

LES SALONS D'EDGAR

LES À-CÔTÉS

<u>(LE) NACHOS</u> (*)	P. 15 G. 19	SOUPE À L'OIGNON	14
<u>POUTINE</u>	P. 11 G. 16 extra 5	FONDANT AU FROMAGE (*)	15
<u>AILES</u>	(6.) 10 (12.) 19	PETITE SALADE (*)	10
<u>BOL DE FRITES</u> (*)	8	TRIO POGOS MAISON	11
<u>HOUMOUS et pita</u> (*)	11	CREVETTES TEMPURA	13
		PLATEAU DÉCOUVERTES	30

LES BURGERS

Servis avec frites, extra salade ou légumes 2,5. Pain sans gluten 1,5

CLASSIQUE	Seul. 18	Ass. 22
POULET	Seul. 18	Ass. 22
VÉGÉ (*) Galette de type falafel	Seul. 18	Ass. 22

PLATS PRINCIPAUX

BAVETTE 6oz de bœuf, sur le grill, sauce à l'anis étoilé, servi avec frites salade	30
COTES LEVÉES DE PORC Servi avec frites	28
CANARD CONFIT Servi avec antipasto de légumes marinés et salade de chou	28
BROCHETTE VÉGÉ (*) Tofu mariné, sauce tomatée, servi sur un lit de riz avec salade	24
GRANDE SALADE (*) Accompagnée d'un crouton garni, d'un fromage du moment, œuf dur et fruits	24
CROUTON GARNI (*) Servi avec frites et salade	24
PÂTES DU MOMENT	24
POISSON DU MOMENT	28

DESSERTS

GATEAU REINE ÉLIZABETH ou CHOCOLAT ou FROMAGE	8
--	---

*Option Végé

**Nous utilisons de l'huile d'arachide raffinée seulement pour la friture, malgré notre prévoyance il est possible que de la contamination croisée puisse arriver.

LES SALONS D'EDGAR

LES BIÈRES

EN FÛT

	VERRE 10oz	PINTE 20oz	PICHET 48oz
GRIFFON, BLONDE 5% ET ROUSSE 4,5%	6	8	16
ST-AMBROISE IPA 6,2%	7	9	18
CHEVAL BLANC 5%	7	9	18
IRISH STOUT 4,2%	7	9	18
CREAM ALE 5%	7	9	18
NEW ENGLAND IPA ST-AMBROISE 6,2%	8	10	20
PERONI 5,1%	8	10	20
CIDRE MYSTIQUE 4,5%	8	10	20
VELVET CIDRE ET BIÈRE	8	10	20

BIÈRES BOUTEILLES

DAURA, ESTRELLA DAMM, 5,4% 330ML	lager sans gluten 3ppm	ESP	7
LAGER INTERNATIONALE, 5 %, 330ML	lager	INT	9
GROLSCH, 4%, 450ML	pilsner	NL	10
HACKER-PSCHORR WEISSE 5,5%, 500ML	blanche, blé, banane, épices	ALL	11
ORVAL, ABBAYE D'ORVAL, 6,2% 330ML	ambrée, épices, cuir, fleurs	BEL	13

BIÈRES CANETTES 473ML

LAGER, MOOSEHEAD 5%	blonde rafraîchissante	NB	9
WICKED EASY, SAM ADAMS 4,7 %	lager agrumes	USA	9
GRISETTE DU MIDI, GRANDS BOIS 3,5 %	herbacée, florale, céréale	QC	11
GROS TIGRE, GRANDS BOIS, 4%	ipa session	QC	11
SUPER PAUSE, GRANDS BOIS, 5%	ipa, résineuse, agrumes	QC	11
FRANC BOIS, LA SOUCHE, 4,5%	blanche aux framboises	QC	11
CRISE EXISTENTIELLE, LA SOUCHE, 5,5%	ipa sure, passion, litchi vert	QC	11
BRISTOL, LE CORSAIRE, 4,8%	rousse extra spécial bitter	QC	11
TANAKA, LE CORSAIRE, 4,6%	bière de blé au gingembre	QC	11
LA PERLA, BSD, 3,5%	gose, lime et piment	QC	11
STOUT BLANC, OSHLAG, 5,6%	ale blonde au café	QC	11

SANS ALCOOL

LIBERA, PERONI, 0%, 330ML	lager	IT	7
GROLSCH RADLER, 0% 500ML	radler, citron	NL	8

LES SALONS D'EDGAR

LES VINS

LES ROUGES	V	B
½ FOLONARI VALPOLICELLA, Vénétie, Italie		28
ZAPHY, Cabernet-sauvignon bio, Argentine ***	8	36
SANTI NELLO, Pinot noir, Italie		37
SCATTERED EARTH, Cinsault, Afrique du sud***	9	42
GABBIANO, Chianti, Italie	9	42
THREE THIEVES, Pinot noir syrah, Californie ***	11	46
BROTTE LA FIOLE, Côtes du Rhône, France	11	47
BELLERUCHE M. CHAPOUTIER, Côtes du Rhône, France		47
FONTANAFREDDA LANGHE, Nebbiolo, Piedmont, Italie		50
ERRAZURIZ MAX, Cabernet-sauvignon, Chili		50
LAS PISADAS, Tempranillo, Rioja, Espagne		51
VILLA ANTINORI, Chianti, Sangiovese, Italie		70
LES BLANCS	V	B
½ SANTA MARGHERITA, Pinot grigio, Italie		28
ZAPHY Chardonnay, BIO, Argentine ***	8	36
SANTA JULIA, Chenin blanc, Argentine ***	9	40
BRUMONT, Gros manseng Sauvignon, Gascogne, France ***	9	41
LES JAMELLES, Sauvignon Blanc, France		42
BOLLA RETRO, valdadige, pinot grigio, Italie		47
ERRAZURIZ MAX, chardonnay, Chili		47
LA SABLETTE, Muscadet-Sèvre et Maine sur Lie, Vallée de la Loire, France	11	47
BELLERUCHE, grenache blanc, Côtes du Rhône ***	11	48
LES GENIÈVRES, Louis Latour chardonnay, Macôn, France		64
ROSÉ		
Borsao, Espagne	9	39
LES BULLES		
HUNGARIA, Grande cuvée brut, Hongrie	10	40
PARES BALTA, cava brut, BIO, Espagne		49
BRILLA! Prosecco extra dry, Italie ***		50
NICOLAS FEUILLATTE, Champagne, France		87

*** nos coups de cœur

LES SALONS D'EDGAR

À BOIRE

COCKTAILS SIGNATURES

12

LE NORDIQUE

Gin Hungava, Tonic, Jus De Goyave

SPRITZ CONCOMBRE

Triple Sec, Mousseux, Concombre, Basilic, Sirop Simple, Jus De Citron, Lime

GIN CONCOMBRE

Hendrix, Purée De Concombre, Tonic

KOVALEV

Vodka, Triple Sec, Jus De Citron, Soda

RHUM TROPIQUE

Rhum Brun, Triple Sec, Jus d'Ananas

LIMONCELLO BASILIC

Limoncello, Basilic, Citron, Soda

LE SALON ROUGE

Rhum Blanc, Jus De Canneberge, Mousseux, Soda

LA FABULEUSE

Gin, Jus De Canneberge, Jus De Citron, Mousseux

MAX SMASH

Gin, Citron, Lime, Menthe, Sirop Simple, Jus De Pamplemousse, Tonic

KELLY ON THE BEACH

Vodka, Soho, Jus D'orange, Jus De Canneberge.

JOHN CEASAR

Vodka, Mélange Maison aux pickles, Clamato, Épices

THAI CEASAR

Gin, Mélange Maison thaï, Clamato, Épices

MARY SANGLANTE

Vodka, Porto, Jus De Tomates, Épices

FRENCH KISS

Gin, Campari, Pamplemousse, Tonic

CAFÉ CHEZ RAPH

Un Espresso, Baileys, Goldshlager, Frangelico, Glace

COCKTAILS CLASSIQUES

11

OLD FASHIONED

NEGRONI

COSMO

MARTINI / TEQUINI / VODKATINI

MOSCOW MULE

SOUR EN FAMILLE (AMARETTO, COGNAC, WHISKEY, APRICOT BRANDY...)

TEQUILA SUNRISE

MOJITO

PIÑA COLADA

MARGARITA

LONG ISLAND ICED TEA

MOCKTAIL

6,5

VIRGIN JOHN CEASAR

VIRGIN MOJITO

VIRGIN PIÑA COLADA

CRODINO « HISCH » SPRITZ

SHOOTERS

PRIX VARIABLE

LA PATATE

VODKA CORNICHON

GÂTO CAROTTE

PÂTE MOLE

JAGER BOMB GURU

CHAR/QUILA

JAMARETTO

B52

ROUGE-GORGE

FLYING SOHO

BEC

BISOU