

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

 Possibilité sans gluten

 Sans produit laitier

 Piquant

 Végétarien



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.*

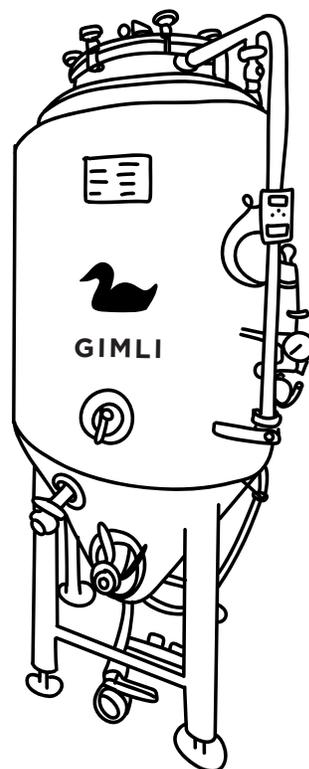
Sauce au citron, échalotes françaises, coriandre, sriracha et citron confit

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, aioli 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



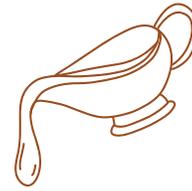
POUTINES



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

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

22.

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

🦆 29.

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