




Entrées

 Potage du moment	8 ⁰⁰
Potage ou crème sans lactose	
Pogo maison	9 ⁰⁰
2 minis pogos servis avec salade de chou	
Bâtonnets de fromage (5)	10 ⁰⁰
 Salade de bettraves	12 ⁰⁰
Bettraves, feta, verdure	
Oignons français à la bière	12 ⁰⁰
 Bruschetta sur croûtons	12 ⁰⁰
Feta, coulis balsamique	
Salade César	14 ⁰⁰
Sauce maison (anchois), croûtons, bacon	
Soupe à l'oignon gratinée	15 ⁰⁰
À l'hydromel	
Gravlax de boeuf au rhum	16 ⁰⁰
Noix de pin, feta, verdure	
Gravlax de saumon au gin	16 ⁰⁰
Sauce fraîche au yogourt & herbes	
Calmars frits	18 ⁰⁰
Avec mayonnaise épicée	
Boulettes de sanglier	18 ⁰⁰
Sauce tomate, parmesan, pain	
Charcuteries & fromages	30 ⁰⁰
Inspiration du moment	

La déclaration d'allergies est votre responsabilité et doit être mentionnée **avant** de passer votre commande. De cette façon nous pourrions vérifier si nous pouvons vous accommoder **sécuritairement**.

Poutines gourmandes

Servies avec fromage en grains sans lactose

La Classique	Petite 11 ⁰⁰	Repas 20 ⁰⁰
Sauce classique		
La Cochonne	Petite 13 ⁰⁰	Repas 25 ⁰⁰
Sauce classique, bacon, mini pogo, garnie de sauce BBQ à l'érable		
L'Italienne	25 ⁰⁰	
Sauce tomate, oignons et poivrons sautés, saucisse italienne biologique		
La Baveuse	28 ⁰⁰	
Sauce vin rouge, morceaux de bavette marinée		

Burgers

Servis avec frites ou salade au choix

 Le Végé	21 ⁰⁰
Végé pâté maison, tomate, verdure, mayo	
Le Poulet Cajun	23 ⁰⁰
Poulet grillé, Brie, mayo lime-coriandre	
Le Boeuf	24 ⁰⁰
Boeuf, confit d'oignon, fromage Fin Renard	
Le Saumon	24 ⁰⁰
Pâté de saumon maison, oignons, verdure	
Le dinde d'Inde	25 ⁰⁰
Dinde masala, fromage cheddar, verdure, coulis de mangue, mayo lime-coriandre	
Le 100Gluten	26 ⁰⁰
Boeuf & chorizo, bacon, fromage Fin Renard, oignons, mini pogo	
Le Sanglier	27 ⁰⁰
Sanglier de la Ferme Sanglier des bois, verdure, fromage Sieur de Tilly, tomates, mayo	

Grillades

Servies avec 2 choix parmi: frites ou légumes ou salade du chef ou riz

Filet de morue	24 ⁰⁰
Poêlé avec garniture Antiboise	
Pavé de saumon	25 ⁰⁰
Poêlé au beurre & vin blanc	
Côtes levées	Demi 25 ⁰⁰ Complète 40 ⁰⁰
De porc, servies avec salade de chou	
Bavette Boeuf Sterling Silver 8 oz	46 ⁰⁰
Marinée à l'échalotte	

Remplacer votre accompagnement

Salade César 6⁰⁰
Poutine 7⁰⁰

Tartares

Accompagné de chips de taro
Servi avec frites ou salade au choix



 Carotte	Demi 14 ⁰⁰	Complet 26 ⁰⁰
Carottes, canneberges, noix de grenoble		
Saumon	Demi 18 ⁰⁰	Complet 34 ⁰⁰
Duo de saumon, sésame, avocat		
Boeuf	Demi 19 ⁰⁰	Complet 36 ⁰⁰
Boeuf, parmesan, câpres, huile de basilic		
Sanglier	Demi 19 ⁰⁰	Complet 36 ⁰⁰
Sanglier de la Ferme Sanglier des Bois, câpres, sirop de bouleau, moutarde à l'ancienne		

Notre cuisine est entièrement sans gluten, sans contamination croisée.

Notre menu est aussi sans lactose, à l'exception des items en bleu.

Classiques

Extra:
Poulet 7⁰⁰
Canard 10⁰⁰

Salade César	22 ⁰⁰
Sauce maison (anchois), croûtons, bacon	
 Risotto aux champignons	24 ⁰⁰
Fromage de chèvre, parmesan	
 Risotto aux tomates	24 ⁰⁰
Fromage de chèvre, parmesan	
Mac n'cheese	24 ⁰⁰
Gratiné, mélange de fromage fort d'ici, bacon	
Linguines au saumon	25 ⁰⁰
Réduction de crème au vin blanc	
Fish'n chips	26 ⁰⁰
Morue à la bière (2), frites & sauce tartare	
Crêpes d'hiver	27 ⁰⁰
Gratinées, béchamel au bacon, petit pois, poulet effiloché	
Ossobucco de porc	27 ⁰⁰
Braisé au four, légumes, purée de pommes de terre & patate douce	
Parmentier de canard	34 ⁰⁰
Canard confit, tombée de poireaux à l'orange, purée de pommes de terre & patate douce, gratiné	




Menu pour enfants


Jus de pomme, jus d'orange ou lait inclus.
Enfant de 12 ans et moins

Penne	10 ⁰⁰
Sauce rosée	
Pogo enfant (2)	10 ⁰⁰
Servis avec frites ou salade	
Filets de poulet maison	12 ⁰⁰
Servis avec frites ou salade	
Mini Mac n'cheese	13 ⁰⁰
Gratiné, mélange de fromage fort d'ici, bacon	

 Option végétarienne

Appetizer

 Soup of the moment Lactose free soup or cream	8 ⁰⁰
Homemade corndog 2 minis corndog served with coleslaw	9 ⁰⁰
Cheese sticks (5)	10 ⁰⁰
 Beet salad Beets, feta cheese, salad greens	12 ⁰⁰
Onions rings in beer batter	12 ⁰⁰
 Bruschetta on croutons Feta cheese, balsamic glaze	12 ⁰⁰
Ceasar salad House dressing (anchovy), croutons, bacon	14 ⁰⁰
Frend Onions Soup Au gratin, made with mead	15 ⁰⁰
Beef Gravlax with rhum Pine nuts, feta cheese, salad greens	16 ⁰⁰
Salmon Gravlax with gin Fresh yogurt sauce & greens	16 ⁰⁰
Fried calamari With spicy mayo	18 ⁰⁰
Wild boar meatballs Tomato sauce, parmesan, bread	18 ⁰⁰
Charcuterie & cheeses Inspiration of the moment	30 ⁰⁰

 The declaration of allergies is your responsibility and must be mentioned *before* placing your order. This way we can check if we can accommodate you safely.


Gourmet Poutines

Served with lactose-free cheese curds

The Classic	Small 11 ⁰⁰ Main 20 ⁰⁰
Classic sauce	
The piggy one	Small 13 ⁰⁰ Main 25 ⁰⁰
Classic sauce, bacon, mini corndog, garnish with maple BBQ sauce	
The Italian one	25 ⁰⁰
Tomtato sauce, fry onions and bell peppers, organic Italian sausage	
The Drooling one	28 ⁰⁰
Red wine sauce, marinated flank steak pieces	

Burgers

Served with fries or salad

 The Veggies	21 ⁰⁰
Homemade veggie patty, tomatos, salad, mayo	
The Cajun Chicken	23 ⁰⁰
Grilled chicken, Brie cheese, lime-coriander mayo	
The Beef	24 ⁰⁰
Beef, onions confit, Fin Renard cheese	
The Salmon	24 ⁰⁰
Homemade salmon patty, onions, salad greens	
The India Turkey	25 ⁰⁰
Turkey masala patty, cheddar cheese, salad greens, mango sauce, lime-coriander mayo	
The 100Gluten	26 ⁰⁰
Beef & chorizo patty, bacon, Fin Renard cheese, onion, mini corndog	
The Wild Boar	27 ⁰⁰
Wild boar from the Sanglier des bois Farm, salad greens, Sieur de Tilly cheese, tomatos, mayo	

Grill

Served with 2 choices from: fries or vegetables or chef's salad or rice

Cod fillet	24 ⁰⁰
Pan-fried with Antiboise garnish	
Salmon steak	25 ⁰⁰
Pan-fried with butter & white wine	
Pork back ribs	Half 25 ⁰⁰ Full 40 ⁰⁰
Served with coleslaw	
Flank steak	Sterling Silver 8 oz 46 ⁰⁰
Marinated with shallot	

Replace your side dish with
Ceasar salad 6⁰⁰
Poutine 7⁰⁰

Tartars

Accompanied by taro chips
Served with fries or salad

 Carrot	Half 14 ⁰⁰ Full 26 ⁰⁰
Carrots, cranberries, walnuts	
Salmon	Half 18 ⁰⁰ Full 34 ⁰⁰
Salmon duo, sesame, avocado	
Beef	Half 19 ⁰⁰ Full 36 ⁰⁰
Beef, parmesan, capers, basil oil	
Wild Boar	Half 19 ⁰⁰ Full 36 ⁰⁰
Wild boar from the Sanglier des bois Farm, capers, Birch syrup, old-fashioned mustard	

Our kitchen is completely gluten-free, without cross-contamination.
Our menu is also lactose-free, with the exception of items in blue.

Classic

Extra:
Chicken 7⁰⁰
Duck 10⁰⁰

Ceasar salad House dressing (anchovy), croutons, bacon	22 ⁰⁰
 Mushroom risotto Goat and parmesan cheese	24 ⁰⁰
 Tomato risotto Goat and parmesan cheese	24 ⁰⁰
Mac n'cheese Au gratin, Quebec strong cheese blend, bacon	24 ⁰⁰
Salmon linguine White wine cream reduction	25 ⁰⁰
Fish'n chips Cod in beer batter (2), fries, tartar sauce	26 ⁰⁰
Winter crepes Au gratin, bacon bechamel sauce, peas, shredded chicken	27 ⁰⁰
Ossobucco Pork Braised in oven, vegetables, potatoes & sweet potato mash	27 ⁰⁰
Duck Parmentier Au gratin, duck confit, orange leeks, potatoes & sweet potato mash	34 ⁰⁰

Children's menu

Apple juice, orange juice or milk included.
Child 12 years and under

Penne Rose sauce	10 ⁰⁰
Kids corngod (2) Served with fries or salad	10 ⁰⁰
Fried chicken strips Served with fries or salad	12 ⁰⁰
Kids Mac n'cheese Au gratin, Quebec strong cheese blend, bacon	13 ⁰⁰

 Vegetarian option