

ENTRÉES

L'Incontournable Dahl, 4,75\$

Soupe aux lentilles rouges, oignons, cumin, ail, gingembre.
Red lentil soup, onions, cumin, garlic, and ginger.

Vegan. Sans gluten.

Frites de Polenta (3) / Polenta Fries (3), 6\$

Olives Kalamata et parmesan, servies avec mayo pesto.
Kalamata olive, and parmesan, served with mayo pesto.

Végétarien.

Frites / Fries, 5,50\$

Servies avec dijonnaise.
Served with dijonnaise.

Végétarien.

Nos Poutines en version mini

Our Poutines in small version

- Mini Poutine traditionnelle, 8\$
- Mini Poutine au Bacon et oignons, 10\$
- Mini Poutine au Canard, 11\$
- Mini Poutine Vegan, 9\$

Vegan.

POUTINES

Poutine traditionnelle, 12\$

Frites, fromage en grains et sauce maison
Fries, cheese curds, homemade gravy

Poutine au Bacon et oignons, 16\$

Bacon du Rang 4, oignon, frites, fromage en grains et sauce maison
Bacon from Rang 4, onions, fries, cheese curds, homemade gravy

Poutine au Canard, 18\$

Canard confit de la Canardière, frites, fromage en grains et sauce maison
Duck confit from La Canardière, fries, cheese curds, homemade gravy

Poutine Vegan, 14\$

Tempeh maison, tofu, oignons, oignons marinés, frites, sauce BBQ vegan, oignon vert
Homemade tempeh, tofu, onions, pickled onions, fries, vegan BBQ sauce, green onions

Vegan.

SOUPES REPAS

Bouillon Repas Vegan, 12\$

Gluten Free. Vegan.

Tofu laqué sauce soya et sirop d'érable, légumes de saison, nouilles soba et bouillon (oignon, poireaux, rutabaga et citron)

Soya and maple glazed tofu, seasonal vegetables, soba noodles and broth (onion, leek, rutabaga and lemon)

Bouillon Repas Saumon Chimichurri, 15\$

Gluten Free.

Effiloché de saumon mariné au chimichurri, légumes de saison, nouilles soba et bouillon (oignon, poireaux, rutabaga et citron)

Shredded salmon marinated in chimichurri, seasonal vegetables, soba noodles and broth (onion, leek, rutabaga and lemon)

Bouillon Repas Canard, 17\$

Gluten Free.

Canard effiloché de la Canardière, légumes de saison, nouilles soba et bouillon (oignon, poireaux, rutabaga et citron)

Shredded duck from la Canardière seasonal vegetables, soba noodles and broth (onion, leek, rutabaga and lemon)

ASSIETTES GOURMANDES

Bavette de bœuf AAA Québec, 28\$

Servie avec frites et salade verte, sauce chimichurri
Served with fries and green salad, chimichurri sauce.

Assiette de Cuisse de Canard Confit de la Canardière, 25,50\$

Servie avec purée de pomme de terre et légumes de saison
Served with potato puree and seasonal vegetables

Assiette de Saumon Chimichurri, 22,50\$

Servie avec purée de pomme de terre et légumes de saison
Served with potato puree and seasonal vegetables

Assiette de Tempeh BBQ maison, 20\$

Végétarien.

Servie avec purée de pomme de terre et légumes de saison
Served with potato puree and seasonal vegetables

Assiette de Gnocchi maison, 17\$

Végétarien.

Sauce pesto rosée, servie avec salade verte
Pesto rosée sauce, served with green salad

ASSIETTE BURGER - Buns Fait-maison

Assiette burger tempeh, 18\$

Végétarien.

Cheddar, romaine, oignons marinés, cornichons, sauce bistrot *avec frites et salade.*

Cheddar cheese, romaine, pickled onions, pickles, bistro sauce *with fries and salad.*

Burger simple, 12\$

Assiette Burger Bœuf 100 % du Québec, 19\$

Cheddar, bacon, oignons caramélisés, cornichons, romaine, sauce bistrot *avec frites et salade verte.*

Cheddar cheese, bacon, caramelized onions, pickles, romaine, bistro sauce *with fries and green salad.*

Burger simple, 13\$

Assiette burger Saumon, 18,5\$

Fromage à la crème, câpres, échalotes françaises, jus de citron, baies de rose, laitue Boston, oignons rouge pickles *avec frites et salades verte.*

Cream cheese, capers, french shallots, lemon juice, pink berries, Boston salad, red onions pickle *with fries and green salad.*

Burger simple, 12,5\$

DESSERTS

Biscuit 3 chocolats, 4,50\$ - Les 4 pour 15\$

Avec cœur fondant à la pâte à tartiner Allô Simonne, contient des noisettes

With Allô Simonne spread molten core, contains hazelnuts

Riz au lait de coco et coulis de mangue

Gluten

Free.Vegan.

Rice pudding with coconut milk and mango coulis, 5,50\$

Plus de desserts en fin de semaine !

More desserts on the weekend !