- 1- Menu à la carte
- 2- Menu midi
- 3- Menu brunch

Menu à la carte

19 LES 97 **SALONS UN ENDROIT LUDIQUE**

COCKTAILS SIGNATURES

COCKIAILS	DIGNAL OILLS		
LE GARAM KITCH14\$ Old Fashioned avec sirop de Garam Masala maison,	GIN CONCOMBRE(V) 10\$(P)285 Gin Roméo, purée de concombre et tonic		
Angostura à l'orange, choix du whiskey Rye ou Chic Choc	LA RAVISSANTE		
PAPALOMA14\$ Tequila Altos, sirop d'orgeat maison, jus de pamplemousse et tabasco	JOHN CAESAR		
MY TIE IS TOO TIGH	MEZRONI		
SPRITZ LIMONCELLO BASILIC14\$ Limoncello, St-Germain, jus de citron, basilic, mousseux et soda	KELLYTINI		
GINGER ANNE			
COCKTAILS CLASSIQUES	MOCKTAILS		
Old Fashioned12,75\$	John Caesar89		
Negroni12,75\$	Mojito85		
Cosmo12,75\$	Piña Colada85		
Martini12,75\$	Gin Cocombre (0,5%)85		
Amaretto sour12,75\$	Amaretto Sour (0,5%)10\$		
Sour au choix12,75\$			
Tequila Sunrise12,75\$	SPÉCIAUX DE LA SEMAINE		
Mojito12,75\$	LUNDI		
Piña Colada14,75\$	Les bouteilles de vin à 50%		

MERCREDI

12 ailes de poulet pour 5,50\$ et 20 ailes de poulet pour 9\$ Pintes de Blonde, Rousse et Blanche à 6\$

EN TOUT TEMPS

Shooters à 4,25\$ ou plus

5 pour 15\$: Tequila, Vodka, Jamarreto, Gin, ... 5 pour 17\$: Jameson, Black Russian, Jägermeister



Margarita.....14,75\$

Espresso Martini.....14,75\$

Long Island Ice Tea.....15,75\$

Last Word15,75\$

Naked and Famous15,75\$

Moscow Mule......15,75\$

Mule au choix......15,75\$



ENTRÉES

CHIPS3,50\$	SOUPE DU JOUR4,50\$		
BOL DE FRITES7\$	ET FETA DE BREBIS		
AILES DE POULET(6)11\$ (12)20\$ sauce BBQ ou épicée			
POUTINE CLASSIQUE15\$ extra fromage + 3\$ extra sauce + 1.50\$			
CALMARS FRITS17\$ trempette au wasabi	DEMI TARTARE DE SAUMON 13\$ servi avec petite salade et croutons		
NACHOS(P)14\$ (G)20\$ option végé disponible	DEMI TARTARE DE BŒUF13 \$ servi avec petite salade et croutons		
REI	PAS		
GRANDE SALADE22\$ servi avec la protéine de votre choix: FALAFEL +3\$	RAVIOLIS DE BŒUF BRAISÉ25\$ pleurotes et chorizo		
SAUMON +3,50\$	FISH AND CHIPS26\$ servi avec frites, salade et salade de choux		
TOFU GÉNÉRAL TAO24\$ marinade maison, servi avec riz et légumes du moment	CUISSE DE CANARD27\$ servi avec frites et salade		
servi avec sauce basque	JOUE DE BŒUF BRAISÉE33\$ sauce vin rouge et lardons		
TARTARE DE SAUMON27\$ servi avec frites, salade et croutons TARTARE DE BŒUF27\$	SAUMON GRILLÉ LAQUÉ À L'ÉRABLE25\$ servi avec orzo au pesto de tomates séchées et légumes du moment		
servi avec frites, salade et croutons	BURGERS servi avec frites		
STEAK FRITES26\$ servi avec une sauce cognac et poivre vert EXTRA SALADE +2\$	BŒUF		
BAVETTE DE BŒUF MARINÉE32\$ servi avec frites et salade	EXTRA POUTINE ET SALADE +8\$		
	DESSERTS DU MOMENT8\$		



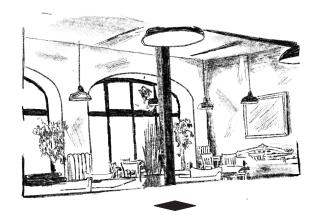
VINS

	VIIVS		
ROUGE			-
BOTTERO DI CELLO	Italie	8\$	
NATIVA: CABERNET-FRANC		,	
GABBIANO : CHIANTI			
BROTTE LA FIOLE : CÔTES DU RHÔNE	France	11,50\$	45\$
LES HAUTS DE LESTAC: CABERNET SAUVIGNON	Eranco	12 E0¢	ΕDΦ
RAVASQUEIRA: TOURIGA NACIONAL			
	_		
IP-GUILLOT-BROUX : PINOT NOIR			
IP-GAUZI: CABERNET SAUVIGNON	France	15\$	60\$
BLANC			
BOTTERO DI CELLO			
MAISON NICOLAS : CHARDONNAY		,	
SANTA JULIA: CHENIN BLANC	_		
RIFF DELLE VENEZIE: PINOT GRIGIO, BIO			
MATUA: SAUVIGNON BLANC		, .	
ALBERT BICHOT: BOURGONNE ALIGOTÉ	France	12,50\$	55\$
IP-SCHIEFER TROCKEN: RIESLING	Argentine	•••••	60\$
IP-GAUZI: CHARDONNAY	France	15\$	60\$
DETILIANT NATUREI (DETAI	ΛТ)		
PETILLANT NATUREL (PETNA	•		FOA
LA MANTIS, BIO : CHARDONNAYGALIA: CIDRE PETILLANT	_		
GALIA: CIDRE PETILLANT	Quebec	••••••	52\$
ORANGE			
EL ZORRITO: CHARDONNAY, BIO	Argentine	12\$	48\$
ROSÉ			
EL CIRCO: GRENACHE	Fenagne	9 50¢	7Q¢
EL CINCO. URENACHE			303
LES BULLES			
HUNGARIA: GRANDE CUVÉE BRUT	Hongrie	9\$	40\$
PARES BALTA: CAVA BRUT	Espagne	•••••	48\$
VEUVE CLICQUOT : CHAMPAGNE	France		145\$



BIÈRES

BIEKES			Jan F
	12oz	20oz	48oz
St-Ambroise	6\$	7,50\$	16\$
St-Ambroise	6\$	7,50\$	16\$
Moosehead	6\$	7,50\$	16\$
Cheval Blanc	8\$	10\$	19\$
St-Ambroise	8\$	10\$	19\$
Castor	8,50\$	10,50\$	21\$
Emporium	8,50\$	11\$	22\$
Peroni	9\$	10,50\$	21\$
St-Ambroise	9\$	11,25\$	23\$
•••••	•••••	11,25\$	24\$
St-Ambroise	•••••		6,75\$
St-Ambroise	•••••		9\$
Milton	••••••	•••••	12,50\$
%. Milton	•••••		7,50\$
Bière Sans Alcool	•••••		9\$
Rasl'bock	•••••		10,50\$
Rasl'bock	•••••		10,50\$
La Souche	•••••	•••••	11\$
La Souche	•••••	•••••	11\$
	St-Ambroise	12oz St-Ambroise St-Ambroise Moosehead Cheval Blanc St-Ambroise Castor Emporium St-Ambroise St-Ambroise St-Ambroise St-Ambroise Milton Milton Milton Rasl'bock Rasl'bock	



Menu midi

TABLE D'HÔTE.....20\$

ENTRÉE

SOUPE DU JOUR OU SALADE VERTE

REPAS PRINCIPAL

LASAGNE MAISON servi avec roquette

BURGER DE BŒUF servi avec frites et salade

TARTARE DE SAUMON servi avec frites, salade et croutons

TARTARE DE BŒUF servi avec frites, salade et croutons

DESSERT DU MOMENT

PETITS APPÉTITS

SOUPE DU JOUR3,50\$
GRILLED CHEESE75
GRILLED CHEESE119 avec soupe ou salade
AILES DE POULET(6)11\$ (12)209 sauce BBQ ou épicée
POUTINE DU MIDI
NACHOS(P)14\$ (G)20\$



option végé disponible

BOISSONS

SANS ALCOOL		COCKTAILS DU MIDI			
Café régulier3,	50\$	John Ceasar	•••••	•••••	13\$
Espresso3	,50\$	Mimosa	•••••		9\$
Allongé	4\$				-
Cappuccino	4\$	BIÈRES	[17]		M
Latté		BIÈRES	12oz	20 oz	48oz
Jus	4\$	Blonde 5%	6\$	7,50.	.\$16\$
Thé	4\$	Rousse 4,5%	6\$	7,50.	.\$16\$
Tisane					

Menu brunch



LE BRUNCH D'EDGAR

Café filtre à volonté avec tous les déjeuners

Care filtre a voionte avec tous les dejeuners							
	EDGAR SE MET EN FORME12\$ Bol santé composé de fruits variés, choix de yogourt ou fromage cottage, et de granola	GROS DÉJEUNER D'EDGAR(1)21\$(2)23\$ Un (1) ou deux (2) oeufs au choix,					
	LE BEC SUCRÉ D'EDGAR20\$ Deux (2) gaufres servies avec fruits variés, coulis au chocolat et crème fouettée	servis avec des patates déjeuner, des fruits variés, du bacon, des saucisses, des fèves au lard, des cretons et du pain grillé					
	BÉNÉDICTE RENCONTRE EDGAR	EDGAR PART EN MER20\$ saumon fumé, câpres, oignon rouge, laitue, fromage à la crème : servi avec salade et patates déjeuner					
	avec patates déjeuner, fruits variés et salade	EXTRAS DISPONIBLES3\$					
	EDGAR DORT ENCORE21\$ Omelette du moment servie avec des patates déjeuner, des fruits variés et une tranche de baguette grillée	Cretons, jambon, pain baguette, saucisse, bacon oeuf, sauce hollandaise et fruits					
	MENU ENFANT						
	Comprend un jus ou un verre de lait						
	LE ZOÉ10\$ 1 œuf, 1 viande, servi avec fruits et patates						



BOISSONS

LE GEORGES-ÉMILE.....10\$

Gaufre avec crème fouettée, fruits

et sirop de chocolat

tranche de baguette grillée

CAFÉ ALCOOLISÉ		MIMO-SAM		SANS ALCOOL		
Noisette9,	50\$	Classique	(V)8\$((P)45\$	Café régulier	3,509
Caramel9,	50\$	Pamplemousse	10\$	•••••	Espresso	3,50
Bailey's9,	50\$	Pêches	10\$	•••••	Allongé	49
Brésilien12,					Cappuccino	4
Espagnol12,	50\$	BOISSONS	ALCOOLIS	SÉES	Latté	5
Irlandais12,	50\$	John Caesar	•••••	13\$	Jus	49
Cannelle9,	50\$	Option bière C	lamato	.8,50\$	Thé/Tisane	4