

**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 & parmesan 3.

**FRITES DE PATATES DOUCES**    **9.5/12.**

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

**CORNICHONS FRITS MAISON**   **9.5**

(4) Mayo épicée

**SALADE CÉSAR**  **10.**

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

**POPPERS AU JALAPEÑO**   **10.**

(3) Piments jalapeño, fromage de chèvre, fromage à la crème, bacon et queso

**ACCRAS DE MORUE** **11.5**

(7) Beignets de morue frites, mayo aïoli

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

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

**AILES DE CANARD**   **12.**

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

**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, queso et sauce BBQ maison [Salsa | Crème sure]  
+ Guacamole maison 4.  
+ Bœuf haché et oignons 4.5 / 6.  
+ Canard confit 7. / 9.

**AILES DE POULET** 

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

nos légendaires sauces

**BBQ MAISON**

Douce sucrée et légèrement fumée

**DOM-DOM**

Teriyaki piquante

**BUFFALO MAISON**

Cayenne au beurre

**VALAR**

Scotch bonnet, mangue chipotle et poivrons rôtis



+ Sauce Ranch maison 3.

**MINI-BURGERS** **11.5**

(2) Petits pains briochés, galette de bœuf, bacon, guacamole maison, fromage, sauce BBQ maison et échalotes françaises

**RILLETTES 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**  **34.**

(2-3 pers.)

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

# 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\*

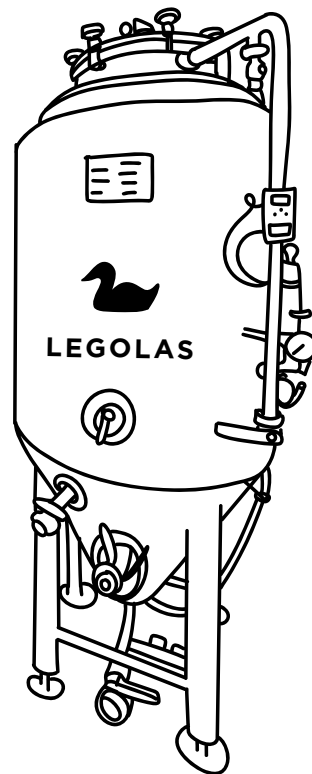
Sauce au citron, échalotes françaises, coriandre, sriracha et citron confit

## TARTARE DE CANARD

🦆 🍷 17.5 / 29.5\*

Magret de canard, truffe, parmesan, échalotes françaises et réduction balsamique

*\*Choix d'accompagnement avec le PLAT PRINCIPAL uniquement*



## PERSONNALISEZ VOS ACCOMPAGNEMENTS !

Carottes nantaises glacées au miel . . .	1.5
Frites / salade . . . . .	2.5
Frites truffe & 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.

## 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



**LA CROISÉE DES CHEMINS**

# PLATS PRINCIPAUX

## SALADE CÉSAR 16.

Laitue romaine, bacon, croûtons, parmesan, câpres frites et vinaigrette César à l'ail  
*+ Canard confit maison 7.*

## CAWARMA 20.

Pain naan, canard confit, rabioles marinées, laitue romaine, tomates cerises, oignons rouges, aïoli et mélange d'épices shawarma  
*Frites maison ou salade du chef*

## 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)*

## BURGER DE LA CROISÉE DES CHEMINS 22.

Pain viennois, galette de bœuf, 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*

## FISH & CHIPS DE LA CROISÉE 24.

(2) Morceaux de morue panés à la bière blonde, frites maison, marinades et sauce tartare



## PLAT À L'ARDOISE -

Entrée ou repas selon l'inspiration du chef

*Questionnez votre serveur*

## SALADE DE LA CROISÉE 26.

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

## RISOTTO À LA COURGE 27.

Riz arborio, bouillon de légumes maison, parmesan, oignons, courge musquée et chou kale poêlé  
*+Saucisse de canard 6.5*

## CÔTES LEVÉES DU QUÉBEC 28./40.

Sauce BBQ maison et cornichons  
*Frites maison ou salade du chef*

## BAVETTE DE BŒUF 33.5

Carottes nantaises glacées au miel et frites truffe & parmesan

*Demi-glace aux poivres*

*OU*

*Chimichurri*

## TU T'ES RÉGALÉ ?

Offre une rasade en cuisine pour les remercier !

\*4.5 \$ / CUISINIER



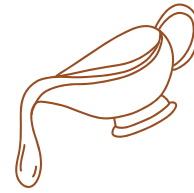
# POUTINES



Frites dorées,  
croustillantes à l'extérieur  
et tendres à l'intérieur



Cheddar frais en grains  
de la fromagerie  
St-Guillaume



Sauce brune montée  
en crème à base de  
sauce BBQ maison

## POUTINE MAISON

🌿 14.

## ITALIENNE

Sauce Bolognaise maison  
+ Sauce poutine maison 1.

🌿 17.5

## NEW-YORKAISE

Crème sure, bacon et oignons verts

20.

## BUFFALO

Poulet popcorn, sauce Buffalo maison  
et oignons verts

🌿 20.

## SAUCISSE

Saucisse de canard

🦆 20.5

## CHEESEBURGER

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

21.5

## CANARD CONFIT

Canard confit et oignons caramélisés

🦆 23.

## JOUE DE BŒUF

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

24.

## ★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  
Sauce BBQ maison.....1.5  
Piments bananes.....1.5  
Cornichons.....1.5  
Olives Kalamata .....1.5  
Jalapeños.....2.  
Mythique mayo .....2.  
Oignons caramélisés .....2.  
Queso .....2.5  
Salsa .....2.5

Sauce poutine maison ..2.5  
Crème sure.....2.75  
Sauces maison .....3.  
Échalotes françaises  
déglacées au vin blanc ..3.5  
Guacamole maison.....4.  
Sauce Érable, ail et bourbon 4.  
Fromage à nachos .....4.  
Fromage en grains frais ..4.  
Portobellos marinés ....4.

Bacon ! ..... 4.5  
Poulet popcorn ..... 4.5  
Bœuf haché et oignons 4.5  
Fromage de chèvre .....5.  
Saucisse de canard .... 6.5  
Canard confit .....7.  
Parfait de foie gras .....7.5  
Cuisse de canard entière .8.  
Joue de bœuf .....9.  
Bavette de bœuf .....15.



**LA CROISÉE DES CHEMINS**