ENTRÉES

LA CROISÉE DES CHEMINS

CARTE DES PLATS

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

FRITES MAISON 6./8.
Mayo épicée, aïoli, pesto rosso, japonaise ou ultra piquante
+ Truffe & parmesan 3.

BRETZEL ARTISANAL MAISON 9.5
Magnifique trésor de boulangerie, sauce fromagée

CORNICHONS FRITS MAISON 9.5
(4) Mayo épicée

OLIVES FRITES MAISON 10.
Olives vertes, parmesan et 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 frits, mayo aïoli

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

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.

FRITES GARNIES 13.
Fromage gratiné, bacon, sauce Buffalo, queso, oignons verts et crème sure

MINI BURGERS BONSAÏ 14.
(2) Petits pains briochés, canard confit, sauce Érable, ail et bourbon, pâtes à Wonton frites, mayo épicée et oignons verts

AILES DE POULET
6 AILES 14. / 12 AILES 24.
nos légendaires sauces *+ Sauce Ranch maison 3.*

BBQ MAISON	DOM-DOM	BUFFALO MAISON	VALAR
Douce sucrée et légèrement fumée	Teriyaki piquante	Cayenne au beurre	Scotch bonnet, mangue, chipotle et poivrons rôtis

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

ARANCINI 16.
(3) Boulettes croustillantes de risotto, farcies de fromage cheddar et mozzarella, sauce marinara maison, basilic ciselé et huile de truffe

TARTARE DE SAUMON 17.5
- Le citron -
Sauce au citron, échalotes françaises, coriandre, sriracha et citron confit
Frites maison ou salade du chef

- L'asiatique -
Mayo japonnaise, concombre, graine de sésame, oignons verts et zeste de lime
Frites maison ou salade du chef

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

Spécialité
Possibilité sans gluten
Sans produit laitier
Piquant
Végétarien

ENGLISH MENU →

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)

NAAN-DOG 20.
Pain naan, saucisse de canard, bacon, laitue romaine, chou croquant mariné, sauce Mille-Îles maison et piments banane
Frites maison ou salade du chef

CAWARMA 21.5
Pain naan, canard confit, rabioles marinées, laitue romaine, tomates cerises, oignons rouges, aïoli et mélange d'épices shawarma
Frites maison ou salade du chef

FISH & CHIPS DE LA CROISÉE 27.
(2) Morceaux de morue panés à la bière *Blonde de l'aubergiste* (Lager), frites maison, marinades et sauce tartare

SALADE DE LA CROISÉE 31.
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 STYLE CABONARA 32.
Riz arborio, bouillon de légumes maison, parmesan, guanciale, œuf de canard et pecorino

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

ENTRE DEUX PAINS

BURGER BUFFALO RANCH 20.
Pain brioché, poulet pané, sauce Buffalo et sauce Ranch maison, fromage à nachos, cornichons et chou croquant mariné
Frites maison ou salade du chef

BURGER DE LA CROISÉE DES CHEMINS 23.5
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 24.
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 II 26.5
Pain brioché, galette 100% magret, capicollo fort, fromage suisse, poêlée de champignons, laitue romaine et sauce spéciale
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.**
- Le citron -
Sauce au citron, échalotes françaises, coriandre, sriracha et citron confit
Frites maison ou salade du chef

- L'asiatique -
Mayo japonnaise, concombre, graine de sésame, oignons verts
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

PERSONNALISEZ VOS ACCOMPAGNEMENTS !

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

PIZZAS

Pâte maison avec un soupçon de malt

PIZZA YOLO **19.**
Sauce marinara maison, pepperoni fumé artisanal, oignons et poivrons rôtis, basilic ciselé, mélange de mozzarella et de fromage en grains frais

PIZZA PALMIPÈDE **24.**
Stracciatella, canard confit, oignons caramélisés, miel épicé, poêlée de champignons et mélange de mozzarella et de fromage en grains

NOS MYTHIQUES MAYOS

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 JAPONAISE
Sriracha à l'ail noir, mirin, huile de sésame et ponzu

MAYONNAISE ULTRA PIQUANTE
Sauce Valar

POUTINES

CARTE
DES PLATS



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 23.
Saucisse de canard et échalotes françaises
déglacées au vin blanc

POUTINE CHEESEBURGER 23.
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 banane 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
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 7.5
Canard confit 7.5
Parfait de foie gras 7.5
Joue de bœuf . . . . . 11.
Demi-bavette de bœuf . . 15.

LA CROISÉE DES CHEMINS