

TABLE D'HÔTE 68^E ANNIVERSAIRE 68\$ / 2 pers.

Potage Saint-Germain

Un chaud mélange de tomates et de crème concocté individuellement

Fish n'chips, servi avec frites et sauce tartare

Bavette de bœuf aux trois poivres, frites et mayo épicée

Spaghetti Saint-Germain

Mélange sauté de jambon, peppéroni, céleri, piovrons et oignons sur notre sauce à la viande

Éclair au chocolat

Thé, café

Vins sélectionnés promo 68^e avec table d'hôte

Vin blanc ou rouge El Circo 750 ml \$20

Vin rosé Bread n' butter 750 ml \$20

ENTRÉES & POTAGES

Soupe du moment maison 5.25

Petite salade César 9.95

Potage aux tomates Saint-Germain 8.95

Fondue parmesan 9.50

Bâtonnets de fromage (5) 9.50

Oignons français ... Régulier 9.95 **Demi** 7.50

Ailes de poulet (sauce b.b.q. ou piquante) (6) 11.50 (12) 19.95

POULET & CÔTES LEVÉES

Avec frites, salade de chou et sauce b.b.q.

Remplacement des frites par salade César, supp. de \$5.25

Cuisse 17.75 **Poitrine** 19.75 **Demi poulet** 20.75

Sandwich chaud au poulet blanc (hot chicken) 17.50

Côtes levées, frites, sauce b.b.q. **Demie** 25.50 **Complète** 37.80

GRILLADES

Foie de veau et bacon, frites, sauce à l'oignon au vin rouge 21.65

Bavette de bœuf aux trois poivres 170 g, frites et mayo épicée maison 27.95

Brochette de filet mignon 170 g, 34.50

Sur riz, champignons et légumes sautés, patates grecques, saucisse et sauce au poivre

Bifteck haché ANGUS 228g, frites, sauce à l'oignon au vin rouge 19.50

Accompagnement : pain à l'ail chaud 3 oignons frits 3 champignons frits 5.25

Poissons

Tous les plats de poissons sont servis avec salade de chou, pommes de terre au choix et légumes frais

Fish n'chips maison 21.65

Morue panée, frites et sauce tartare

Filet de saumon meunière 24.75

Choix de riz ou frites

Saumon miel et érable 26.95

Sauce miel et érable maison, parsemé de parmesan frais cuit au four, choix de riz ou frites

Saumon Asiatique 26.95

Sauce caramélisé au soya maison, cuit au four, riz assaisonné

METS ORIENTAUX

Poulet Général Tao 22.95

Délicieux morceaux de poulet blanc tempura, légumes sautés, sauce caramélisée au soya maison, vermicelle de riz.

Tao Végétarien 22.95

Chou-fleur pané, légumes sautés, sauce caramélisée au soya maison, vermicelle de riz.

Sauté de poulet aux noix de cajou et amandes 24.95

Poulet blanc assaisonné, légumes sautés, noix de cajou, amandes grillées, sauce sésame maison, vermicelle de riz.

Sauté thaïlandais au poulet et crevettes 25.95

Poulet blanc assaisonné et crevettes sur légumes sautés, sauce asiatique au sésame maison, vermicelle de riz.

SALADES

César 18.85

César au poulet grillé 21.95

Salade tiède de saumon et fraises 22.95

Filet de saumon, sauce miel et érable parsemé de parmesan frais cuit au four, servi sur un panaché de salades, servi avec fraises fraîches et pacanes, vinaigrette balsamique à l'érable

Salade au poulet, pommes et noix 22.50

Tendres émincés de poitrine de poulet grillée et de pommes fraîchement coupées, servis sur un panaché de salades accompagnés de juliennes de carottes, oignons, tomates, amandes grillées, pacanes et noix de pins, vinaigrette orientale maison.

Salade de chèvre et canneberges 22.50

Morceaux de fromage de chèvre, canneberges séchées, carottes et pacanes sur un panaché de salades, vinaigrette aux framboises, canneberges et sapin beaumier.

HOMARD

Velouté de homard 9.95

Bisque avec chair de homard frais 15.95

Un mariage élégant de homard, de crème et de vin, le tout rehaussé d'une touche délicate de fines herbes de Provence.

Guedille de homard 21.95

Assiette avec frites et salade de chou 25.95

Club au homard avec frites et salade de chou 32.50

Salade de pommes, fraises et homard 29.50

Panaché de salade, fraises et pommes fraîches, chair de homard frais, amandes et pacanes. Vinaigrette balsamique à l'érable maison

LASAGNES

	Régulière	Demie
À la viande (sauce à la viande, peppéroni, champignons)	21.90	14.95
Garnie (sauce à la viande, peppéroni, champignons, poivrons, oignons et bacon)	24	16.50
Fruits de mer (sauce béchamel, champignons, poivrons, pétoncles, crevettes)	25.35	17.25
Lasagne végétarienne (Sauce béchamel ou tomates, champignons, oignons, carottes, céleri, poivrons, tomates, cœurs d'artichauts et fines herbes)	21.90	14.95

SPAGHETTIS 10\$ (PROMO) Sauce à la viande 17.95

Notre sauce spaghetti est disponible à notre boutique de prêt à manger

Ajout:	Gratin	4.50
	Champignons sautés	3.50
	Saucisses Mergez	3.50
	Mélange Saint-Germain 4	
	(Mélange sauté de jambon, peppéroni, céleri, poivrons verts et oignons)	
	Fruits de mer gratiné 10	
	(Sauce béchamel, champignons, poivrons, pétoncles, crevettes)	

CLUBS & SMOKED MEAT

Avec frites et salade de chou. Remplacement par salade césar, supp. \$5.25
Transformez vos frites en poutine .. supplément de \$4.25

Club poulet blanc 19.25 Demi 15.50

Club smoked meat 21.45

Smoked meat, fromage suisse, laitue, tomates

Sandwich smoked meat 19.95

175 g. de viande fumée, frites, moutarde douce ou forte



BURGERS (BŒUF ANGUS 100% CANADIEN)

Avec frites et salade de chou. Remplacement par salade César, supp. \$5.25
 Transformez vos frites en poutine .. supplément de \$4.25

Burger garni 16.25 170g bœuf, relish, moutarde, ketchup, oignons frits, laitue, tomate

Garni & fromage 17.25 170g bœuf, cheddar, relish, moutarde, ketchup, oignons, laitue, tomate

Burger en sauce (hot hamburger) 17.75 **Burger Caruso** (sauce spaghetti) 17.75

Burger végétarien 17.75

Galette panée au concassée de pois chiche et oignons caramélisés enrobé d'une croûte de Panko au sésame, fromage suisse, oignons rouges, mayonnaise au pesto de tomates séchées, laitue et tomates

Smash Burger 19.25

2 boulettes de bœuf 85g, cheddar, oignons frits, bacon, mayo épicée, laitue, tomates.

Burger Club 17.95 Poitrine grillée, fromage suisse, mayonnaise, laitue, tomates et bacon,

Burger au poulet croustillant 18.95 Poitrine panée, mayonnaise, oignons, laitue, tomates.

Burger au cheddar et bacon 19.25

170g de bœuf, sauce BBQ, cheddar, bacon, oignons rouges, laitue, tomates.

Burger brie et champignons 19.95

170g de bœuf, brie, oignons, champignons, mayo dijonnaise, laitue, tomates.

PIZZAS PÂTE TRADITIONNELLE

Pâte 10'' sans gluten disponible supplément 4.50

8'' Duo 8''
césar ou spaghetti 10'' 12'' 14''

	8''	Duo 8'' césar ou spaghetti	10''	12''	14''
Napolitaine Sauce tomate, fromage	10.75	16	16.25	21.95	29.95
Champignons Sauce tomate, champignons	11.50	16.75	17.95	25.75	32.20
Peppéroni Sauce tomate, peppéroni	11.50	16.75	17.95	25.75	32.20
Végétarienne Carottes, céleri, oignons, champignons, poivrons, cœurs d'artichauts, tomates fraîches	12.65	17.90	18.55	26.85	33.95
Garnie Peppéroni, champignons, poivrons	12.65	17.90	18.55	26.85	33.95
Poulet b.b.q. Sauce b.b.q., poulet épicé, oignons, tomates, fines herbes	13.25	18.50	19.95	28.70	35.95
Saint-Germain Sauce tomate, peppéroni, champignons, poivrons, oignons, bacon	13.25	18.50	19.95	28.70	35.95
Gourmet Sauce spaghetti, peppéroni, champignons, poivrons, oignons, bacon, tomates fraîches	13.85	19.10	20.50	30.20	37.45
Fruits de mer Sauce tomate ou béchamel, crevettes, pétoncles, poivrons, champignons	14.85	20.10	22.95	31.85	41.20

FRITES

Frites 4.55 Frites à partager (3 portions) 10.75

POUTINES

	DEMIE	RÉGULIÈRE
Sauce régulière	8.95	12.95
Italienne (sauce spaghetti) Sauce spaghetti	9.75	13.95
Général Tao Sauce caramélisée au Soya, poulet Tempura, légumes sautés	10.50	15.75
Garnie gratinée Sauce régulière, peppéroni, piments verts, oignons, champignons, bacon	10.50	15.75
Au poulet croustillant et saucisses Sauce régulière, morceaux de poulet croustillant, saucisse fumée	10.95	16.25
Extra fromage en grain 3.85	extra saucisse b.b.q. 2.85	extra poulet 3.29



Depuis 1956

DESSERTS

Gâteau au chocolat à l'ancienne	7.95	Gâteau aux carottes	7.95
Torte à la lime	7.95	Tarte au sucre	6.50
Pouding chômeur maison	6.25	Salade de fruits	5.50
Crème glacée vanille	4.50	Sundae	5.95 chocolat, fraises ou caramel

BREUVAGES

Thé, café filtre, tisane	3.25	Espresso ou Allongé	3.95		
bol de café au lait	5.95	Lait	3.25 Jus	3.60	
Boisson gazeuse cannette	3.50	Thé glacé	3.50	Bouteille d'eau	2

Pour Touts petits (12 ans et moins) 12.95

Inclus un breuvage (Lait, jus d'orange, pommes, raisins ou de fruits), pouding chômeur

- Spaghetti à la viande
- Poutine
- Pizza 6 pouces garnie ou peppéroni
- Lasagne

BIÈRES & COCKTAIL

Bières en fût

	Pinte	pichet 64 onces
Coors Light, Molson Export	9	25
Richard's Red, Belgian Moon, Hop Valley IPA, Madri	9.75	28
Heineken		
Bière sans alcool, Heineken 0.0 (473 ml)	6.75	

Vizy (mimosa, fraises et orange, pommes grenades et bleuets, mangue) 6.95

Cocktails 10.50

Zombie, Apricot Brandy, Sex on the beach, Bloody César, Dry Martini

Bloody Mary 8.50

Sangria Rouge ou blanche Verre 9.25 pichet 38

Cocktail **ubald** produits de Portneuf 10.50

AVIATION Frais et parfumé, à base de gin floral et citron. Arôme de rose, violette et bleuets

COSMOPOLITAIN Fruité et acidulé, à base de vodka fine de patate, Fraîcheur de mangue et citron.

ESPRESSO MARTINI Raffiné, onctueux, à base de vodka fine de patate, pour amateur de café et de Martini

Gin fin **ubald** produits de Portneuf 7.50

GIN FLORAL DOUX ET FRAIS, à base de maïs, légèrement vanillé, arôme de mélilot, camomille, rose, bleuets.

GIN ZESTÉ VIF ET FRUITÉ, à base de maïs, arôme de mélisse, baies d'argousier, agrumes et maïs.

GIN HERBACÉ ROND ET VIVIFIANT, alcool à base de patate, notes de romarin, baies de genièvre.

GIN VALLÉE ÉPICÉ, alcool à base du seigle, texturé, poivré et anisé

LONDON DRY GIN LE CLASSIC, alcool à base de maïs

Visitez notre boutique de prêt à manger



Depuis 1956