionnelle & notre sauce aux fruits de mer  
Traditional crust & seafood sauce

## LA VÉGÉTARIENNE (7") \$ 11.<sup>25</sup> (10") \$ 16.<sup>00</sup>

Oignons rouges, poivrons, champignons, tomates & olives noires  
Onions, peppers, mushrooms, tomatoes & black olives

# LE COIN DU GENERAL OUR TAO PLATTERS

## POULET GÉNÉRAL TAO CLASSIQUE \$ 17.<sup>75</sup>

Poulet pané recouvert de notre sauce classique  
Tao maison servi sur vermicelle de riz  
Homemade classic Tao chicken

## POULET GÉNÉRAL TAO À L'ORANGE ET CORIANDRE \$ 17.<sup>75</sup>

Poulet pané recouvert de notre sauce Tao maison à l'orange & coriandre servi sur vermicelle de riz  
Orange & coriander Tao chicken

## GÉNÉRAL TAO AUX CREVETTES TEMPURA \$ 18.<sup>95</sup>

Crevettes panées au Tempura recouvertes de notre sauce  
Tao maison servies sur vermicelle de riz  
Classic Tao shrimps in a Tempura batter





# MANUFACTURE DE BURGER OUR BURGERS

TOUS NOS BURGERS SONT SERVIS SUR PAIN BRIOCHÉ AVEC FRITES ALLUMETTES

## BURGER DU CUISTO

Cheddar blanc & bacon  
White cheddar & bacon

\$ 13.<sup>75</sup>

## BURGER SPÉCIAL DU CHEF

Brie, bacon, laitue & tomates  
Brie cheese, bacon, tomatoes & lettuce

\$ 15.<sup>75</sup>

## BURGER TOUT GARNI

Oignons, bacon, laitue, tomates & cheddar blanc  
White cheddar, onions, bacon, tomatoes & lettuce

\$ 14.<sup>25</sup>

## BURGER FISH N' CHIPS

Filet de basa panés, sauce tartare, laitue,  
tomates & rondelle d'oignon à l'intérieur  
Fish filet, tartar sauce, lettuce, tomatoes & onion ring

\$ 14.<sup>00</sup>

## BURGER DE JOJO

Pepperoni, oignons, sauce Mesquite & cheddar blanc  
Pepperoni, onions, Mesquite sauce & white cheddar

\$ 14.<sup>25</sup>

## BURGER DE POULET CALIFORNIEN

Poitrine de poulet, mayo citronnée, salsa de mangue,  
& cheddar blanc

Chicken breast, lemon mayonnaise, mango salsa & white cheddar

\$ 15.<sup>25</sup>

## BURGER DE VEAU ET CHÈVRE

Fromage de chèvre, oignons caramélisés, laitue & tomates  
Goat cheese, caramelized onions, lettuce & tomatoes

\$ 15.<sup>75</sup>

## BURGER EXCALIBUR

Double boulettes, champignons sautés, sauce Mesquite,  
oignons caramélisés, bacon, laitue, tomates &  
cheddar blanc

Double patty, sauteed mushrooms, Mesquite sauce,  
caramelized onions, bacon, white cheddar, lettuce & tomatoes

\$ 18.<sup>50</sup>

## NON, PAS D'ALLUMETTES...

### SALADE CÉSAR

Trade french fries for ceasar salad

\$ 3.<sup>25</sup>

### SALADE DU CHEF

Trade french fries for Chef salad

\$ 3.<sup>25</sup>

### FRITES À LA BIÈRE

Trade french fries for beer batter potatoes

\$ 3.<sup>00</sup>

### POUTINE TRADITIONNELLE

Trade french fries for a poutine

\$ 4.<sup>25</sup>

### POUTINE ITALIENNE

Trade french fries for italian poutine

\$ 4.<sup>75</sup>

## QU'EST-CE QUI MANQUE?

### OIGNONS, TOMATES OU LAITUE

Add some onions, tomatoes or lettuce

\$ 1.<sup>00</sup>

### BACON

Add some bacon

\$ 2.<sup>25</sup>

### CORNICHONS OU CHAMPIGNONS

Add some pickles or mushrooms

\$ 1.<sup>50</sup>

## EXCALIBUR





# LES PASTAS DE MAMA OUR PASTAS

CHOIX DE SPAGHETTI, FETTUCINI OU PENNINE, SERVIES AVEC BAGUETTINE MAISON

## SAUCE DELLA CASA \$ 16.<sup>75</sup>

Délicieuse sauce à la viande maison  
Traditional meat sauce

## SAUCE CARBONARA \$ 17.<sup>75</sup>

Sauce au vin blanc, crème, échalotes & bacon  
White wine, cream, shallots & bacon

## SAUCE SALSA ROSA \$ 17.<sup>25</sup>

Assemblage de sauce marinara & de crème  
Marinara sauce & cream

## SAUCE DU CUISTO \$ 18.<sup>50</sup>

Sauce à la viande, pepperoni, oignons, duo de  
poivrons & champignons sautés  
Meat sauce, pepperoni, onions, peppers & mushrooms

## SAUCE ALLA VENISE \$ 21.<sup>25</sup>

Huile d'olive, pesto de basilic, crevettes &  
duo de poivrons  
Olive oil, basil pesto, shrimps & peppers

## SAUCE FRUTTI DI MARE \$ 20.<sup>25</sup>

Délicieux mélange de fruits de mer en sauce  
crémeuse au vin blanc  
Seafood sauce

## SAUCE TRAVIATTA CRÉMEUSE \$ 18.<sup>50</sup>

Huile d'olive, crème, duo de poivrons &  
blanc de volaille  
Olive oil, cream, peppers & chicken

## SAUCE ALFREDO \$ 17.<sup>75</sup>

Sauce à la crème, vin blanc, parmesan & échalotes  
Cream sauce, white wine & shallots

## ALFREDO À LA TRUITE OU SAUMON FUMÉ \$ 19.<sup>95</sup>

Sauce Alfredo servie avec choix de saumon fumé  
ou truite fumée fumés à chaud  
Alfredo sauce with choice of smoked salmon or trout

## LES AL FORNO

### LASAGNE TRADITIONNELLE \$ 17.<sup>75</sup> AVEC CÉSAR \$ 20.<sup>75</sup>

Lasagne avec notre sauce à la viande maison  
recouverte de pepperonis & mozzarella  
Traditional lasagna covered with pepperonis

### LASAGNE FRUTTI DI MARE \$ 20.<sup>50</sup> AVEC CÉSAR \$ 23.<sup>50</sup>

Lasagne avec notre sauce réputée aux  
fruits de la mer & mozzarella  
Seafood lasagna

## ITALIEN JUSQU'À LA FIN...

### GRATINÉ AU MOZZARELLA \$ 3.<sup>25</sup>

Extra of melted mozzarella

### CHAMPIGNONS SAUTÉS \$ 2.<sup>25</sup>

Extra of sauteed mushrooms

### BAGUETTINE MAISON \$ 1.<sup>25</sup>

Délicieux pain baguette maison  
Fresh & hot homemade bread

### BACON OU POULET \$ 3.<sup>75</sup>

Extra of bacon or chicken

### SAUCISSES ITALIENNES \$ 3.<sup>50</sup>

Extra of italian sausage slices



# SUR LE POUCE FAST FOOD



## RIZ FRIT ET FRITES · POULET \$ 13.<sup>00</sup> · LÉGUMES \$ 12.<sup>25</sup>

Portion de riz frit assaisonné d'herbes & de soya, servi avec frites allumettes

*Fried rice platter with french fries, vegetables or chicken*

## CLUB SANDWICH DU GUISTO \$ 13.<sup>50</sup>

Aucun classique réinventé mais notre bacon frais y fera toute la différence

*Classic club sandwich*

## POUTINE ALLUMETTE AU GOUDA \$ 10.<sup>75</sup>

Frites allumettes, fromage gouda en grain & choix de sauce: brune, BBQ ou sauce au poivre

*Poutine & choice of sauce*

## POUTINE ITALIENNE AU GOUDA \$ 12.<sup>50</sup>

Frites allumettes et fromage gouda en grain, le tout recouvert de notre délicieuse sauce à la viande maison

*Poutine with our traditional meat sauce*

## FRITES ALLUMETTES · PETITE \$ 5.<sup>25</sup> · GRANDE \$ 7.<sup>25</sup>

Délicieuses frites allumettes qui se marient avec tout

*French fries*

## FRITES À LA BIÈRE · PETITE \$ 6.<sup>25</sup> · GRANDE \$ 8.<sup>25</sup>

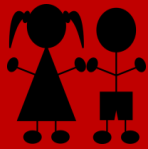
Frites enrobées d'une panure à la bière, pour les amateurs de patate

*Beer batter french fries*

## FOIE DE VEAU DE LAIT · BACON OU OIGNONS \$ 16.<sup>25</sup> · LES DEUX \$ 18.<sup>25</sup>

6oz de foie de veau de lait servi rosé recouvert au choix d'oignons ou de bacon

*6oz veal liver covered by a choice of onions or bacon*



## POUR LES BAMBINOS 10 ANS OU MOINS BREUVAGE INCLU HAPPY MEALS

### SPAGHETTI SAUCE À LA VIANDE \$ 8.<sup>25</sup>

Notre délicieuse sauce à la viande maison

*Spaghetti meat sauce*

### SPAGHETTI SAUCE ALFREDO \$ 8.<sup>25</sup>

Sauce crémeuse au parmesan & échalotes

*Spaghetti Alfredo sauce*

### POUTINE ALLUMETTE SAUCE BBQ \$ 8.<sup>25</sup>

Poutine classique avec gouda en grain

*Poutine with BBQ sauce*

### FILET DE POULET ET FRITES \$ 8.<sup>25</sup>

Filets de poulet panés, servis avec frites

*Chickien fingers & french fries*

### BURGER AU FROMAGE ET FRITES \$ 8.<sup>25</sup>

Burger avec cheddar jaune & frites

*Cheeseburger & french fries*

## POUR LA SOIF BREUVAGES



LIQUEUR EN BOUTEILLE \$ 3.<sup>00</sup>

LIQUEUR EN CANETTE \$ 2.<sup>50</sup>

JUS DIVERS PETIT \$ 2.<sup>75</sup> GRAND \$ 3.<sup>50</sup>

LAIT PETIT \$ 2.<sup>75</sup> GRAND \$ 3.<sup>50</sup>

CHOCOLAT CHAUD \$ 2.<sup>75</sup>

CAFÉ, THÉ OU TISANE \$ 2.<sup>50</sup>

CAPPUCINO \$ 4.<sup>25</sup>

CAFÉ AU LAIT \$ 3.<sup>50</sup>

