

# MENU SOUPER



## ENTRÉES FROIDES / COLD APPETIZERS

### ASSIETTE DE FROMAGES FINS / SPECIALTY CHEESE PLATTER\*\*

Angélus cendré, Cru Porto et Cassis, crostinis, fruits séchés et noix /  
Angélus cendré, Cru Porto and Cassis, crostinis, dried fruits and nuts

12

FORFAITS / PACKAGES

4

### ASSIETTE DE CHARCUTERIE / DELI MEAT PLATTER\*\*

Salami de Gênes, saucisson au parmesan, Kielbasa, crostinis, fruits séchés et noix /  
Geona Salami, parmesan sausage, Kielbasa, crostinis, dried fruits and nuts

13

5

### ASSIETTE DE CRUDITÉS / VEGETABLE PLATTER\*

Carottes, céleri, brocoli, chou-fleur et tomates cerises / Carrots, celery, broccoli, cauliflower and cherry tomatoes

9



### SALADE CÉSAR / CAESAR SALAD\*\*

Laitue romaine, croûtons, prosciutto, câpres et parmesan /  
Romaine lettuce, croutons, prosciutto, capers and parmesan cheese

11



### TARTARE DE BŒUF / STEAK TARTARE\*\*

Bœuf, mayonnaise maison, Allegretto, caprons, servi avec croûtons /  
Beef, homemade mayonnaise, Allegretto cheese, capers served with croutons

16

8



## ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

### POTAGE DU MOMENT / SOUPE DU JOUR

Informez-vous auprès de votre serveur / Please ask your server for the featured soup of the day

7



### BRUSCHETTA / BRUSCHETTA

Pain belge fraîchement grillé badigeonné d'huile d'olive, garni de tomates, ail et d'Allegretto /  
Grilled slice of Belgian loaf brushed with olive oil, garnished with tomatoes, garlic and Allegretto

8



### PAIN À L'AIL GRATINÉ / GARLIC CHEESE BREAD

Pain fesse, beurre à l'ail maison et mozzarella / Bread brushed with homemade garlic butter and mozzarella

7



### FEUILLETÉ D'ESCARGOTS, CRÈME À L'AIL / ESCARGOTS IN PUFF PASTRY WITH GARLIC SAUCE

8 escargots en baluchon / 8 escargots in pastry

8



### SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE / FRENCH ONION SOUP AU GRATIN

Bouillon de bœuf et poulet, oignons, servi avec pain baguette grillé au Cru du Clocher /  
Beef and chicken broth, onions, served with grilled baguette and Cru du Clocher cheese

10



### CRUSTILLANT DE BRIE ANGÉLUS / CRISPY ANGÉLUS BRIE

Brie enrobé de pâte phyllo, servi avec pacanes pralinées et pommes caramélisées /  
Brie wrapped in phyllo pastry served with praline pecans and caramelized apples

13

5

### GRATIN DE CREVETTES À L'AIL / GARLIC SHRIMPS AU GRATIN\*\*

12 crevettes, vin blanc, beurre à l'ail et mozzarella, servi avec crostinis /  
12 shrimps, white wine, garlic butter and mozzarella, served with crostinis

11



\*Sans gluten / Gluten-free

\*\*Possibilité d'avoir le plat sans gluten / Can be made Gluten-free



## PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

### SALADE REPAS / MAIN COURSE SALADS

FORFAITS / PACKAGES

<b>SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ / GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD**</b>	17	
Laitue romaine, prosciutto, copeaux de parmesan, caprons, croûtons, sauce césar maison avec poitrine de poulet grillée / Romaine lettuce, prosciutto, shaved parmesan, capers, croutons, homemade dressing and grilled chicken breast		
<b>SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS / GRILLED VEGETABLE SALAD*</b>	15	
Laitue romaine, poivrons de couleurs, zucchinis, oignons rouges, champignons, noix de pin, féta et vinaigrette aux agrumes maison / Romaine lettuce, colored peppers, zucchinis, red onions, mushrooms, pine nuts, feta cheese and homemade citrus dressing		
<b>SALADE DU CHEF / CHEF SALAD**</b>	10	
Inspiration du moment / Chef inspired salad		

EXTRA POULET / EXTRA CHICKEN 4

EXTRA BACON / EXTRA BACON 3

### PÂTES / PASTA


LINGUINI

<b>PÂTES AU FILET MIGNON / FILET MIGNON PASTA**</b>	26	6
Filet mignon, asperges, champignons, sauce vin rouge et parmesan / Filet mignon, asparagus, mushrooms, red wine sauce and parmesan		
<b>PÂTES BANNIK / BANNIK PASTA</b>	25	
Saucisse italiennes, oignons, poivrons, sauce parma-rosa maison et trois fromages (Fleur d'ail, Cru du Clocher parmesan et mozzarella) / Italian sausages, onions, sweet peppers, homemade parma-rosa sauce and three cheeses (Fleur d'ail, Cru du Clocher and mozzarella)		
<b>PÂTES ALFREDO / ALFREDO PASTA**</b>	18	
Crème à l'ail et parmesan servi avec pain l'ail / Garlic and parmesan cream sauce served with garlic bread		

EXTRA POULET / EXTRA CHICKEN 4

EXTRA BACON / EXTRA BACON 3

### FAJITAS FUMANTS / SIZZLING FAJITAS

<b>POULET / CHICKEN</b> (1 poitrine / 1 breast)	24	
2 tortillas de 8", poivrons, oignons rouges, laitue, salsa, crème sûre et mozzarella / Two 8" tortillas, sweet peppers, red onions, lettuce, salsa, sour cream and mozzarella		
<b>FILET MIGNON / FILET MIGNON</b> (4 oz de viande / 4 oz meat)	27	7
2 tortillas de 8", poivrons, oignons rouges, laitue, salsa, crème sûre et mozzarella / Two 8" tortillas, sweet peppers, red onions, lettuce, salsa, sour cream and mozzarella		

EXTRA TORTILLAS / EXTRA TORTILLAS (2) 3

\*Sans gluten / Gluten-free

\*\*Possibilité d'avoir le plat sans gluten / Can be made Gluten-free



## PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

### POISSONS ET FRUITS DE MER / FISH AND SEAFOOD

FORFAITS / PACKAGES

CHOIX DE FRITES, POMMES DE TERRE GRELOTS RÔTIES OU RIZ / CHOICE OF FRIES, ROASTED SMALL POTATOES OR RICE

#### **CREVETTES ET PÉTONCLES / SHRIMPS AND SCALLOPS\***

37

18

4 pétoncles et 4 crevettes flambés au brandy, servi avec légumes de saison et beurre à l'ail maison /  
4 scallops and 4 shrimps flambéed with brandy served with seasonal vegetables and homemade garlic butter

#### **ÉTOILÉE DE LA MER / STAR OF THE SEA\***

37

18

3 crevettes, 3 pétoncles et 3 langoustines et beurre à l'ail maison, servi avec légumes de saison /  
3 shrimps, 3 scallops and 3 scampies and homemade garlic butter served with seasonal vegetables

#### **POISSON PANÉ MAISON / HOMEMADE FISH AND CHIPS**

16



Aiglefin, panure maison à la bière et vodka, sauce tartare maison et salade du chef /  
Haddock, homemade beer and vodka batter, homemade tartar sauce and chef's salad

#### **FILET DE DORÉ / WALLEYE FILLET**

28



Filet de doré frit, aromatisé de miel et amandes grillées, servi avec légumes de saison /  
Fried walleye fillet glazed with honey and grilled almonds served with seasonal vegetables

#### **TERRE ET MER / SURF N' TURF\*\***

44

22

Filet mignon 6 oz, 3 langoustines, sauce au poivre maison, beurre à l'ail maison, servi avec légumes de saison /  
6 oz filet mignon, 3 scampies, homemade pepper sauce, homemade garlic butter served with seasonal vegetables

### VIANDES ET GRILLADES / MEAT AND GRILL

CHOIX DE FRITES, POMMES DE TERRE GRELOTS RÔTIES OU RIZ / CHOICE OF FRIES, ROASTED SMALL POTATOES OR RICE

#### **CUISSE DE CANARD CONFIT / CONFIT DUCK LEG\***

25



Servi avec légumes de saison / Served with seasonal vegetables

#### **SUPRÊME DE VOLAILLE / CHICKEN SUPREME\*\***

23



Servi avec légumes de saison et sauce aux champignons maison /  
Served with seasonal vegetables and homemade mushroom sauce

#### **BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE / GRILLED FLANK STEAK\*\***

26



Servi avec sauce au vin rouge maison et légumes de saison /  
Served in homemade red wine sauce and seasonal vegetables

#### **BROCHETTE DE POULET / CHICKEN KEBAB\*\***

25



6 morceaux de poulet marinés à la grecque, servi avec sauce au poivre maison, légumes de saison et riz /  
6 pieces of chicken marinated in a Greek marinade, served with homemade pepper sauce, seasonal vegetables and rice

#### **FILET MIGNON / FILET MIGNON\*\***

6 OZ

10 OZ

6 OZ

10 OZ

Flambé au Brandy et à l'érable ou sauce au poivre, servi avec légumes de saison /  
Flambéed in brandy and maple or in homemade pepper sauce served with seasonal vegetables

32

37

13

18

\*Sans gluten / Gluten-free

\*\*Possibilité d'avoir le plat sans gluten / Can be made Gluten-free