

MENU MIDI



L'ENTRE-DEUX / IN BETWEEN COURSES

AILES DE POULET / CHICKEN WINGS (6) Servi avec sauce douce ou piquante / Served with your choice of mild or hot sauce	6
AILES DE POULET / CHICKEN WINGS (12) Servi avec sauce douce ou piquante / Served with your choice of mild or hot sauce	12
CROUSTILLES MAISON / HOMEMADE CHIPS* Fleur de sel ou paprika fumé / Sea salt or smoked paprika	5
CREVETTES POP CORN / POP CORN SHRIMPS Crevettes pop corn, servi avec frites et mayonnaise épicée / Pop corn shrimps served with fries and a spicy mayonnaise	7
NACHOS AUX LÉGUMES / VEGETABLE NACHOS Nachos recouvert de courgettes, poivrons de couleurs, oignons, salsa et mozzarella / Nachos layered with zucchinis, sweet peppers, onions, salsa and mozzarella	12
NACHOS BANNIK / BANNIK'S NACHOS Nachos recouvert de légumes, salsa, mozzarella, saucisses et pepperoni / Nachos layered with vegetables, salsa, mozzarella, sausages and pepperoni	16
NACHOS AU POULET / CHICKEN NACHOS Nachos recouvert de légumes, salsa, mozzarella et poulet / Nachos layered with vegetables, salsa, mozzarella and chicken	15



ENTRÉES FROIDES / COLD APPETIZERS

ASSIETTE DE FROMAGES FINS / SPECIALTY CHEESE PLATTER** Angélus cendré, Cru Porto et Cassis, servi avec crostinis, fruits séchés et noix / Angélus cendré, Cru Porto and Cassis, served with crostinis, dried fruits and nuts	12
ASSIETTE DE CHARCUTERIE / COLD MEAT PLATTER** Salami de Gênes, saucisson au parmesan, Kielbasa, servi avec crostinis et fruits séchés / Genoa Salami, parmesan sausage, Kielbasa, served with crostinis and dried fruits.	13
ASSIETTE DE CRUDITÉS / VEGETABLE PLATTER* Carottes, céleris, brocolis, choux-fleurs et tomates cerises / Carrots, celery, broccoli, cauliflowers 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, câprons servi avec crostinis / Beef, homemade mayonnaise, Allegretto cheese, capers, served with crostinis	16

*Sans gluten / Gluten-free

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



ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

POTAGE DU MOMENT / SOUPE DU JOUR

Informez-vous auprès de votre serveur / Please ask your server

7

BRUSCHETTA / BRUSCHETTA

Pain belge fraîchement grillé badigeonné d'huile d'olive, garni de tomates, d'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 / ESCARGOT IN PUFF PASTRY WITH GARLIC SAUCE

8 escargots en baluchon / 8 escargot 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

GRATIN DE CREVETTES À L'AIL / GARLIC SHRIMP 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

SALADE REPAS / MAIN COURSE SALADS

SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ / GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD**

Laitue romaine, prosciutto, copeaux de parmesan, capres, croûtons, sauce césar maison avec poitrine de poulet grillée / Romaine lettuce, prosciutto, shaved parmesan, capers, croutons, homemade dressing and grilled chicken breast

17

SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS / GRILLED VEGETABLE SALAD*

Laitue romaine, poivrons de couleur, zucchini, oignons rouges, champignons, noix de pin, feta et vinaigrette aux agrumes maison / Romaine lettuce, colored peppers, zucchini, red onions, mushrooms, pine nuts, feta cheese and homemade citrus dressing

15

SALADE DU CHEF / CHEF SALAD**

Inspiration du moment / Chef inspired salad

10

EXTRA POULET / EXTRA CHICKEN 4

EXTRA BACON / EXTRA BACON 3

*Sans gluten / Gluten-free

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



PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

PÂTES / PASTA

LINGUINI

PÂTES AU FILET MIGNON / FILET MIGNON PASTA**

Filet mignon, asperges, champignons, sauce au vin rouge et parmesan / Filet mignon, asparagus, mushrooms, red wine sauce and parmesan

26

PÂTES BANNIK / BANNIK PASTA

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)

25

PÂTES ALFREDO / PASTA ALFREDO**

Crème à l'ail et parmesan, servi avec pain à l'ail / Garlic cream sauce with parmesan served with garlic bread

18

EXTRA POULET / EXTRA CHICKEN 4

EXTRA BACON / EXTRA BACON 3

POISSONS / FISH

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

POISSON PANÉ MAISON / HOMEMADE FISH AND CHIPS

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

16

FILET DE DORÉ / WALLEYE FILLET

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

28

VIANDES ET GRILLADES / MEAT AND GRILL

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

SUPRÊME DE VOLAILLE / CHICKEN SUPREME**

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

23

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE / GRILLED FLANK STEAK**

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

26

BROCHETTE DE POULET / CHICKEN KEBAB**

6 morceaux de poulet mariné 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

25

*Sans gluten / Gluten-free

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



PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

SANDWICHES / SANDWICHES

CHEESE STEAK BAVETTE / FLANK CHEESE STEAK

Bavette, sauce au vin rouge maison, champignons, oignons blancs, fromage Ducharme sur pain foccacia et choix de frites ou salade / Flank steak, homemade red wine sauce, mushrooms, white onions, Ducharme cheese served on foccacia bread with choice of fries or salad

17

ROULADE AU POULET / CHICKEN ROLL

Poitrine de poulet, laitue, tomates, mozzarella, salsa, crème sûre, dans un tortilla aux légumes de 10", servi avec salade du chef / Chicken breast, lettuce, tomatoes, mozzarella, salsa, sour cream, in a 10" vegetable tortilla served with Chef's salad

15

CLUB BANNIK / BANNIK'S CLUB

Poitrine de poulet, tapenade de tomates et olives, sauce tzatziki, servi sur un pain Faluche avec frites assaisonnées et mayonnaise maison / Chicken breast, tomato and olive tapenade, tzatziki sauce served on a homemade Faluche bread with seasoned fries and homemade mayonnaise

18

FRITES / FRIES

POUTINE AU CANARD / DUCK CONFIT POUTINE**

Frites, cuisse de canard confit, fromage en grains Fromage au Village, sauce au poivre maison / Duck confit, fries, cheese curds Fromage au Village and homemade pepper sauce

15

POUTINE / POUTINE**

9

FRITES / FRIES

6

EXTRA SAUCE / EXTRA GRAVY 2

EXTRA FROMAGE / EXTRA CHEESE 3

PIZZA

CHOIX DE FRITES OU SALADE / CHOICE OF FRIES OR SALAD

PIZZA BANNIK / BANNIK PIZZA

Sauce tomate basilic maison, pepperoni, champignons, oignons, poivrons, bacon et fromage à fleur d'ail sur tortilla / Homemade basil and tomato sauce, pepperoni, mushrooms, onions, sweet peppers, bacon and Fleur d'ail cheese on a tortilla

19

PIZZA VIEUX-FORT / VIEUX-FORT PIZZA

Sauce tomate basilic maison, pepperoni, champignons, oignons, tomates, piments forts, Cru du clocher et mozzarella sur tortilla / Homemade basil and tomato sauce, pepperoni, mushrooms, onions, tomatoes, hot peppers, Cru du clocher cheese and mozzarella on a tortilla

17

PIZZA PEPPERONI ET FROMAGE / PEPPERONI AND CHEESE PIZZA

Sauce tomate basilic maison, pepperoni et mozzarella sur tortilla / Homemade basil and tomato sauce, pepperoni and mozzarella on a tortilla

12

PIZZA PEPPERONI GARNIE DU CHEF / ALL DRESSED PIZZA

Sauce tomate basilic maison, pepperoni, oignons, poivrons de couleurs, champignons, olives et mozzarella sur tortilla / Homemade basil and tomato sauce, pepperoni, onions, sweet peppers, mushrooms, olives and mozzarella on a tortilla

15

EXTRA PEPPERONI / EXTRA PEPPERONI 3

EXTRA FROMAGE / EXTRA CHEESE 3

*Sans gluten / Gluten-free

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