Nos classiques

Nachos
19 $

Entrées

Olives variée / Olives various	9 $
Potage du jour / Soup of the day	10 $
Salade du marché / Market salad	15 $
Soupe à l'oignon gratinée / French onion soup	18 $
Escargots à la crème / Escargots in cream	19 $
Ailes de poulet (9) / Chicken Wings (9)	19 $
Tartare de saumon (entrée) / Half Salmon tartare (entrée)	22 $
Tartare de boeuf (entrée) / Half beef tartare (entrée)	23 $

Notre fameuse / Our famous
Poutine fondue chinoise / Chinese fondue poutine 25 $

Plats principaux

Poutine	18 $
Spaghetti sauce à la viande / Spaghetti with meat sauce	23 $
Avec champignons / with mushrooms	28 $
Cheeseburger servi avec frites / served with fries	23 $
Burger au poulet / Chicken burger servi avec frites / served with fries	25 $
Salade César (avec bacon) / Caesar salad (Contains bacon)	23 $
Avec poulet grillé (avec bacon) / with grilled chicken (Contains bacon)	33 $
Fish 'n' Chips	32 $
Tartare de saumon / Salmon tartare	37 $
Tartare de boeuf / Beef tartare	39 $
Moules poulettes servies avec frites / Mussels poulette served with fries	38 $

Crêpes (gluten free $2 extra) No substitution

La Bûcheronne — 21 $
Champignons et fromage / Mushrooms and cheese

La Française — 23 $
Pommes et fromage / Apples and cheese

La Duplessis — 25 $
Jambon et fromage / Ham and cheese

La Saint-Louis — 27 $
Jambon, champignons, fromage et sauce à la crème
Ham, mushrooms, cheese and cream sauce

La Végétarienne — 27 $
Sauce à la crème, poivron rouge, oignons, champignons et fromage
Creme sauce, red pepper, onions, mushrooms and cheese

La Dufferin — 30 $
Poulet, sauce à la crème, poivron rouge, oignons, champignons et fromage /
Chicken, creme sauce, red pepper, onions, mushrooms and cheese

Crêpe du jour / Crepe of the day — $
Selon les arrivages et la créativité du chef /
Depending on availability and the creativity of the chef

Kid's Menu

10 ans et moins / Ten years and under

12 $

au choix

Petit spaghetti à la viande

ou

Petite poutine

ou

Petite crêpe jambon-fromage

+ Breuvage inclus

choice of

Small Spaghetti with meat sauce

or

Small poutine

or

Small crepe Ham and cheese

+ Beverage

Boule de crème glacée / Ice cream scoop

4 $

Demandez à votre serveur les plats de la semaine

Ask your waiter for the weekly specials

Crêpes dessert

(sans gluten extra 2 $)
(gluten free $2 extra)

Crêpe aux fraises et crème fouettée — 19 $
Strawberry crepe with whipped cream

Crêpe au beurre d'érable et crème glacée — 24 $
Maple butter Crepe with ice cream

Crêpe chocolat-noisette et bananes — 25 $
Chocolate-hazelnut crepe with banana

TRIO FONDUES

Servi à l'intérieur seulement
Served inside only

Changez votre fondue au chocolat
en trio pour la fondue à l'érable
pour 7 $ de plus

Switch your chocolate fondue
in a trio for a maple fondue
for $7 more

	1 pers.	2 pers.
Fondue au fromage Cheese fondue		
+		
Classique boeuf (chinoise) Beef fondue	69 $	129 $
Poulet Chicken	83 $	139 $
Gibier Game	(selon arrivage) (depending on availability)	
+		
Fondue au chocolat Chocolate fondue		

FONDUES
À LA CARTE

	1 pers.	2 pers.
Fondue au fromage	33 $	53 $
• Poivrons rouge rôtis / Roasted red peppers	36 $	58 $
• Fromage bleu / Blue cheese	37 $	59 $
Boeuf (chinoise) Beef	36 $	57 $
Poulet Chicken	39 $	59 $
Gibier Game	(selon arrivage) (depending on availability)	
Fondue au chocolat Chocolate fondue	21 $	31 $
Fondue à l'érable Maple fondue	25 $	36 $

Extras

Assiette de pommes POUR fondue Apple plate FOR fondue	9 $
Assiette de légumes variés POUR fondue Mixed vegetable plate FOR fondue	15 $
Assiette de charcuteries POUR fondue Plate of mixed delicatessen FOR fondue	26 $

Nos vins / Our wines

Les Rouges / Reds

Sangiovese, Ruffino, Chianti DOCG, Toscane, Italie	375 ml	30 $
	Bouteille	56 $
Cabernet-Shiraz, Cliff 79, Australie		44 $
Cabernet-Tempranillo, Libérado, Espagne		47 $
Phénix, Rivière du Chêne, Québec, Canada		49 $
Pinot Noir, Baron Philippe de Rothschild, Pays d'Oc, France		50 $
Merlot Black Series, Jackson-Triggs, Niagara VQA, Canada		57 $
Mouton Cadet Réserve, Rothschild, Bordeaux, France		63 $
Sangiovese-Cabernet-Merlot, MODUS, Toscane IGT, Italie		84 $

Les Blancs / Whites

Sauvignon Blanc, Kim Crawford, Nouvelle-Zélande	375 ml	32 $
	Bouteille	61 $
Chardonnay, Cliff 79, Australie		44 $
Pinot Grigio, Sandbank, Ontario, Canada		44 $
Cuvée William, Québec, Canada		53 $

Les Bulles / Sparkling wines

Prosecco, Ruffino, Vénétie, Italie, bouteille	59 $

Le Rosé / Blush wine

Rosé Calvaire, La Cantina, Rosé, Vallée d'Oka	51 $

Cafés digestifs / Alcoholic coffee

Petit Château (Tia Maria, Grand Marnier et Bailey's)	16 $

Nos boissons / Our beverages

Café, thé, infusion, chocolat chau Coffee, Tea, Herbal tea, Hot chocolate	6 $
Liqueur (Coke, Coke diète, Sprite, Ginger Ale, Soda, Tonic) Soft drink (Coke, Diet Coke, Sprite, Ginger Ale, Soda, Tonic)	6 $
Eau en bouteille Bottled water	6 $
Limonade, thé glacé Lemonade, Iced tea	7 $
Jus (pomme, orange,canneberge,tomate) Juice (apple, orange, cranberry, tomato)	5 $
Eau minérale (Perrier) Mineral water (Perrier)	8 $
Espresso	5 $
Cappucino	7 $
Latté	9 $

Nos bières, vins et alcools
Our beer, wine and alcohol

Nos bières / Our Beers

Sélection de bière en fût régional
Regional Draft beer selection

Belle Gueule (blonde)	Canette 473 ml	14 $
Belle Gueule (rousse)	Canette 473 ml	14 $
McAuslin (IPA)	Canette 473 ml	14 $
Cheval blanc	Canette 473 ml	14 $
Bière Sans Alcool	Canette 473 ml	13 $

Cidre / Apple Cider

Cidre McAdam	Canette 473 ml	13 $

Nos Alcools / Our cocktails

Smirnoff ice		12 $
Bloody Caesar	Verre	12 $
Sangria (rouge ou blanche)	Verre	13 $
Dry Martini	Verre	14 $
Sex on the beach, Tequila Sunrise, Zombie, Cosmopolitain	Verre	15 $
Long Island Iced Tea, Grand Marnier Sour, Bourbon limonade, Apérol Spritz	Verre	16 $
Kir	Verre	17 $

Mocktails (sans alcool/no alcool)

Statera (Spicy Mango Margarita, Gin Tonic, Sex on the Peach)	13 $

Vins au verre / Wines by the glass

Le Rosé / Blush wine

⚜ Rosé Calvaire, La Cantina, Rosé, Vallée d'Oka	16 $

Les Blancs / Whites

Chardonnay, Cliff 79, Australie.	15 $
⚜ Cuvée William, Québec, Canada	16 $
Pinot Grigio, Sandbank, Ontario, Canada	18 $
Sauvignon Blanc, Kim Crawford, Nouvelle-Zélande	19 $

Les Rouges / Reds

Cabernet-Shiraz, Cliff 79, Australie	15 $
⚜ Phénix, Québec, Canada	16 $
Pinot noir, Rothschild, Pays d'Oc	17 $
Cabernet-Tempranillo, Libérado, Espagne	18 $
Mouton Cadet Réserve, Bordeaux, France	20 $

Les Bulles / Sparkling wines

Prosecco, Ruffino, Vénétie, Italie Verre	18 $

ALLERGIES ALIMENTAIRES / Food allergies

Si vous souffrez d'allergies alimentaires, veuillez nous en informer.
Nous serons heureux de vous guider dans votre choix de repas.

If you suffer from food allergies, please inform us.
We will be happy to guide you through you choices of meal.

SERVICE / Gratuities

On nous demande souvent si le service est compris...
Le service n'est pas ajouté à votre addition.
Habituellement, une reconnaissance de la qualité du service
est soulignée par un pourboire équivalent de 15 % à 20 % de l'addition.
Merci !

We are asked about gratuities...
No service charge has been added to your bill.
Quality service is customary acknowledged by a gratuity from 15% to 20%
Thank you!

Veuillez S.V.P payer à la table / Please pay at the table

VISA – MASTERCARD – AMERICAN EXPRESS - INTERAC
ARGENT CANADIEN SEULEMENT - CANADIAN CURRENCY ONLY - ACCEPTÉS / ACCEPTED
TAXES ET SERVICES NON COMPRIS / TAXES AND SERVICE ARE NOT INCLUDED

La protection de l'environnement est importante pour nous, c'est pourquoi nous recyclons.
Environmental protection is important for us. That's why we recycle.

S'il-vous-plaît, aucune substitution. / Please, no substitutions.

Pour les groupes de 6 personnes ou plus, pour simplifier le service, nous demandons
qu'une seule facture soit produite. Deux factures maximum par table S.V.P.

For groups of 6 or more people, to simplify the service, we ask that onlyone invoice is produced.
Maximum of 2 invoices per table please.