

MENU TAKE-OUT



**OFFERT TOUS LES JOURS
DE 16 À 20 HEURES**

819 752 9735

OPTION MENU SANS GLUTEN

SERVIS AVEC SALADE D'INSPIRATION, vinaigrette balsamique ou huile d'olive
ET POMME DE TERRE AUX CHOIX : ÉPICÉE ou FRITE

TRANSFORMEZ VOTRE SALADE EN SALADE CÉSAR SANS CROUTONS AUX 3 FROMAGES POUR 3 \$

NB : Aucun autre aliment ne peut être ajouté ou échangé à l'assiette SANS GLUTEN

NB : Pour les quantités offertes et prix, veuillez vous référer aux sections du menu

SONT OFFERTS AVEC OPTION SANS GLUTEN

-TOUS NOS POISSONS AUX 3 ÉPICES
SAUF PANÉS

-TOUS NOS FRUITS DE MER

-TOUS NOS PÊCHEURS

-TOUTES NOS GRILLADES DE BŒUF AAA+
ET PORC

-NOS TERRE & MER À BASE DE BŒUF AAA+
ET PORC

-DESSERTS SANS GLUTEN : voir section desserts

Nos viandes, poissons, fruits de mer, sauces et accompagnements sont disponibles en Prêt-à-Cuisiner

NOTRE BOUCHERIE EST OUVERTE TOUS LES JOURS
DÈS 9 HEURES LE MATIN



ENTRÉES À LA CARTE

FRITE MAISON

Frite maison servie avec sauce
Petite 4 \$ Grosse 5,5 \$

CRÈME OU POTAGE D'INSPIRATION DU JOUR

Cuisiné chaque jour avec des
légumes frais 6 \$

TZATZIKI MAISON À TARTINER

Tzatziki maison servi avec
pain pita 6 \$

SALADE D'INSPIRATION DU CHEF

Mélange de laitue et de légumes
frais et vinaigrette balsamique 7 \$

SALADE CÉSAR AUX 3 FROMAGES

Cœur de romaine, vinaigrette maison,
vrai bacon, croutons à l'ail, câpres,
parmesan italien Padano, Mozzarella
et Monterey Jack 8 \$

PIKILIA GRECQUE VÉGÉTARIENNE

Tzatziki maison, feta, feuilles de
vigne farcies, cœurs d'artichauts,
feuilleté aux épinards, fèves marinées,
tomates, poivrons doux et forts,
olives Kalamata 11 \$

RONDELLES D'OIGNON MI-PIQUANTES

SAUCE MIEL & MOUTARDE DOUCE
Légèrement saupoudrées de petits
flocons de piments jalapeños
Petite 6 \$ Grosse 11 \$

AILES DE POULET LÉGÈREMENT ÉPICÉES

SUD-OUEST, SUCRÉES, FUMÉES
ou BUFFALO
(6) 7,5 \$ - (12) 15 \$

FROMAGE FETA PANÉ MAISON

Légèrement pané et frit, servi avec
notre sauce ranch maison 8 \$

CALMARS POIVRÉS ET AÏOLI MAISON

Légèrement panés et frits, servis
avec notre aïoli maison 9 \$

ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS ET PAIN PITA À L'AIL GRILLÉ

Non-offerts en *take-out*
Escargots, crème Poséidon et
fromage 11 \$

QUART DE CÔTES LEVÉES MAISON GRATINÉ

SUD-OUEST, SUCRÉES, FUMÉES
ou BUFFALO
Côtes levées de dos, cuites maison
durant 8 heures 12 \$



SERVIS AVEC SALADE D'INSPIRATION, RIZ AUX LÉGUMES ET POMME DE TERRE FRAÎCHE AU CHOIX :
ÉPICÉE OU FRITE

SAUCE BORDEAUX OU AUX 5 POIVRES

TRANSFORMEZ VOTRE SALADE EN SALADE CÉSAR AUX 3 FROMAGES POUR 3 \$

SUR LE GRILL NOTRE RÉPUTÉ FILET MIGNON DE PORC

FILET MIGNON DE PORC FRAIS

Porc, mariné maison à l'ail et au gingembre,
cuit sur notre grill

MODÉRÉE 4 oz 16 \$ - 8 oz 21 \$ - 12 oz 26 \$

SUR LE GRILL NOTRE RÉPUTÉE POITRINE DE POULET

POITRINE DE POULET

ORIGINALE OU BUFFALO

Poitrine de poulet de grain, refroidie à l'air
et marinée maison, cuite sur notre grill

MODÉRÉE 4 oz 16 \$ - 8 oz 21 \$ - 12 oz 26 \$

POITRINE DE POULET FRIT

POITRINE DE POULET FRIT

PANÉE MAISON SANS PEAU

Poitrine de poulet de grain, refroidie à l'air
et marinée maison

MODÉRÉE 4 oz 16 \$ - 8 oz 21 \$ - 12 oz 26 \$

NOS LÉGENDAIRES CÔTES LEVÉES MAISON

Sud-ouest, sucrées, fumées ou Buffalo

CÔTES LEVÉES ARTISANALES

Côtes levées de dos de 28 à 32 oz, cuites
maison durant 8 heures

Demie 20 \$ - Complète 28 \$

½ CÔTES LEVÉES &

5 crevettes sauvages 27 \$

2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 34 \$

NOS POPULAIRES DUO & TRIO

PORC & POULET

8oz 22 \$ - 12 oz 26 \$

PORC 4 oz. & CÔTES LEVÉES

Quart de côte 24 \$ - Demi-côte 28 \$

POULET 4oz. & CÔTES LEVÉES

Quart de côte 24 \$ - Demi-côte 28 \$

PORC, POULET & CÔTES LEVÉES

Quart de côte 25 \$ - Demi-côte 29 \$

SERVIS AVEC SALADE D'INSPIRATION, RIZ AUX LÉGUMES ET POMME DE TERRE FRAÎCHE AU CHOIX :
ÉPICÉE OU FRITE

TRANSFORMEZ VOTRE SALADE EN SALADE CÉSAR AUX 3 FROMAGES POUR 3 \$

NOS DÉLICIEUX FRUITS DE MER CUITS AU FOUR DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

CRÈME POSÉIDON

CREVETTES SAUVAGES DU MEXIQUE

ENCORE PLUS GROSSE

7 unités 18 \$ – 10 unités 22 \$ – 14 unités 28 \$

PÉTONCLES DE L'ATLANTIQUE NORD

5 unités 26 \$ 8 unités 37 \$

LANGOUSTINES PAPILLON

6 unités 27 \$ 8 unités 36 \$ 10 unités 45 \$

EXPLOSION DE FRUITS DE MER

2 crevettes, 2 pétoncles, 1 langoustine 23 \$

3 crevettes, 2 pétoncles, 2 langoustines 28 \$

5 crevettes, 3 pétoncles, 3 langoustines 34 \$

NOS FAMEUX POISSONS AUX 3 ÉPICES SECRÈTES CUITS AU FOUR SANS FARINE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

SAUCE TARTARE MAISON ET ALGUES MARINES

AIGLEFIN CANADIEN

Filet d'aiglefin (Haddock) 5 oz 20 \$ - 10 oz 27 \$

BOUCHÉES D'AIGLEFIN PANÉES MAISON

Légèrement panées et frites 5 oz 20 \$ - 10 oz 27 \$

FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE NORD

Filet avec peau 6 oz 26 \$ – 12 oz 34 \$

FILET DE DORÉ DE LAC DU CANADA

Filet de doré 8 oz 28 \$ – 16 oz 36 \$

CALMARS POIVRÉS

Légèrement panés et frits, servis avec notre
aïoli maison 8 oz 20 \$ - 12 oz 28 \$

NOS ASSIETTES DU PÊCHEUR EN FOLIE

AIGLEFIN RÉGULIER OU PANÉ 5 oz &

- 5 crevettes sauvages 27 \$

- 3 pétoncles de L'Atlantique Nord 29 \$

- 3 langoustines papillon 31 \$

- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 31 \$

- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 langoustines 36 \$

SAUMON 6 oz OU DORÉ 8 oz &

- 5 crevettes sauvages 34 \$

- 3 pétoncles de L'Atlantique Nord 36 \$

- 3 langoustines papillon 38 \$

- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 38 \$

- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 langoustines 42 \$





Le meilleur bœuf certifié AAA+ en région depuis 2008

SERVIS AVEC SALADE D'INSPIRATION, RIZ AUX LÉGUMES ET POMME DE TERRE FRAÎCHE AU CHOIX :
ÉPICÉE OU FRITE

SAUCE BORDEAUX OU AUX 5 POIVRES

TRANSFORMEZ VOTRE SALADE EN SALADE CÉSAR AUX 3 FROMAGES POUR 3 \$

BAVETTE DE SURLONGE AAA+

Le classique des bistros français. Un steak au caractère robuste bien particulier, tant au niveau de sa texture que de son goût.

ATTENTION : il devient dur s'il est trop cuit.

Cuisson suggérée : saignant à médium-saignant

Cuisson maximale : médium

6 oz 28 \$ - 12 oz 38 \$ - 18 oz 48 \$

FILET MIGNON DE BŒUF AAA+

Le plus noble et le plus tendre. Le filet mignon est la partie reconnue pour sa tendreté et son goût prononcé. Il est aussi celui qui convient le mieux à toutes les cuissons.

Cuisson suggérée : saignant à médium

Bœuf certifié AAA+ bardé de bacon

6 oz 34 \$ - 12 oz 48 \$ - 18 oz 62 \$

FAUX-FILET DE BŒUF AAA+

Aussi appelé côte de bœuf désossée. Le steak parfait.

Un steak doux, juteux et tendre à souhait.

OFFERT À L'ÉPAISSEUR DE VOTRE CHOIX

Avec gras au centre et sur les rebords

Cuisson suggérée : saignant à médium-saignant

½ pouce + ou - 8/10 oz = 32 \$

¾ pouce + ou - 12/14 oz = 40 \$

1 pouce + ou - 16/18 oz = 48 \$

FAUX-FILET DE BŒUF AAA+ EXTRÊME

Cuisson maximale : médium; cuisson bleue non offerte

1½ pouce + ou - 20/22 oz = 56 \$

2 pouces + ou - 24/26 oz = 65 \$

BŒUF HACHÉ AAA+

4 oz 16 \$ - 8 oz 21 \$ - 12 oz 26 \$



NOS FAMEUX TERRE ET MER DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

SERVIS AVEC SALADE D'INSPIRATION, RIZ AUX LÉGUMES ET POMME DE TERRE FRAÎCHE AU CHOIX :
ÉPICÉE OU FRITE

CRÈME POSÉIDON, SAUCE BORDEAUX OU AUX 5 POIVRES

TRANSFORMEZ VOTRE SALADE EN SALADE CÉSAR AUX 3 FROMAGES POUR 3 \$

FILET MIGNON DE PORC

PORTION MODÉRÉE 4 oz &

- 5 crevettes sauvages 23 \$
- 3 pétoncles de L'Atlantique Nord 25 \$
- 3 langoustines papillon 27 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 27 \$

BŒUF HACHÉ AAA+ 8 oz &

- 5 crevettes sauvages 28 \$
- 3 pétoncles de L'Atlantique Nord 30 \$
- 3 langoustines papillon 32 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 32 \$
- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 langoustines 36 \$

FILET MIGNON DE PORC 8 oz &

- 5 crevettes sauvages 28 \$
- 3 pétoncles de L'Atlantique Nord 30 \$
- 3 langoustines papillon 32 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 32 \$
- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 langoustines 36 \$

POITRINE DE POULET 8 oz &

- 5 crevettes sauvages 28 \$
- 3 pétoncles de L'Atlantique Nord 30 \$
- 3 langoustines papillon 32 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 32 \$
- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 langoustines 36 \$

POITRINE DE POULET

PORTION MODÉRÉE 4 oz &

- 5 crevettes sauvages 23 \$
- 3 pétoncles de L'Atlantique Nord 25 \$
- 3 langoustines papillon 27 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 27 \$

BAVETTE DE BŒUF AAA+ 6 oz &

- 5 crevettes sauvages 35 \$
- 3 pétoncles de L'Atlantique Nord 37 \$
- 3 langoustines papillon 39 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 39 \$
- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 langoustines 43 \$

FAUX-FILET DE BŒUF AAA+ 8 oz &

- 5 crevettes sauvages 38 \$
- 3 pétoncles de L'Atlantique Nord 40 \$
- 3 langoustines papillon 42 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 42 \$
- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 langoustines 46 \$

FILET MIGNON DE BŒUF AAA+ 6 oz &

- 5 crevettes sauvages 41 \$
- 3 pétoncles de L'Atlantique Nord 43 \$
- 3 langoustines papillon 45 \$
- 2 crevettes, 2 pétoncles et 1 langoustine 45 \$
- 3 crevettes, 2 pétoncles et 2 langoustines 49 \$

GRATIN DE LÉGUMES FRAIS

Cuisiné à la crème d'inspiration du jour

Servi avec salade d'inspiration, riz aux légumes et pomme de terre aux choix : ÉPICÉE OU FRITE

GRATIN D'INSPIRATION DU JOUR

Brocolis, choux-fleurs, courges, carottes et champignons fait à la crème du jour 18 \$

SALADE-REPAS

Servie avec pain pita à l'ail grillé

SALADE D'INSPIRATION DU CHEF

Mélange de 5 laitues, légumes frais d'inspiration et sauce ranch 14 \$

AU POULET GRILLÉ

MODÉRÉE 4 oz 20 \$ - 8 oz 25 \$

AUX 5 CREVETTES SAUVAGES 22 \$

SALADE CÉSAR AUX 3 FROMAGES

Laitue romaine fraîche, vinaigrette maison, vrai bacon, croutons à l'ail, câpres, fromage parmesan italien Padano, Mozzarella et Monterey Jack 16 \$

AU POULET GRILLÉ

MODÉRÉE 4 oz 22 \$ - 8 oz 27 \$

AUX 5 CREVETTES 24 \$

PIKILIA GRECQUE

NB : Aucun changement

Salade d'inspiration, tzatziki maison, fromage feta, feuilles de vigne farcies, cœurs d'artichauts, feuilleté aux épinards, tomates, olives Kalamata, poivrons doux et forts, fèves marinées.

et BŒUF HACHÉ AAA+

MODÉRÉE 4 oz 19 \$ - 8 oz 23 \$

et MIGNON DE PORC ou POULET GRILLÉ

MODÉRÉE 4 oz 19 \$ - 8 oz 23 \$

et 5 CREVETTES SAUVAGES 23 \$

HAMBURGER SIGNATURE

Servi avec salade d'inspiration et FRITES

HAMBURGER DE BŒUF CERTIFIÉ ANGUS AAA+

Bœuf Angus AAA+ salade, mayo chipotle maison, oignons frits croustillants, fromage Monterey Jack et bacon, servi avec pain brioché 4 oz. 16 \$ - 8 oz. 22 \$

HAMBURGER DE POULET FRIT MAISON

Poitrine de poulet frit maison, salade, mayo chipotle maison, oignons frits croustillants, fromage Monterey Jack et bacon, servi avec pain brioché 4 oz. 16 \$ - 8 oz. 21 \$

PITA

Servi avec salade d'inspiration et FRITES

PITA AU FILET MIGNON DE PORC

Tzatziki maison, oignons et tomates 16 \$

PITA AU POULET GRILLÉ

Tzatziki maison, oignons et tomates 16 \$

PITA AU BŒUF HACHÉ AAA+

Bœuf haché AAA+, tzatziki maison, oignons et tomates 16 \$

PITA PIKILIA VÉGÉTARIEN

Tzatziki maison, fromage feta, feuilles de vigne farcies, cœurs d'artichauts, tomates, oignons et poivrons doux 16 \$

PIZZA SUR PAIN PITA

Servie avec salade d'inspiration et FRITES

PIZZA AU POULET SUD-OUEST

Poitrine de poulet grillée, oignons et mélange de fromages maison 17 \$

PIZZA VÉGÉTARIENNE

Sauce pizza, portobellini, oignons, poivrons doux, olives vertes et mélange de fromages maison 17 \$

PIZZA GRECQUE VÉGÉTARIENNE

Sauce tomate, feta, poivrons doux, olives noires et mélange de fromages maison 17 \$

DESSERTS

Crème brûlée maison 6 \$
Mignon fromage New-York 5 \$
Explosion choco-caramel 7 \$
Gâteau chocolat-amandes SANS GLUTEN 7 \$
Baladin au citron SANS GLUTEN 6 \$

BIÈRES SANS ALCOOL

Budweiser sans alcool 5 \$
Grolsh sans alcool 500 ml 6 \$

CAFÉS

Café colombien régulier à volonté 3 \$
Latté (café au lait) 4 \$
Cappuccino 4 \$
Espresso 3 \$
Double espresso 4 \$
Thé ou tisane 3 \$

BREUVAGES

Eau minérale San Pellegrino 3 \$
Eau minérale Perrier 4 \$
Limonade Tropicana 3 \$
Boisson gazeuse en canette 3 \$
Eau en bouteille Eska 2 \$

FERMETURE DE LA BOUCHERIE

LUNDI 21 h
MARDI 21 h
MERCREDI 21 h
JEUDI 21 h
VENDREDI 21 h
SAMEDI 21 h
DIMANCHE 21 h

FERMETURE DU RESTAURANT

LUNDI 21 h
MARDI 21 h
MERCREDI 21 h
JEUDI 21 h
VENDREDI 21 h
SAMEDI 21 h
DIMANCHE 21 h

REPAS CUISINÉS

AVEC DES ALIMENTS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE DEPUIS 2008

