



## PLANCHES APÉRO

<b>*Carpaccio de bœuf</b> , tomates grillées, roquette, copeaux de parmesan et chimichurri	22 \$
<b>Saumon fumé, rilette de truite fumée maison</b> , fromage de chèvre et câprons	24 \$
<b>Bufarella et tomates grillées</b>	22 \$
<b>Planche charcuteries et fromages à partager</b> , deux charcuteries, rilette de canard, deux fromages, olives, noix, fruits et confiture de fruits	44 \$

## SOUPES ET SALADES

<b>Soupe à l'oignon gratinée</b> , vin rouge et fromage gruyère	14 \$
<b>Salade de betteraves</b> , feta, oranges, canneberges, noix de Grenoble et prosciutto	18 \$
<b>Salade d'endives et saumon fumé</b> , radis, épinards, graines de citrouille	22 \$
<b>*Salade du marché</b> , vinaigrette aux arômes de saison	14 \$
<b>Salade César au poulet</b> , bacon maison, vinaigrette César au parmesan et croûtons maison	18 \$
<b>Cœur de romaine grillé</b> , bacon maison, vinaigrette César au parmesan et croûtons maison	15 \$
+ Fromage bleu	5 \$
+ Anchois	3 \$

## PLATS

<b>Fish &amp; chips</b> , salade de chou maison, frites/salade	17 \$
<b>Poulet frit maison avec frites</b>	15 \$
<b>Burger de saucisse italienne</b> , cheddar, laitue, tomate, poivrons, aïoli maison, frites/salade	17 \$
<b>Burger de bœuf</b> , bacon de dos maison, tomates, poivrons, laitue, fromage le Ballot, aïoli maison, frites/salade	26 \$
<b>Végé Burger à la patate douce et haricots noirs</b>	24 \$
<b>Sandwich Muffuletta</b> bœuf, salami maison et pepperoni maison, olives, zucchini, poivrons grillés et 3 fromages, frites/salade	24 \$
<b>Sans viande</b>	22 \$
<b>Duo de saucisses maison</b> , choucroute aux légumes, frites et moutarde maison	26 \$
<b>Poutine du 376</b> , onglet de bœuf grillé	26 \$
<b>Poutine de bœuf effiloché</b>	26 \$
<b>Poutine au smoked meat maison</b>	26 \$
<b>Smoked meat</b> , pain aux grains artisanal, salade de chou maison, frites/salade	17 \$

## LES À-CÔTÉS

<b>Bol d'olives assorties</b>	6 \$
<b>Frites mayonnaise maison</b>	8 \$
<b>Frites de patates douces mayonnaise maison</b>	11 \$
<b>Bonbon de saumon fumé, séché à l'érable (unité)</b>	3,50 \$
<b>Panier de pain</b>	4 \$
<b>Remplacer les frites par une poutine</b>	6 \$

## DESSERTS

<b>Planche chocolatée</b> , morceaux de brownies au chocolat, petits fruits, mousse de fromage citronnée	
<b>Végan (sans mousse)</b>	
Portion individuelle	11 \$
Portion à partager	19 \$
<b>Gâteau au fromage</b> , coulis de fraise	11 \$
<b>*Crème brûlée</b>	8,50 \$

Menu changeant selon les saisons. Les prix du menu peuvent changer en tout temps sans préavis.

\* Sans gluten



## BIÈRES EN EN FÛT DE LA MICROBRASSERIE MILLE ILES

	16 onces	20 onces
Bière blonde, 5% (Herbacés et pain)	8 \$	10,50 \$
Bière blanche IPA, 7% (Fruits tropicaux et oranges)	8 \$	10,50 \$
IPA American, 6.1% (Agrumes, fruits tropicaux et conifères)	8 \$	10,50 \$

## BIÈRES DE MICROBRASSERIE EN CANETTE 473 ml

<b>Milles Iles</b> Rousse irlandaise, 4,9% (Caramel doux et pointe de café) Brown ale anglaise, 5,3 %	<b>8 \$</b>	<b>Menaud</b> Azote, 4,7% (Stout) Immortelle, 6,5% (Neipa) Persil, 5,5% (Bière de saison) Tchègue, 5,3% (Pilsner)	<b>9 \$</b>	<b>Pit caribou</b> La Blonde de l'Anse, 5% La 475 blanche de Pratto, 4,75% (Notes de coriandre et d'écorce d'orange) La Gose du Barachois, 3,8% (Sure et salée) La Bonne aventure, 5% (Caramel et légère amertume résineuse)	<b>8 \$</b>
<b>Ô Quai des Brasseurs</b> La P'tite dernière, 5%	<b>8 \$</b>	<b>Ruisseau noir</b> Kölsch blonde, 5,3% (Légèrement fruité)	<b>8 \$</b>		

## SANS ALCOOL

<b>Mille Iles</b> Bières sure bleuets & Hibiscus	<b>9 \$</b>	<b>Grand Bois</b> La petite pause IPA	<b>8 \$</b>	<b>Sober Carpenter</b> Cidre Artisanal Blonde ale	9 \$ 8 \$
--	-------------	---	-------------	---	--------------

## VINS BLANC, ROSÉ, ORANGE, BULLES

Verre de vin blanc Fuentesecca Macabeo et sauvignon blanc 2022 Bio – Espagne	<b>13 \$</b>	30 \$
<i>Blanc</i> , Émiliana Adobe Chardonnay Reserva Valle Casablanca 2021 Bio – Chili		35 \$
<i>Blanc</i> , Domaine Wachau Gruner Veltiner Selection 2022 – Autriche		41 \$
<i>Blanc</i> , Alois Lageder Pinot Bianco Sudtiroal Alto Adige 2023 – Italie		44 \$
<i>Blanc</i> , Pully-Fumé, domaine des Fines Caillottes, 2022 – France		63 \$
<i>Blanc</i> , La Chablisienne Chablis Premier Cru Grande Cuvée 2021 – France		68 \$
<i>Rosé</i> , Château Grand Escalion Costières de Nîmes 2022 – France		38 \$

## VINS ROUGES

Verre de vin rouge Catedral reserva Dao – Portugal	<b>13 \$</b>	30 \$
Casar De Burbia Mencia 2020 Bio Nature – Espagne		41 \$
Dos Lusitadas Eleivera Tinto Douro – Portugal		41 \$
Juvé Y Camps casa Vella D'Espiells Cabernet Sauvignon 2019 Bio – Espagne		49 \$
Château Montaignillon Montagne – Saint-Émilion 2019 – France		58 \$
Fabio Oberto Barolo 2019 – Italie Piémont		65 \$
Brunello di Montalcino 2018 – Italie Toscane		100 \$

Liqueur Sprite ou Coke	<b>3,50 \$</b>	Tisane	<b>3,50 \$</b>	Cappuccino	<b>5,50 \$</b>	Décaféiné	<b>4 \$</b>
Thé glacé	<b>3,50 \$</b>	Thé	<b>3,50 \$</b>	Mug Latte	<b>6 \$</b>	Café filtre	<b>3,50 \$</b>
Jus d'orange	<b>3,50 \$</b>	Eau gazéifiée	<b>4,50 \$</b>	Macchiato	<b>4,50 \$</b>	Americano	<b>4,50 \$</b>
Jus de pomme	<b>3,50 \$</b>	Bte S. Pellegrino	<b>6 \$</b>	Café Glacé	<b>6 \$</b>	Espresso	<b>4,50 \$</b>

