

# AUBERGISTE! À BOIRE!

## BIÈRES EN FUT • BEER ON TAP

	PETITE	REG.	PICHET
SLEEMAN LIGHT, HONEY BROWN . . . . .	4,65 \$	6,25 \$	18,75 \$
SLEEMAN SILVER CREEK. . . . .	4,65 \$	6,25 \$	18,75 \$
BORÉALE BLONDE . . . . .	4,85 \$	6,50 \$	19,50 \$
BORÉALE ROUSSE . . . . .	4,85 \$	6,50 \$	19,50 \$
BLANCHE DE CHAMBLY . . . . .	4,85 \$	6,50 \$	19,50 \$
CHAMBLY NOIRE . . . . .	4,85 \$	6,50 \$	19,50 \$
ALEXANDER KEITH'S PALE ALE. . . . .	5,15 \$	6,95 \$	19,50 \$
RED ALEXANDER KEITH . . . . .	5,15 \$	6,95 \$	19,50 \$
SAPPORO . . . . .	5,40 \$	7,25 \$	
GUINNESS . . . . .	5,65 \$	7,50 \$	
STELLA ARTOIS . . . . .	5,65 \$	7,50 \$	
PALETTE DE 5 BIÈRES (5OZ) AU CHOIX . . . . .			10,95 \$

## BIÈRES EN BOUTEILLE • BOTTLED BEERS

BLACK LABEL, 50, BLEUE, BLEUE LÉGÈRE, BUDWEISER, BUD LIGHT . . . . .	4,95 \$
SLEEMAN CLEAR, CREAM ALE, BECK'S 0.0% . . . . .	4,95 \$
ALEXANDER KEITH'S . . . . .	5,45 \$
SOL ( Demandez pour notre chaudière Sol - Ask for our Sol-in-a-bowl ) . . . . .	5,50 \$
HEINEKEN, BECK'S . . . . .	6,00 \$
CORONA . . . . .	6,50 \$
KILKENNY, SMITHWICKS . . . . .	6,75 \$

## COCKTAILS

	PICHET	VERRE
SANGRIA . . . . .	17,95 \$	6,50 \$
CEASAR, LONG ISLAND ICED TEA . . . . .		6,50 \$
SMIRNOFF ICE, WHITE RUSSIAN, MARTINI . . . . .		6,95 \$
BANANARAMA, BRISE TROPICALE, MARGARITA, MOJITO, DAIQUIRI . . . . .		7,25 \$
COSMOPOLITAIN, MELLOW YELLOW, LITCHI MARTINI, COCO LOCO. . . . .		7,50 \$

## SPIRITUEUX • LIQUOR

RHUM, GIN, RYE, SCOTCH, VODKA . . . . .	4,85 \$
TEQUILA . . . . .	4,85 \$
TEQUILA GOLD . . . . .	5,50 \$
GLENFIDDICH . . . . .	5,75 \$
CROWN ROYAL . . . . .	5,85 \$
JACK DANIEL'S . . . . .	5,85 \$
GLENMORANGI . . . . .	6,25 \$

# MENU D'HIVER

## SOUPES, FROMAGES ET SALADES

**SOUPE DU JOUR** . . . . . 6 \$

**SOUPE À L'OIGNON** . . . . . 8 \$  
À la bière et au cheddar fumé sur crouton.

**BALUCHON DE BRIE EN PÂTE FILO** . . . . . 9 \$  
Brie fondant enveloppé de pâte filo et servi sur un coulis de poires et réduction de vinaigre de balsame.

**SALADE CÉSAR** . . . . . 11 \$  
Laitue romaine, bacon, parmesan, croûtons et vinaigrette César. Avec poulet grillé — 15 \$

**SAUMON FUMÉ SUR ÉPINARDS** . . . . . 15 \$  
Salade d'épinards et saumon fumé avec fromage de chèvre, tangerines, tomates et concombres.

**SALADE ASIATIQUE** . . . . . 15 \$  
Légumes sautés déposés sur un nid de salade mesclun, poulet et nouilles chinoises croustillantes. Servi avec une vinaigrette aux arachides Thaï.

**ASSIETTE DE FROMAGES** . . . . . 16 \$  
Terrine de gibier, deux fromages du Québec, croûtons, fruits et canneberges séchées.

**FONDUE AU FROMAGE POUR DEUX** . . . . . 21 \$  
Parfait après le ski : un succulent mélange de fromages fondus servi avec baguette.

## PLATS PRINCIPAUX

**QUICHE DU JOUR** . . . . . 13 \$  
Accompagné de salade et frites.

**GRATIN VÉGÉTARIEN** . . . . . 13 \$  
Tofu, graines de tournesol, sauce teriyaki, légumes grillés, pommes de terre douces pilées et fromage, accompagné de salade maison.

**POISSON ET FRITES** . . . . . 15 \$  
Une portion généreuse d'aiglefin pané à la perfection.

**CHELSEA BURGER** . . . . . 14 \$  
Bœuf cuit sur le grill avec bacon, laitue, tomates, oignons, champignons frits, fromage suisse et cheddar. Servi avec frites maison ou mélange de laitues printanier.

**HAMBURGER AU BISON** . . . . . 15 \$  
Bison avec canneberges cuit sur le grill et servi avec fromage Oka, chutney aux canneberges, oignon rouge, laitue et mayo. Servi avec frites maison ou mélange de laitues printanier.

**FETTUCINI À L'AIL RÔTI AVEC POULET** . . . . . 14 \$  
**AVEC SAUMON FUMÉ** . . . . . 15 \$

**FETTUCINI ALFREDO AVEC BACON  
ET CHAMPIGNONS** . . . . . 14 \$

**TARTINE À L'ÉFFILOCHÉ DE CANARD** . . . . . 15 \$  
Tartine avec chutney et canard effiloché, accompagnée de salade et frites.

**CURRY AU POULET THAÏ** . . . . . 15 \$  
Poulet cuit dans une sauce au curry rouge avec gingembre, lait à la noix de coco, légumes et servi sur riz.

**CÔTES LEVÉES AU BBQ** . . . . . 19 \$  
De délicieuses côtes levées cuites sur le BBQ, servi avec frites. Demie portion de côtes levées — 14 \$

## CROQUES, PIZZA ET SANDWICHS

**CROQUE-MONSIEUR AU JAMBON** . . . . . 13 \$  
Baguette avec jambon, tomates, oignons et mayo, recouvert de fromage grillé, servi avec frites ou salade.

**CROQUE-O-BRIE** . . . . . 13 \$  
Baguette avec jambon, tomates, luzerne, oignons et mayo, recouvert de brie fondant, servi avec frites ou salade.

**PIZZA SUR PITA** . . . . . 12 \$  
Demandez la saveur du jour!

**SANDWICH À LA VIANDE FUMÉE** . . . . . 13 \$  
Une généreuse portion de smoke meat style montréalais sur pain de seigle, servi avec frites ou salade.

**LE RUBEN** . . . . . 14 \$  
Pain de seigle avec viande fumée, choucroute, moutarde et fromage suisse, servi avec frites ou salade.

**QUESADILLAS**  
Tortilla garnie de poulet ou version végété, avec salsa maison, fromages Monterey Jack, Brick et mozzarella. Le tout cuit au four, servi avec crème sûre et choix de frites ou salade.  
**VÉGÉTARIEN** . . . . . 11 \$  
**POULET GRILLÉ** . . . . . 13 \$  
**AVEC GUACAMOLE** . . . . . + 0,95 \$

**ROULÉ SANTA FE** . . . . . 13 \$  
Tortilla garnie de poulet grillé, fromage à la crème, jalapenos, olives, salsa, oignons, laitue et mélange de trois fromages. Servi avec frites ou salade.

## LES GOURMANDISES

Demandez à votre serveur ou serveuse la sélection du jour parmi :

**LE GÂTEAU GARGANTUESQUE DU CHEF** . . . . . 6 \$  
**LE GÂTEAU AU FROMAGE DU JOUR** . . . . . 6 \$  
**CRÈME BRÛLÉE** . . . . . 6 \$  
**UN CHOIX DE TARTES MAISON** . . . . . 5 \$  
**L'IMPRÉVU** . . . . . 5 \$

# WINTER MENU

## SOUPS, CHEESES AND SALADS

- SOUPE DU JOUR** . . . . . \$ 6
- FRENCH ONION SOUP** . . . . . \$ 8  
With beer and smoked cheddar on crouton.
- BRIE IN A BUNDLE** . . . . . \$ 9  
Melted brie wrapped in a filo dough, served on a pear coulis and balsamic vinegar reduction.
- CAESAR SALAD** . . . . . \$ 11  
Romaine lettuce, bacon, parmesan, croutons and Caesar dressing. With grilled chicken — \$ 15
- SPINACH AND SMOKED SALMON SALAD** \$ 15  
Baby spinach topped with smoked salmon, goat cheese, tangerines, tomatoes, cucumbers.
- ASIAN SALAD** . . . . . \$ 15  
Sautéed veggies on a bed of mixed greens with chicken and crisp chinese noodles. Served with a Thai dressing.
- ASSORTED CHEESE PLATTER** . . . . . \$ 16  
Game terrine, two Quebec cheeses, craquers and croutons, fruit, and dried cranberries.
- CHEESE FONDUE FOR TWO** . . . . . \$ 21  
Perfect after-ski snack: succulent blend of melted cheeses served with baguette.

## MAIN MEALS

- QUICHE OF THE DAY** . . . . . \$ 13  
Served with salad and fries.
- VEGETARIAN TREAT** . . . . . \$ 13  
Tofu, sunflower seeds, grilled vegetables, topped with mashed sweet potatoes and cheese, served with mixed green salad.
- FISH AND CHIPS** . . . . . \$ 15  
A generous portion of haddock in a delicious melt-in-your mouth batter.
- CHELSEA BURGER** . . . . . \$ 14  
Cooked on the Grill with fried mushrooms and onions, Swiss and Cheddar cheese, crispy bacon, lettuce and tomatoes. Served with home fries or mixed green salad.
- BUFFALO BURGER** . . . . . \$ 15  
Buffalo patty with cranberries cooked on the grill and served with cranberry chutney, Oka cheese, red onion, lettuce and mayo. Served with home fries or mixed green salad.

- CHICKEN ROASTED GARLIC FETTUCINI WITH SMOKED SALMON** . . . . . \$ 14
- FETTUCINI ALFREDO WITH BACON AND MUSHROOMS** . . . . . \$ 14
- OPEN FACED TARTINE** . . . . . \$ 15  
Tartine with shredded duck and chutney, served with salad and fries.
- CHICKEN THAI CURRY** . . . . . \$ 15  
Chicken cooked in a red curry sauce with ginger, vegetables and coconut milk, served on rice.
- BBQ RIBS** . . . . . \$ 19  
Delicious BBQ ribs cooked on the grill and served with fries. Half portion — \$ 14

## CROQUES, PIZZA AND SANDWICHES

- HAM CROQUE-MONSIEUR** . . . . . \$ 13  
Ham, tomatoes, onions, mayo, melted cheese on baguette, served with fries or salad.
- CROQUE-O-BRIE** . . . . . \$ 13  
Ham, tomatoes, Alfafa, onions and mayo, covered with melted brie, served with fries or salad.
- PIZZA ON PITA** . . . . . \$ 12  
Ask for today's pizza!
- MONTREAL SMOKED MEAT SANDWICH** . \$ 13  
Montreal-style, piled high on toasted rye.de seigle, served with fries or salad.
- RUBEN SANDWICH** . . . . . \$ 14  
Montreal-style, piled high on toasted rye with sauerkraut, mustard and Swiss cheese, served with fries or salad.
- QUESADILLAS**  
Your choice of seasoned grilled chicken or veggies topped with salsa, smothered in a blend of Brick, Monterey Jack and mozzarella cheeses and baked until golden. Served with sour cream on the side and a choice of fries or salad.
- VEGETARIAN** . . . . . \$ 11
- GRILLED CHICKEN** . . . . . \$ 13
- SIDE OF GUACAMOLE** . . . . . +\$ 0.95
- SANTA FE WRAP** . . . . . \$ 13  
Grilled chicken, cream cheese, jalapenos, olives, salsa, onions, lettuce and our 3-cheese blend. Served with fries or salad.

## OUR GOODIES

Ask your server for today's selection :

- THE CHEF'S GARGANTUAN CAKE** . . . . . \$ 6
- TODAY'S CHEESECAKE** . . . . . \$ 6
- CRÈME BRÛLÉE** . . . . . \$ 6
- HOMEMADE PIE SELECTION** . . . . . \$ 5
- THE UNEXPECTED** . . . . . \$ 5