

## ENTRÉES

### POTAGE DU MOMENT 6.

Au gré des saisons, servi avec pain artisanal

### FROMAGE & HERBES 6.5

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 11.

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

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

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

### AILES DE CANARD 12.

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

### SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE 12.

Oignons blancs et rouges, bière L'Oie de Murphy (stout) et pain artisanal gratiné au fromage fort

### NACHOS DE LA CROISÉE 12.5 / 21.

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.

### MINI-BURGERS DU BOUCANIER 14.

(2) Petits pains briochés, galette de bœuf, jambon maison, ananas flambé au rhum, fromage mozzarella et chutney de maïs

### AILES DE POULET

### 6 AILES 14. / 12 AILES 24.

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.

### RILLETTES DE CANARD MAISON 15.

Chutney de fruits et croûtons

### 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



ENGLISH  
MENU



# TARTARES

DUO 32. – TRIO 42.

## TARTARE DE BETTERAVE

🌿 15. / 25.\*

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

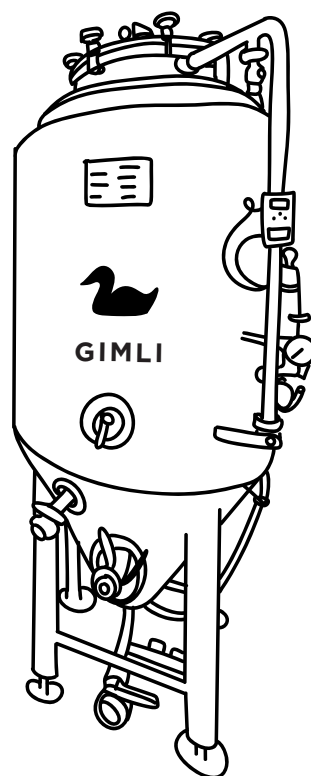
## TARTARE DE SAUMON 🐟 17.5 / 31.\*

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

🌿 17.

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

## CAWARMA

🦆 21.

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)

## PIZZA YOLO

22.

Sauce marinara maison, saucisse de canard, oignons et poivrons rôtis, basilic ciselé, mélange de mozzarella et de fromage en grains frais

## 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

🌿 29.5

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 AUX CREVETTES

🌿 32.

Riz arborio, bouillon de légumes maison, parmesan, crevettes, beurre à l'ail au safran

## BAVETTE DE BŒUF

36.

Carottes nantaises glacées au miel et frites maison

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

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

## BURGER DE CANARD

🦆 29.

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

Frites maison ou salade du chef

## TU T'ES RÉGALÉ.E?

Offre une rasade en cuisine pour les remercier!

\*4.5 \$ / CUISINIER



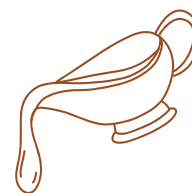
## POUTINES



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

🌶️ 21.

### WESTERN DELUXE

Saucisse de canard et tombée de poireaux

🦆 22

### 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

🦆 29.

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 . . . . . 7.  
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**