

Menu cuisine

GRIGNOTINES

Olives marinées - **6.00\$**

Noix épicées - **6.00\$**

Terrine de gibier - **7.50\$**
servie avec pain Occitan grillé,
cornichons et oignons

Houmous & pain grillé - **6.50\$**

Jerky de saumon - **4.75\$**

Croquettes de porc et sésame (3) - **12.50\$**

pancetta fumée, jambon et capicollo Scotstown, fromage mozzarella,
épices cajun maison, sésame

Focaccia maison - **7.00\$**

fleur d'ail du Québec, pesto du moment et noix de grenoble

PLATS

Mozzarella di Bufala du Québec - **14.00\$**

tomates fraîches, pesto aux herbes, noisettes, huile d'olive à l'ail confit, avec pain Occitan grillé

Salade César - **12.00\$ >** (au poulet **+4.00\$**)

vinaigrette à la fleur d'ail du Québec, pancetta fumée Scotstown, fromage Grana Padano, oignons confits, croûtons 9 grains

Burger classique - **15.00\$**

veau du Québec, cheddar vieilli Île-aux-Grues, tomates, laitue Boston, cornichons maison, aïoli, servi sur pain brioché

Burger végétarien - **14.00\$**

falafel maison, courgettes et carottes marinées, tomates, laitue Boston, mayonnaise citron confit, servi sur pain brioché

Côtes levées BBQ - **18.00\$**

accompagnées de salade de chou

Ailes de poulet au whisky (12) - **14.00\$**



À PARTAGER

Plateau de fromages du Québec - **17.00\$**

2X 30g fromages du moment, 50g La Beurrasse, noix, chutney aux fruits, tomates cerises torchées, servi avec pain Occitan grillé

Plateau de charcuteries du Québec - **22.00\$**

saucisson Le Pieux de Charlevoix, Pancetta fumée Scotstown, terrine du moment, mousse de foie de volaille,
carottes marinées, confit d'oignons, moutarde forte, servi avec pain Occitan grillé

Duo de tartinades maison - **15.00\$**

bruschetta aux tomates et prunes, hummus classique à l'ail confit et sumac, dukkah, olives, carottes marinées,
tomates cerises torchées, servi avec pains pita

Nachos Salsa haricots et tomates - **14.00\$ >** (au poulet **+2.00\$**)

tomates, haricots Pinto et noirs, jalapeños, oignons marinés, fromage Monterey jack, coriandre, lime, à-côté de crème sûre

SUCRERIES

Gâteau au fromage maison - **9.00\$**

avec confit de fruits de saison et noisettes



** PRIX AVANT TAXES ** NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES **
VEUILLEZ CONSULTER NOTRE PERSONNEL

ton-quartier

Kitchen Menu

SNACKS

Marinated Olives - **6.00\$**

Spicy Mixed Nuts - **6.00\$**

Wild Game Terrine - **7.50\$**
with grilled bread, pickles and onions

Hummus & Grilled Bread - **6.50\$**

Salmon Jerky - **4.75\$**

Pork and Sesame Croquettes (3) - **12.50\$**

smoked pancetta, Scotstown ham and capicollo, mozzarella cheese,
homemade cajun spices, sesame

Homemade Focaccia - **7.00\$**

Quebec garlic flowers, seasonal pesto and walnuts

MEALS

Quebec Mozzarella di Bufala - **14.00\$**

fresh tomatoes, herb pesto, hazelnuts, garlic confit infused olive oil - served with grilled bread

Caesar Salad - **12.00\$** > (with chicken **+4.00\$**)

Quebec garlic flower dressing, smoked Scotstown pancetta, Grana Padano cheese, pickled onions, 9-grain croutons

Classic Burger - **15.00\$**

Quebec veal, aged Île-aux-Grues cheddar, tomatoes, Boston lettuce, homemade pickles, aioli - served on brioche bread

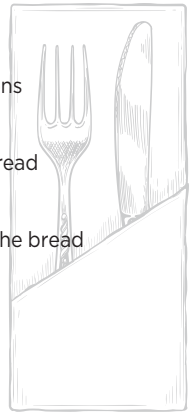
Veggie Burger - **14.00\$**

homemade falafel, marinated carrots and zucchini, tomatoes, Boston lettuce, lemon confit mayonnaise - served on brioche bread

BBQ Ribs - **18.00\$**

served with coleslaw

Whisky Chicken Wings (12) - **14.00\$**



TO SHARE

Quebec Cheese Platter - **17.00\$**

2X 30g cheese of *the day*, 50g La Beurrasse, mixed nuts, fruit chutney, broiled cherry tomatoes - served with grilled bread

Quebec Deli Meat Platter - **22.00\$**

Le Pieux de Charlevoix dry sausage, smoked Scotstown pancetta, terrine of *the day*, fowl liver mousse, marinated carrots, onion confit, strong mustard - served with grilled bread

Homemade Spread Combo - **15.00\$**

tomato and plum bruschetta, classic garlic and sumac hummus, dukkah, olives, pickled carrots, broiled cherry tomatoes - served with pita bread

Nachos & Beans and Tomatoes Salsa - **14.00\$** > (extra chicken **+2.00\$**)

tomatoes, pinto and black beans, jalapeños, pickled onions, Monterey Jack cheese, cilantro, lime - sour cream on the side

SWEETS

Homemade Cheesecake - **9.00\$**

with seasonal fruit confit and hazelnuts



** PRICES EXCLUDE SALES TAXES ** OUR DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS **
PLEASE ASK OUR STAFF

ton-quartier