

# Les p'tites vites du midi

En semaine, de 11 h 30 à 14 h

## Apéro

**COORS LIGHT** (pinte) **7,50**

**L'APOCALYPSO** (pinte) **8,50**

**LA OMG** (pinte) **9**

**SANGRIA AU CHOIX** (verre) **9,50**

**BLOODY CAESAR** **11**

**VIN ROUGE OU BLANC** (verre) **11**

**SPRITZ** **12**

## Entrées

**SOUPE OU P'TITE VERTE**    
**INCLUDE\***

Inspiration du jour

**CROMESQUIS AU FROMAGE**   
**6 MCX : 11 | 12 MCX : 21**

Croquettes de fromages La Station  
et Coaticook, ketchup maison épicé

**P'TITE CÉSAR** **14** 

Laitue romaine, kale, bacon croustillant,  
vinaigrette au fromage Alfred Le Fermier

**CALMARS FRITS** **23**


Confiture de tomate grillée et paprika fumé, roquette

\*À l'achat d'un plat principal.

## Plats principaux

**BURGER VÉGÉ** **21** 

Pain brioché, croquette de quinoa à la betterave,  
épinards, oignons rouges, tomate, mayonnaise,  
servi avec frites

**BURGER CLASSIQUE** **23** 

Pain brioché, boulette de bœuf Highland, cheddar  
jaune, bacon, laitue, cornichon, oignons frits,  
sauce du chef, servi avec frites

**TACOS DE CREVETTES** **24**

Tortillas de blé, crevettes frites, laitue iceberg,  
salsa de maïs texane, mayonnaise au piment  
chipotle, oignons frits, coriandre, servis avec frites

**TARTARE DE BŒUF** **25** 

Bœuf local coupé au couteau, émulsion de chipotle,  
tuile de gouda fumé, crémeux de Grana Padano,  
servi avec chips maison et frites

**DEMI-CÔTES LEVÉES** **28** 

Côtes levées de porc du Québec, sauce BBQ,  
servies avec « ribs » de maïs et frites assaisonnées

**TARTARE DE THON** **29** 

Thon albacore, mousseline d'avocat au wasabi,  
remoulade de courgettes, wakamé au gingembre,  
lime et aneth, chips de lotus,  
graines de sésame, servi avec frites

### LÉGENDE

 Végétarien

 Sans gluten

 Option sans gluten disponible

Notre équipe porte une attention particulière aux allergènes, mais nous ne pouvons malheureusement en garantir l'absence totale en raison de la contamination croisée.


# Les p'tites vites du midi

En semaine, de 11 h 30 à 14 h

## Accompagnements

- P'TITE VERTE 5 
- FRITES ASSAISONNÉES 5 
- LÉGUMES GRILLÉS 8 
- LÉGUMES MARINÉS 8 
- RONDELLES D'OIGNON 11
- POUTINE 12 
- RIGATONIS AU FROMAGE 12
- MAUDITE GROSSE PATATE 13 
- P'TITE CÉSAR 14 

## Desserts

- POT DE CRÈME AU CHOCOLAT 10   
Ganache au chocolat et piment,  
crumble de biscuits au chocolat
- TARTE AUX PACANES 14  
Servie avec crème glacée à la vanille
- BÊTE NOIRE 15   
Brownie servi avec confiture de cerise noire,  
crème glacée à la vanille, caramel salé

## Cafés

### ALCOOLISÉS

- Espresso Tonic 12**  
Espresso, gin, tonic Bull's Head, lime
- Espresso Martini 13**  
Espresso, liqueur de café, vodka, sirop simple
- Cold Fashioned 13**  
Espresso, bourbon, liqueur de café,  
amer angostura, sirop simple, zeste d'orange
- Café OMG 14**  
Espresso, liqueur de café, amaretto,  
crème fouettée, brownie

### SPÉCIALISÉS NESPRESSO

- Espresso 3,75**
- Allongé 3,75**
- Cappuccino 4,50**
- Latté 4,75**
- AUTRES 3,50**
- Chocolat chaud**
- Thé ou tisane**
- Café régulier ou décaféiné**

### LÉGENDE



Notre équipe porte une attention particulière aux allergènes, mais nous ne pouvons malheureusement en garantir l'absence totale en raison de la contamination croisée.