

CARTE DES PLATS



ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT

🌿 6.

Au gré des saisons, servi avec pain artisanal

FROMAGE & HERBES

🌿 6.

Fromage en grains frais + chimichurri

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

🌿 10.5

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

ACCRAS DE MORUE

11.5

(7) Beignets de morue frites, mayo aïoli

MINI-BURGERS

11.5

(2) Petits pains briochés, galette de bœuf, fromage Louis D'or, salade de pommes & oignons rouges et mayo pesto rosso

FROMAGE EN GRAINS

PANÉ À LA BIÈRE

🌿 12.

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



ENGLISH
MENU

AILES DE CANARD

🦆 12.

(4) Pilons d'ailes 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

🌿 12.5 / 18.5

Fromage gratiné, piments banane, oignons verts, olives Kalamata, queso et sauce BBQ maison [Salsa / crème sure / queso]
+ Bacon! 4.5 / 6.
+ Bœuf haché et oignons 4.5 / 6.
+ Canard confit 7. / 9.

RILLETTES DE CANARD MAISON

🦆 15.

Chutney de fruits et croûtons

AILES DE POULET

🌿

8 AILES 17. / 12 AILES 22.

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.

CALMARS FRITS MAISON

18.5

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



Sans produit laitier



Végétarien



Possibilité sans gluten



Piquant

TARTARES

DUO 32. – TRIO 42.

TARTARE DE BETTERAVE

🌿 15. / 25.*

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

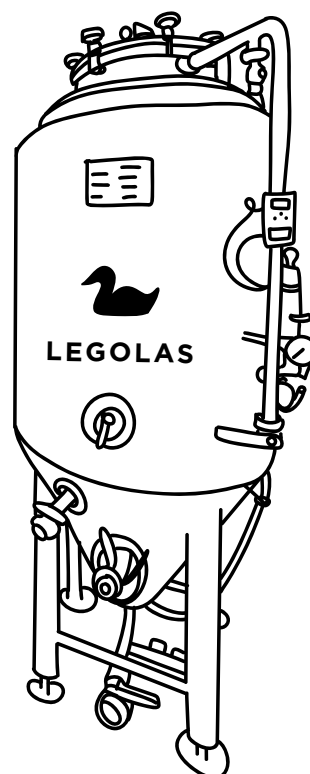
TARTARE DE SAUMON 17.5 / 31.*

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

TARTARE DE CANARD 17.5 / 31.*

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

**Choix d'accompagnement avec
le DUO, TRIO et PLAT PRINCIPAL*



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

🌿 16.5

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

CAWARMA

🦆 20.5

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)

FISH & CHIPS DE LA CROISÉE

🍷 25.

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

SALADE DE LA CROISÉE

🌿 28.

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 DU SOUS-BOIS

🌿 29.

Riz arborio, bouillon de légumes maison, parmesan, tombée de poireaux, poêlée de champignons sauvages, pacanes caramélisées et huile de truffe

BAVETTE DE BŒUF

🍷 33.5

Carottes nantaises glacées au miel et frites truffe & parmesan

Demi-glace aux poivres
OU
Chimichurri 🍷

PLAT À L'ARDOISE -

Entrée ou repas selon l'inspiration du chef

Questionnez votre serveur

ENTRE DEUX PAINS

BURGER DE LA CROISÉE DES CHEMINS

23.

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

🌿 24.

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

BURGER DE CANARD

🦆 29.

Pain viennois, galette 100% magret, émulsion de foie gras, tombée de poireaux, laitue romaine et mayo

Frites maison ou salade du chef

TU T'ES RÉGALÉ.E?

Offre une rasade en cuisine pour les remercier!

*4.5 \$ / CUISINIER



LA CROISÉE DES CHEMINS

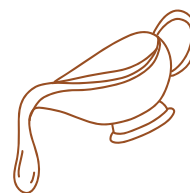
POUTINES



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.

WESTERN DELUXE

Saucisse de canard et tombée de poireaux

🦢 21.5

CHEESEBURGER

22.

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

CANARD CONFIT

🦢 23.

Canard confit et oignons caramélisés

JOUE DE BŒUF

24.

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

★ FOIE GRAS

🦢 32.

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

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

Tombée de poireaux 2.5
Sauce poutine maison . . 2.5
Crème sure 2.75
Sauces maison 3.
Échalotes françaises
déglacées au vin blanc . . 3.5
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