



MENU du PETIT DÉJEUNER – BREAKFAST

Menu offert du lundi au vendredi de 7h00 à 11h30 - Samedi et dimanche de 7h00 à 12h00

Menu available Monday to Friday from 7AM to 11:30AM - Saturday & Sunday from 7AM to 12PM

OPTION POUR EMPORTER DISPONIBLE – TAKE-OUT OPTION AVAILABLE

2 œufs au choix, servis avec bacon, saucisse, jambon, pommes de terre, fruits, rôties <i>2 eggs any style, served with bacon, sausage, ham, homestyle potatoes, fruits, toasts</i>	17		
Omelette avec votre choix (4) d'ingrédients, servie avec pommes de terre, fruits, rôties (Bacon, saucisse, jambon, tomates, poivrons, oignons, champignons, parmesan, cheddar) <i>Omelet with your choice of ingredients (4), served with homestyle potatoes, fruits, toasts (Bacon, sausage, ham, tomatoes, peppers, onions, mushrooms, parmesan, cheddar)</i>	17		
Crêpes style pancakes, sirop d'érable du Québec, fruits des champs <i>Pancakes, Quebec maple syrup, wildberries</i>	18		
Poutine déjeuner, quartiers de pommes de terre, sauce brune, fromage en grains, œuf poché <i>Breakfast poutine, potato wedges, gravy sauce, cheese curds, poached egg</i>	15		
Œufs bénédicte sur muffin anglais, choix de bacon ou jambon, pommes de terre, fruits <i>Eggs benedicts on english muffin, choice of bacon or ham, homestyle potatoes, fruits</i>	18		
Œufs bénédicte aux épinards sur muffin anglais, pommes de terre, fruits <i>Eggs benedicts on english muffin, spinach, homestyle potatoes, fruits</i>	16		
Sandwich BLT servi sur un bagel de la boulangerie Fairmount, pommes de terre, fruits <i>BTL sandwich served on a bagel from the Fairmount bakery, homestyle potatoes, fruits</i>	15		
Sandwich sur muffin anglais, galette de saucisse, fromage, œuf, pommes de terre, fruits <i>English muffin sandwich, sausage, cheese, egg, homestyle potatoes, fruits</i>	12		
Bagel, fromage à la crème, pommes de terre, fruits <i>Bagel, cream cheese, homestyle potatoes, fruits</i>	9		
Panier de rôties et confitures – Choix de pain blanc, brun, multigrain, sans gluten <i>Toasts basket and jams – Bread choice : white, brown, multigrain, gluten free</i>	3.5		
Muffin <i>Muffin</i>	2.5		
Bol de céréales, lait <i>Breakfast cereals, milk</i>	4.5		
CAFÉS ET BOISSONS - <i>Coffee and beverage</i>			
Café régulier <i>Regular coffee</i>	2.5	Jus (orange, pamplemousse, pomme) <i>Juice (orange, grapefruit, apple)</i>	4
Espresso simple ou allongé	3.5	Chocolat chaud	4
Cappuccino, latte	4	Hot chocolate	

* Les cafés et les jus ne sont pas inclus avec les déjeuners. *Coffee and juice are not included with breakfast.*

Taxes et service non inclus. Tous les items sont disponibles pour emporter.
Taxes and service are not included. All our dishes are available for take-out.



MENU du MIDI – LUNCH

Menu offert tous les jours à partir de 12h00 jusqu'à 17h00
Menu available every day from 12PM to 5PM

OPTION POUR EMPORTER DISPONIBLE – TAKE-OUT OPTION AVAILABLE

ENTRÉES - Appetizer

Accras de morue sur mini pain à burger (3) avec sauce tartare <i>Cod sliders (3) with tartare sauce</i>	13
Filets de poulet panés (4) servis avec frites maison <i>Fried chicken fingers (4) served with homemade fries</i>	13
Ailes de poulet (12) servies avec sauce barbecue <i>Chicken wings (12) served with BBQ sauce</i>	17
Calmars frits accompagnés de sauce marinara <i>Fried calamari served with marinara sauce</i>	15
Poutine régulière – Frites maison, sauce et fromage en grains <i>Regular poutine – Homemade fries, gravy sauce and cheese curd</i>	12

PLATS PRINCIPAUX - Main courses

Poutine gourmet - Viande fumée, sauce bourguignonne, frites, fromage en grains <i>Gourmet poutine, - Smoked meat, red wine sauce, fries, cheese curd</i>	19
Pizza marguerita, fromage mozzarella, huile au pesto de basilic <i>Marguerita pizza, mozzarella cheese, basil pesto oil</i>	19
Club sandwich sur baguette, poulet, bacon, mayonnaise chipotle, tomates, laitue <i>Baguette club sandwich, chicken, bacon, chipotle mayonnaise, tomatoes, lettuce</i>	18
Pizza Bonaventure, pepperoni, viande fumée, poivrons verts, oignons, champignons, fromage <i>Bonaventure pizza, pepperoni, smoked meat, green peppers, onions, mushrooms, cheese</i>	24
Burger de bœuf angus, fromage, bacon, laitue, tomates servi avec frites ou salade <i>Angus beef burger, cheese, bacon, lettuce, tomatoes served with fries or mixed salad</i>	19
Salade composée avec poulet ou saumon grillé, tomates cerise, betteraves, oignons <i>Mixed salad with grilled chicken or salmon, cherry tomatoes, beets, onions</i>	21
½ Côtes levées, sauce barbecue maison, frites et salade de choux <i>½ baby back ribs, homemade bbq sauce, fries and coleslaw</i>	29

DESSERT - Dessert

Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	8
---	---

Taxes et service non inclus. Tous les items sont disponibles pour emporter.
Taxes and service are not included. All our dishes are available for take-out.



MENU du SOIR – DINNER

Menu offert tous les jours à partir de 17h00 jusqu'à 21h00
Menu available every day from 5PM to 9PM

OPTION POUR EMPORTER DISPONIBLE – TAKE-OUT OPTION AVAILABLE

ENTRÉES - Appetizer

Croquette de chèvres des neiges, purée de betteraves, roquette, noix de Grenoble <i>Goat cheese croquette, beet purée, arugula, walnut</i>	15
Salade composée, vinaigrette balsamique <i>Mixed salad, balsamic dressing</i>	9
Tartare de thon à l'asiatique, galettes de riz croustillantes <i>Asian tuna tartare, crispy rice galettes</i>	12
Ailes de poulet (12) servies avec sauce barbecue <i>Chicken wings (12) served with bbq sauce</i>	17
Calmars frits accompagnés de sauce marinara <i>Fried calamari served with marinara sauce</i>	15
Poutine régulière - Frites maison, sauce et fromage en grains <i>Regular poutine - Homemade fries, gravy sauce and cheese curd</i>	12
Accras de morue sur mini pain à burger (3) avec sauce tartare <i>Cod sliders (3) with tartare sauce</i>	13
Filets de poulet panés (4) servis avec frites maison <i>Fried chicken fingers (4) served with homemade fries</i>	13

FRINGALES - Snacks

Poutine gourmet - Viande fumée, sauce bourguignonne, frites, fromage en grains <i>Gourmet poutine - Smoked meat, red wine sauce, fries, cheese curd</i>	19
Pizza marguerita, fromage mozzarella, huile au pesto de basilic <i>Marguerita pizza, mozzarella cheese, basil pesto oil</i>	19
Club sandwich sur baguette, poulet, bacon, chipotle, tomates, laitue <i>Baguette club sandwich, chicken, bacon, chipotle, tomatoes, lettuce</i>	18
Pizza Bonaventure, pepperoni, viande fumée, poivrons verts, oignons, champignons, fromage <i>Bonaventure pizza, pepperoni, smoked meat, green peppers, onions, mushrooms, cheese</i>	24
Burger de bœuf angus, fromage, bacon, laitue, tomates servi avec frites ou salade <i>Angus beef burger, cheese. Bacon, lettuce, tomatoes served with fries or mixed salad</i>	19
½ Côtes levées, sauce bbq maison, frites et salade de chou <i>½ baby back ribs, homemade bbq sauce, fries and coleslaw</i>	29

Pour les groupes de 8 personnes et plus, le pourboire de 15% sera automatiquement ajouté à la facture.
For groups of 8 persons or more, a 15% service charge will be automatically added to the bill.

Taxes et service non inclus. Tous les items sont disponibles pour emporter.
Taxes and service are not included. All our dishes are available for take-out.



MENU du SOIR – DINNER

Menu offert tous les jours à partir de 17h00 jusqu'à 21h00
Menu available every day from 5PM to 9PM

OPTION POUR EMPORTER DISPONIBLE – TAKE-OUT OPTION AVAILABLE

PLATS PRINCIPAUX - Main courses

Salade composée avec poulet ou saumon grillé, tomates cerise, betteraves, oignons

21

Mixed salad with grilled chicken or salmon, cherry tomatoes, beets, onions

Curry au poulet ou au tofu, lait de coco, légumes, riz basmati

25

Chicken or tofu curry, coconut milk, vegetables, basmati rice

Cavatelli au bœuf braisé, épinards, tomates cerise, sauce bordelaise

21

Braised beef cavatelli, spinach, cherry tomatoes, red wine sauce

Filet de saumon grillé, pétoncle (1), crevette (1), couscous, purée de pois verts

35

Grilled salmon filet, scallop (1), shrimp (1), couscous, sweet pea purée

Contrefilet de bœuf, sauce chimichurri, oignons, poivrons verts sautés, frites

28

Beef sirloin, chimichurri sauce, onions, sautéed green peppers, fries

Filet mignon de bœuf 6oz, sauce chimichurri, oignons, poivrons verts sautés, frites

36

Beef filet mignon, chimichurri sauce, onions, sautéed green peppers, fries

DESSERT - Dessert

Dessert du jour

8

Dessert of the day

CAFÉS ET BOISSONS - Coffee and beverage

Café régulier

2.5

Regular coffee

Espresso simple ou allongé

3.5

Cappuccino, latte

4

Boisson gazeuse

3.5

(Pepsi, Pepsi diète, 7UP, 7UP diète, Ginger ale)

Soft drink

(Pepsi, diet pepsi, 7UP, diet 7UP, Ginger ale)

Jus (orange, pamplemousse, pomme)

4

Juice (orange, grapefruit, apple)

Chocolat chaud

4

Hot chocolate

Eau embouteillée 355ml

4.5

Bottled water 355ml

Pour les groupes de 8 personnes et plus, le pourboire de 15% sera automatiquement ajouté à la facture.

For groups of 8 persons or more, a 15% service charge will be automatically added to the bill.

Taxes et service non inclus. Tous les items sont disponibles pour emporter.
Taxes and service are not included. All our dishes are available for take-out.



VINS AU VERRE – WINES BY THE GLASS

VINS MOUSSEUX | SPARKLING WINE

ITALIE – ITALY

Prosecco Ruffino, Vénétie	12\$
---------------------------	------

VINS ROSÉS | ROSE WINE

AUTRES PAYS – OTHER COUNTRIES

Cliff 79, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Australie	9oz 6oz 16\$ 11\$
---	--------------------------

VINS BLANCS | WHITE WINES

ITALIE – ITALY

Ruffino Lumina, Pinot grigio, Vénétie, 2018	9oz 6oz 18\$ 13\$
---	--------------------------

CANADA

Inniskilin, Riesling, Ontario, Canada, 2018	9oz 6oz 19\$ 14\$
---	--------------------------

AUTRES PAYS – OTHER COUNTRIES

Cliff 79, Chardonnay, Barossa Valley, Australie	9oz 6oz 16\$ 11\$
---	--------------------------

Douglas Green, Chenin blanc, Western Cape, Afrique du sud, 2018	18\$ 12\$
---	-------------

Stoneleigh, Sauvignon blanc, Marlborough, Nouvelle-Zélande, 2019	19\$ 14\$
--	-------------

Mâcon-Azé, Chardonnay, Bourgogne, 2016	24\$ 16\$
--	-------------

Bailly-Lapierre, Sauvignon blanc, Saint-Bris, 2017	24\$ 16\$
--	-------------

VINS ROUGES | RED WINES

FRANCE

Sirius, Merlot, Cabernet-sauvignon, Bordeaux, 2016	9oz 6oz 21\$ 14\$
--	--------------------------

Baron Philippe de Rothschild, Merlot, Languedoc, France, 2018	19\$ 13\$
---	-------------

Bourgogne Buissonnier, Vignerons de Buxy, Pinot noir, France, 2017	24\$ 16\$
--	-------------

ITALIE – ITALY

Ruffino Chianti, Sangiovese, Toscane, Italie, 2018	9oz 6oz 22\$ 15\$
--	--------------------------

Bersano Nebbiolo d'Alba Pisan, Piedmont, 2017	24\$ 16\$
---	-------------

ÉTATS-UNIS – UNITED-STATES

Robert Mondavi, Private selection, Pinot noir, Californie, 2017	9oz 6oz 24\$ 16\$
---	--------------------------

AUTRES PAYS – OTHER COUNTRIES

Cliff 79, Syrah, Cabernet-sauvignon, Barossa Valley, Australie	9oz 6oz 16\$ 11\$
--	--------------------------

Hacienda Araucano Reserva, Syrah, Santa Cruz, Chili, 2018	21\$ 14\$
---	-------------

Campo Viejo, Tempranillo, Rioja, Espagne, 2017	22\$ 15\$
--	-------------

*Les millésimes indiqués sont sujets à changement en fonction de la disponibilité des produits en SAQ.

**The vintage mentioned on this list is subject to change upon SAQ availability.*