

# ENTRÉES






LA CROISÉE DES CHEMINS

# CARTE DES PLATS


**POTAGE DU MOMENT**   **6.**  
Au gré des saisons, servi avec pain artisanal

**FROMAGE & HERBES**   **6.5**  
Fromage en grains frais + pesto

**FRITES MAISON**    **6./8.**  
Mayo indienne, épicée, aioli, pesto rosso  
ou ultra piquante  
+ Truffe & parmesan 3.

**CORNICHONS FRITS MAISON**   **9.5**  
(4) Mayo épicée ou sauce Ranch maison

**OLIVES FRITES MAISON**   **10.**  
Olives vertes, servis avec crème sure ou  
mythique mayo

**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 aioli

**FROMAGE EN GRAINS  
PANÉ À LA BIÈRE**  **12.**  
Fromage frais, panure à la *Blanche de  
Charlevoix*, sauce marinara maison

**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

**AILES DE CANARD**   **12.5**  
(4) Pilons d'ailes de canard confits,  
sauce Érable, ail et bourbon

 Spécialité

 Sans produit laitier




 Végétarien


 Possibilité sans gluten

 Piquant

ENGLISH MENU →



**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 7.5 / 9.

**MINI-BURGERS BUFFALO RANCH**  **14.**  
(2) Petits pains briochés, poulet pané,  
sauce Buffalo et sauce Ranch maison,  
fromage à nachos et chou croquant mariné

**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.

**RILLETES DE CANARD MAISON**   **15.**  
Chutney de fruits et croûtons

**TARTARE DE BETTERAVE**   **15.**  
Fromage de chèvre, poire et pacanes  
caramélisées avec émulsion aux agrumes

**TARTARE DE SAUMON**   **17.5**  
Sauce au citron, échalotes françaises,  
coriandre, sriracha et citron confit

**TARTARE DE CANARD**   **17.5**  
Magret de canard, truffe, parmesan,  
échalotes françaises et réduction balsamique

**ASSIETTE DE CANARDISES** (2-3 pers.)  **34.**  
Rillettes de canard maison, prosciutto de  
canard et parfait de foie gras. Pain brioché,  
chutney de fruits, marinades et croûtons

# PLATS PRINCIPAUX

## SALADE CÉSAR 17.

Laitue romaine, bacon, croûtons, parmesan, câpres frites et vinaigrette César à l'ail  
*+ Canard confit maison 7.5*

## 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)*

## CAWARMA 21.5

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

## FISH & CHIPS DE LA CROISÉE 26.

(2) Morceaux de morue panés à la bière *Blonde de l'aubergiste* (Lager), frites maison, marinades et sauce tartare

## RISOTTO AUX ASPERGES 29.

Riz arborio, bouillon de légumes maison, parmesan, asperges, pesto, basilic et noix de grenoble

## SALADE DE LA CROISÉE 30.

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

## BAVETTE DE BŒUF 36.

Bavette marinée servie avec sauce aux poivres et frites maison  
*[Saignant, médium saignant, médium, médium bien et bien cuit]*

*+ Poêlée de champignons 4.5  
+ Parfait de foie gras 6.*

## ENTRE DEUX PAINS

### BURGER DE LA CROISÉE DES CHEMINS 22.5

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 23.5

Pain viennois, galette végétarienne, poêlée de champignons, sauce Mille-Îles maison, oignons caramélisés à la bière, laitue romaine, fromage et cornichons  
*Frites maison ou salade du chef*

### SMASH BURGER DE CANARD 24.

Pain brioché, galette 100% magret, mélange de fromages, sauce spéciale et chou croquant mariné  
*Frites maison ou salade du chef*

#### TU T'ES RÉGALÉ.E?

Offre une rasade en cuisine pour les remercier!

\*4.5 \$ / CUISINIER



## TARTARES

DUO 32. – TRIO 42.

*Frites maison ou salade du chef*

### TARTARE DE BETTERAVE 25.

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

*Frites maison ou salade du chef*

### TARTARE DE SAUMON 31.

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

*Frites maison ou salade du chef*

### TARTARE DE CANARD 31.

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

*Frites maison ou salade du chef*



## PIZZA SUR PAIN NAAN

### PIZZA MARINA-GHERITA 17.

Pain naan, sauce marinara maison,  
huile d'ail, fromage en grains, basilic et  
prosciutto de canard

### PIZZA PALMIPÈDE 24.

Pain naan, stracciatella, canard confit,  
oignons caramélisés, poêlée de  
champignons et mélange de mozzarella  
et de fromage en grains

### PERSONNALISEZ VOS ACCOMPAGNEMENTS!

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Frites / salade . . . . .          | 2.5 |
| Frites truffe & parmesan . . . . . | 3.  |
| Salade César . . . . .             | 5.  |
| Poutine . . . . .                  | 5.5 |
| Frites / salade César . . . . .    | 6.  |

### 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

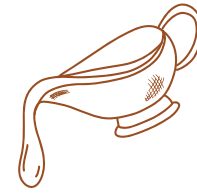
Sauce Valar



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

🍃 14.5

## ITALIENNE

🍷 18.

Sauce Bolognaise maison  
+ Sauce poutine maison 1.

## NEW-YORKAISE

20.5

Crème sure, bacon et oignons verts

## BUFFALO

🍴 21.5

Poulet pané, sauce Buffalo maison  
et oignons verts

## WESTERN DELUXE

🦆 22.5

Saucisse de canard et tombée de poireaux

## CHEESEBURGER

22.5

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

## CANARD CONFIT

🦆 24.

Canard confit et oignons caramélisés

## JOUE DE BŒUF

25.

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.  
Poêlée de champignons 4.5

Bacon! ..... 4.5  
Poulet pané ..... 4.5  
Bœuf haché et oignons 4.5  
Fromage de chèvre ..... 5.  
Saucisse de canard ..... 7.  
Canard confit ..... 7.5  
Parfait de foie gras ..... 7.5  
Joue de bœuf ..... 10.5  
Demi-bavette de bœuf .. 15.

