



Informez-vous sur nos spéciaux du 4@7

Suivez-nous sur Facebook!

Les incontournables

Entrées à partager

Olives marinées	6\$
Frites mayo Mayonnaise maison; nature, cari, chipotle, cajun ou moutarde.	6\$
Frites au parmesan	10\$
Frites de cornichon épicé crème sure a la coriandre	10\$
Rouleaux impériaux (2) Sauce Thaï ou au poisson	9\$
Boule de saumon pané (4) Mayonnaise à l'aneth	9\$
Duo de Bruschetta au Bocconcini A la salsa de tomates (2) Fraise balsamique et érable (2)	9\$
Arancini au fromage Boules de Risotto	9\$
Croustilles de Maïs et crème sûre / Chili <u>ou</u> Salsa de tomates	10\$
Calmars frits Mayonnaise épicée	12\$
Duo de Crostini Caprese au pesto de basilic. (2) Fromage Gouda fumé, prosciutto et concombre. (2)	12\$
La Caprese Bocconcini frit, tomates, huile d'olive et basilic.	12\$
Nachos Salsa, piments, échalotes, olives, fromage avec guacamole et crème sûre	15\$
Rillettes de saumon fumé	16\$
Brie fondant Piment ou Cognac À la Gelée de piment Gelée de piment, échalotes et prosciutto. Au Cognac Poire, amande, cognac et sucre de canne.	16\$
L'Italienne Tomates cerise, Bocconcini, salamis, prosciutto, olives.	15\$
Le Petit Mezzé Hummus, olives, fromage grillé, tomates cerises, concombres.	15\$
Le duo des grignoteux 2 Arancini, 2 Samossa, 2 Boules de saumon, 2 Rouleaux impériaux et 2 bruschettas	22\$

Les incontournables

Entrées

Bretzel Géant	4\$
Mayonnaise maison, nature, cari, chipotle, cajun ou moutarde.	
"Poutine" Chez Sophie au poivre	Petite 10\$ Grande 14\$
Extra : Canard confit 9\$ Saucisse italienne 6\$ Prosciutto grillé 8\$	
Poires aux crevettes	10\$
Le Brie mariné	9\$
Pommes et pacanes grillées à l'érable.	
Fromage du moment frit	10\$
Vinaigrette aux bleuets.	
Poêlée d'escargots	14\$
À la crème de Sauvignon blanc et Prosciutto	
Poêlée de pétoncles	16\$
A la crème et curry	

Les Salades

Petite Salade du Chef	8\$
Vinaigrette au choix	
Salade César maison (Extra : Poulet 5\$)	12\$
Salade au Parmesan et Prosciutto grillé	15\$
Vinaigrette Dijon	
Salade de pommes, d'Oka et de Pacanes grillées	15\$
Vinaigrette à l'érable.	
Salade Grecques	16\$
Oignons rouge, olive mariné, fromage Feta, tomates cerise, concombre et piments.	
Salade de roquette et croûton de chèvre	17\$
Oignons rouges et noix de Grenoble, vinaigrette à l'érable.	
Salade au saumon grillé et fraises	22\$
Saumon grillé, fraises, radis, vinaigrette crémeuse aux herbes	
Salade Nordique	25\$
Saumon fumé, œufs durs, oignons rouges, câpres, vinaigrette Dijon.	
Salade tiède de canard	25\$
Cuisse de canard confite, poires, cardamome, vinaigrette à l'érable.	

Les Pâtes

Choix de Penne ou Tagliatelle

Sans Gluten (Spaghetti) extra 2.50\$

Extra gratiné : 4.00\$

Pâtes Carbonara 18\$

Sauce à la crème et bacon.

Arrabbiata 18\$

Sauce tomate, prosciutto et piment fort.

Bolognaise 20\$

Sauce à la viande et prosciutto.

Pâtes sauce rosé (extra Palourde : 3.00\$ ou crevettes 8.00\$) 20\$

Sauce rosée au vin blanc, Champignons, piment

Tagliatelle au poulet 22\$

Sauce à la crème, poulet, courgettes au curry et poivrons

Pâtes aux saucisses 24\$

Sauce tomate et chair de saucisse italienne.

Pâtes à la chair de saucisse et poivrons grillés 25\$

Sauce tomates, chair de saucisse Italienne, poivrons grillés, oignons et ail

Pâtes aux escargots 25\$

À la crème de Sauvignon Blanc et Prosciutto

Pâtes au Canard 26\$

Crème, asperges et sirop d'érable

Pâtes au saumon fumé 28\$

Crème, vin blanc, caprons.

Pâtes aux crevettes 28\$

Sauce crème au vin blanc. (Avec gout sucré ou non)

Duo de pâtes aux choix 29\$

Médailon de haut de surlonge coupe Baseball 29\$

Avec sauce au poivre maison et au choix avec Frite au parmesan ou tagliatelle sauce à la crème

Les Pizzas fines

La Piquante	18\$
Sauce tomate, saucissons piquants, Mozzarella, olives.	
La fermière au poulet mariné à la Blanche de Chambly	20\$
Poulet mariné à la blanche de Chambly, oignons rouges, champignons, piments et Mozzarella	
La Bocconcinni	20\$
Sauce tomate, capicollo épicée, tomates fraîche, bocconcinni, mozzarella et basilic frais	
La Con Père	20\$
Fromage de chèvre, poires caramélisée, roquettes, amandes grillées et glaçage balsamique	
La Pommette	20\$
Sauce tomate, fromage de chèvre, noix grillées et pommes.	
La Poire au Brie	20\$
Poires, Brie, pacane caramélisée à l'érable et gelée de piment.	
L'Authentique	22\$
Sauce tomate, saucissons piquants, oignons, piments, champignons, Mozzarella et prosciutto.	
La Forestière boréale	22\$
Sauce tomate, champignons sautés à l'ail, amandes blanches et fromage Oka.	
La Végétarienne au deux fromages	22\$
Sauce tomates, courgette, brocoli, oignons, champignons, tomates cerise, piments, Oka et Mozzarella	
La Trop Cochonne	24\$
Sauce tomate, saucisse Italienne, prosciutto, olives et artichauts marinés.	
De la Rivière	29\$
Sauce tomate, saumon fumé, oignons rouges, caprons, fromage à la crème et Mozzarella.	
La Confite	26\$
Sauce tomate, canard confit, oignons rouges, gelée de piment fort.	
L'Escargot	26\$
Sauce crémeuse au vin blanc à l'escargot et prosciutto.	
Fruits de mer	29\$
Sauce crémeuse au vin blanc, pétoncles et crevettes.	
Votre choix de pizza en Calzone, accompagné de frite au parmesan ou de salade du chef	+ 3\$

Gyros à la chair de saucisse	24\$
Saucisse Italienne, oignons balsamiques et fromage de chèvre servi avec frite	

Les Desserts

Tarte au sucre	5\$
Boule Mousse chocolat caramel	7\$
Mousse à l'érable	7\$
Mousse triple chocolat	7\$
Trio de Muchi glacé (Vanille, mangue et chocolat)	8\$
Gâteau aux carottes	9\$
Gâteau au chocolat	9\$
Gâteau au fromage crème brûlée	9\$

Les Cafés

	Tasse Bol
Espresso	3.50\$
Double Espresso	4.50\$
Café filtre	3.00\$
Café allongé	3.50\$
Café au lait	4.00\$ 5.00\$
Capuccino	4.00\$ 5.00\$
Café moka	4.00\$ 5.00\$
Café Viennois	4.00\$ 5.00\$
Spécial maison	4.00\$ 5.00\$
*Chocolat chaud	3.00\$ 4.00\$
*Avec guimauve	3.50\$ 4.50\$
*Avec crème fouetté	3.75\$ 4.75\$
Thé et tisane	3.00\$

Les Cafés Alcoolisés | 9\$

Brésilien

Tia Maria, Grand Marnier et Chemineau.

Espagnol

Rhum brun et Kahlua.

Irlandais

Jameson et Irish Mist.

B-52

Grand Marnier, Tia Maria et Baileys.

After eight

Crème de cacao et Crème de menthe verte.

KGB

Kahlua, Grand Marnier et Baileys.

ABC

Amaretto, Baileys et Cognac.

Les Cocktails | 9\$

Green eyes | Midori, Rhum blanc, Rhum coco et jus d'ananas.

Bahama mama | Rhum brun, Rhum coco, jus d'orange et jus d'ananas.

Side-car | Chemineau, liqueur d'orange et jus d'orange.

Paradise | Gin, Abricot Brandy et jus d'orange.

Mojito | Rhum blanc, Soda et feuille de menthe.

French Connection | Brandy et Amaretto.

Sex on the beach | Vodka, Schnaps aux pêches, jus d'orange et jus de canneberge rouge.

Screaming orgasm | Vodka, Baileys et Kalhua.

Pink Panther | Vodka, Amaretto, grenadine et jus d'orange.



Melon ball | Vodka, Midori et jus d'ananas.

Cosmo | Vodka, Cointreau et jus de canneberge rouge.

Kir | Vin blanc et crème de Casis.

Sangria		Verre Pichet
Rouge, Blanche ou Rosé.		8,50\$ 25,50\$
	Sans alcool	7,50\$ 20,00\$
Sumersby aux pommes avec menthe et lime		Pichet : 25.00\$

Autres

Limonade		5,00\$
Eau minérale	 330 ml / 750ml	4,00\$ / 6,00\$
Boissons Gazeuses canette		3,50\$
Coke ou coke Diet bouteille de vitre 330 ml		4,00\$

Vin Rouge

Verre | Bouteille

Barefoot Californie Shiraz Fruité et Généreux	7,00\$ 28\$
Santi Nello Delle Venezie Pinot Noir Fruité et Généreux	7,00\$ 28\$
Comte André de Monpezat France Cahors Aromatique et Charnu	8.25\$ 35\$
Big House Red Californie Aromatique et Souple	8,25\$ 35\$
Monastério De Las Vinas Grand Reserva Espagne Carinena Aromatique et Charnu	10.25\$ 45\$
J.Lohr Californie Cabernet-Savignon Aromatique et Charnu	12.25\$ 52\$
Yemula Italie Sangiovese-Merlot Aromatique et Charnu	14,00\$ 58\$
Ripassa Zenato Italie Valpolicella Superiore Aromatique et Souple	14,00\$ 58\$
Amarone Luigi Righetti Italie Valpolicella Aromatique et Charnu	15,50\$ 65\$

Vin d'importation privé

Mcmanis Californie Petite Sirah	10.25\$ 45\$
Mcmanis Californie Pinot Noir	10.25\$ 45\$
Mcmanis Californie Cabernet Sauvignon	10.25\$ 45\$

Vin Rosé

Verre | Bouteille

C'est la vie | France | Syrah

Fruité et léger

7,50\$ | 31\$

Buti Nages / Costières de Nîmes/ France

Fruité et généreux (Vin biologique)

7,75\$ | 33\$

Vin Blanc

Verre | Bouteille

Les Fumées Blanches | France | Sauvignon

Fruité et léger

7,75\$ | 33\$

Vina Esmeralda | Torres

Fruité et doux

8.25\$ | 35\$

Bodega Piedra Negra | Argentine / Pinot Gris

Aromatique et Rond (Vin biologique)

8.25\$ | 35\$

Le Bonheur | Afrique du Sud | Chardonnay

Aromatique et Rond

9.25\$ | 36\$

Kim Crawford | Nouvelle-Zélande | Sauvignon

Fruité et Vif

10,25\$ | 45\$

Vin d'importation privé

Kris Wines | Pinot Grigio Delle Venezie IGT

Fruité et Vif

11,75\$ | 48\$

SOAVE Classico / Montresor / Italie

Aromatique et doux

9.25\$ / 36\$

Bières

Coors Light	6,25\$
Rickard's Red	6,50\$
Heineken	6,75\$
Grolsch	8,25\$
Heineken Sans alcool	6,75\$

Microbrasserie

Unibroue

La Blanche de Chambly	6.25\$
Guinness (Noir)	6.25\$
1664 Blonde Blanche / Fruits rouges	7,50\$
La Sapporo (650 ml) Blonde	9.25\$
Sumersby aux pommes	7,50\$
Demander la Somersby aux pommes avec glace menthe et jus de lime + 1.25\$ / aussi offert en pichet : 25.00\$	

St-Pancrease

Walker (Rousse) 500ml	8.25\$
Uapishka (Blanche) 500 ml	8.25\$

Les deux frères

Hickson IPA 6.2% (500 ml)	8.25\$
<u>Bière en Fût</u>	Verre / pinte / pichet
Charles Henri Blonde ou Rousse	5.00\$ / 7.50\$ / 20.00\$