

# LA CROISÉE DES CHEMINS

## ENTRÉES

### POTAGE DU MOMENT 6.

Au gré des saisons, servi avec pain artisanal

### FRITES MAISON 6./8.

Mayo indienne, épicée, aïoli, pesto rosso ou ultra piquante

+ Truffe et parmesan 3.

### CORNICHONS FRITS MAISON 9.5

(4) Mayo épicée

### FRITES DE PATATES DOUCES 9.5/12.

Mayo indienne, épicée, aïoli, pesto rosso ou ultra piquante

### SALADE CÉSAR 10.

Laitue romaine, bacon, croûtons, câpres frites, parmesan et vinaigrette César à l'ail

### ACCRA DE MORUE 11.

(7) Beignets de morue frites, mayo aïoli

### AILES DE CANARD 12.

(4) Pignons d'ailes de canard confits, sauce Érable, ail et bourbon

### FROMAGE EN GRAINS PANÉ À LA BIÈRE 12.

Fromage à poutine, panure à la Blanche de Charlevoix, sauce marinara maison

### SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE 12.

Oignons blancs et rouges, bière québécoise et pain artisanal gratiné au fromage fort

### NACHOS DE LA CROISÉE 12./18.

Fromage gratiné, piments banane, oignons verts, olives Kalamata, salsa, crème sure et sauce BBQ maison

+ Bœuf haché et oignons 5.

+ Canard confit 7.

### AILES DE POULET 16. / 12 AILES..... 21.

8 AILES..... 16. / 12 AILES..... 21.

#### NOS LÉGENDAIRES SAUCES

BBQ maison

Teriyaki ardente 

Buffalo maison 

Valar 

+ Sauce Ranch maison 3.  
Babeurre, crème sure et aneth

### MINI-BURGERS 14.5

(2) Petits pains briochés, canard confit, sauce Érable, ail et bourbon, pâtes à Wonton frites, mayo épicée et oignons verts

### RILLETES DE CANARD MAISON 15.

Chutney de fruits et croûtons

### CALMARS FRITS MAISON 18.

Calmars croustillants préparés maison, sauce Ranch et sauce à fruits de mer

### ASSIETTE DE CANARDISES (2-3 pers.) 34.

Magret fumé maison, rillettes de canard maison et parfait de foie gras. Pain brioché, chutney de fruits, marinades et croûtons

 Spécialité

 Végétarien

 Piquant

 Sans produit laitier

 Possibilité sans gluten

# PLATS PRINCIPAUX

## SALADE CÉSAR 16.

Laitue romaine, bacon, croûtons, câpres frites, parmesan et vinaigrette César à l'ail

+ Canard confit maison 7.

## MACARONI AUX FROMAGES 21.

Béchamel au cheddar fort et gruyère, et échalotes françaises déglacées au vin blanc

(Un Mac glouton?! Consultez la liste des extras)

## SALADE DE LA CROISÉE 26.

Mesclun, bavette de bœuf, pacanes caramélisées, fromage à poutine, radis, tomates cerises, échalotes françaises et concombre, vinaigrette à l'érable et réduction balsamique

## CÔTES LEVÉES DU QUÉBEC 28./40.

Sauce BBQ maison et cornichons

Frites maison ou salade du chef

## BAVETTE DE BŒUF 32.

Beurre maître d'hôtel (citron et fines herbes), salade du chef et frites truffe et parmesan

## CASSOULET 34.

Mijoté d'haricots lingots, saucisse de canard, lardons et cuisse de canard confite

# NOS MYTHIQUES MAYOS

## MAYONNAISE INDIENNE

Miel, cari, coriandre et lime

## MAYONNAISE ÉPICÉE

Harissa, paprika fumé, cayenne et raifort

## MAYONNAISE AÏOLI

Ail, citron et ciboulette

## MAYONNAISE PESTO ROSSO

Basilic, tomates séchées et noix de pin

## MAYONNAISE ULTRA PIQUANTE

Sauce Valar

# TARTARES

DUO 30. – TRIO 40.

## TARTARE DE BETTERAVE 14.5/24.5\*

Fromage de chèvre, poire et pacanes caramélisées avec émulsion aux agrumes

## TARTARE DE SAUMON 17.5/29.5\*

Sauce au citron, échalote française, coriandre, sriracha et citron confit

## TARTARE DE CANARD 17.5/29.5\*

Magret de canard, truffe, parmesan, échalote française et réduction balsamique

\*Choix d'accompagnement avec le PLAT PRINCIPAL uniquement

👤 Spécialité

🌿 Végétarien

🔪 Piquant

🥛 Sans produit laitier

🌾 Possibilité sans gluten

# BURGERS ET CIE

## GRILLED-CHEESE AU CANARD CONFIT 20.

Pain de mie brioiché, fromage cheddar fumé, fromage à raclette, canard confit, oignons caramélisés à la bière, oignons verts et moutarde maison à la bière

*Frites maison ou salade du chef*

## CAWARMA 20.

Pain naan, canard confit, rabioles marinées, laitue romaine, tomates cerises, oignons rouges, aïoli et mélange d'épices shawarma (Les Épices de Marie-Michèle)

*Frites maison ou salade du chef*

## BURGER DE LA CROISÉE DES CHEMINS. 22.

Pain viennois, galette de bœuf Angus, bacon, sauce Mille-Îles maison, oignons caramélisés à la bière, laitue romaine, fromage et cornichons

*Frites maison ou salade du chef*

## BURGER VÉGÉ 23.

Pain viennois, galette végétarienne, portobellos marinés, sauce Mille-Îles maison, oignons caramélisés à la bière, laitue romaine, fromage et cornichons

*Frites maison ou salade du chef*

## Personnalisez vos accompagnements!

- FRITES / SALADE ..... 2.5
- FRITES TRUFFE ET PARMESAN..... 3.
- FRITES PATATES DOUCES ..... 5.
- SALADE CÉSAR ..... 5.
- POUTINE ..... 5.5
- PATATES DOUCES / SALADE..... 6.
- FRITES / SALADE CÉSAR ..... 6.
- PATATES DOUCES / SALADE CÉSAR..... 9.

## TU T'ES RÉGALÉ?

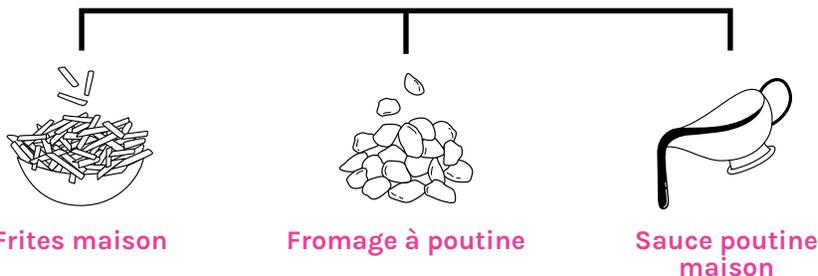
Offre une rasade en cuisine pour les remercier!

\*4.5\$ / CUISINIER



# POUTINES

- Frites blondes, croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur
- Cheddar frais en grain spécifiquement dédié à la poutine
- Sauce brune montée en crème à base de sauce BBQ maison



## POUTINE MAISON 🍃 14.

### ITALIENNE

Sauce Bolognaise maison

+ Sauce poutine maison 1.

🌿 17.

### SAUCISSE

Saucisse de canard

🍷 22.

### NEW-YORKAISE

Crème sure, bacon et oignons verts

20.

### CANARD CONFIT

Canard confit et oignons caramélisés à la bière

🍷 23.

### BUFFALO

Poulet popcorn, sauce Buffalo maison et oignons verts

🍴 20.

### JOUE DE BŒUF

Joue de bœuf braisée et sauce demi-glace à la bière

24.

### CHEESEBURGER

Bœuf haché et oignons, cornichons, fromage et sauce Mille-Îles maison

21.5

### FOIE GRAS

Sauce poutine au foie gras, canard confit, échalotes françaises déglacées au vin blanc et parfait de foie gras

🍷 32.

## LES EXTRAS

Oignons verts / rouges.....	1.5	Crème sure.....	2.75	Bacon!.....	4.5
Sauce BBQ maison.....	1.5	Sauces maison.....	3.	Poulet popcorn.....	4.5
Piments bananes.....	1.5	Échalotes françaises		Bœuf haché et oignons.....	5.
Cornichons.....	1.5	déglacées au vin blanc ....	3.5	Fromage de chèvre.....	5.
Olives Kalamata.....	1.5	Sauce Érable,		Saucisse de canard.....	6.5
Jalapeños.....	2.	ail et bourbon.....	4.	Canard confit.....	7.
Mythique mayo.....	2.	Fromage à nachos.....	4.	Parfait de foie gras.....	7.5
Oignons caramélisés.....	2.	Fromage à poutine.....	4.	Joue de bœuf.....	9.
Salsa.....	2.5	Portobellos marinés.....	4.	Bavette de bœuf.....	15.
Sauce poutine maison.....	2.5				