



ENTRÉES STARTERS

SOUPE À L'OIGNON AU GRATIN DE CANTONNIER

CARAMELIZED FRENCH ONION SOUP TOPPED WITH CANTONNIER CHEESE

oignon jaune caramélisé, bouillon
maison aux herbes et vin rouge,
croûton campagnard à la fior di latte
caramelized onions, homemade broth
with herbs and red wine, country-style
crouton with fior di latte

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE

CLASSIC BEEF TARTARE

mayonnaise à l'estragon, pickle,
câpres, croûtons campagnards
tarragon mayonnaise, pickles,
capers, croutons

TARTARE DE THON À L'ASIATIQUE

ASIAN-STYLE TUNA TARTARE

sauce ponzu, coriandre, salade d'algue,
chips de wonton
ponzu sauce, coriander, seaweed salad,
wonton chips

CASSOLETTE D'ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE

SNAILS CASSOLETTE À LA BOURGUIGNONNE

gratinée au Migneron de Charlevoix
cheese-topped with
Migneron de Charlevoix

16

SALADE CÉSAR AU BLANC DE VOLAILLE FERMIER GRILLÉ

CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN

vinaigrette à l'anchois du Bistro,
parmesan Reggiano, lardons
Bistro's anchovy vinaigrette,
Reggiano parmesan, lardons

18

POUTINE DE CANARD CONFIT

POUTINE WITH DUCK CONFIT

frites fraîches, sauce moutarde et
estragon, oignons caramélisés, pois verts
fresh fries, mustard and tarragon gravy,
caramelized onions, green peas

17

CRÈME DE BROCOLI & BAIES ROSES AU FROMAGE LA VACHE QUI RIT®

CREAM OF BROCCOLI
& PINK PEPPERCORN WITH
LA VACHE QUI RIT® CHEESE

13

CHARCUTERIES & FROMAGES FINS DU TERROIR - POUR 2

COLD CUTS & LOCAL FINE CHEESES - FOR 2

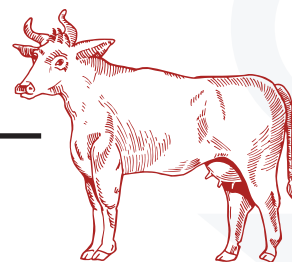
planche découverte de charcuteries,
sélection de fromages fins, pâté de foie
de volaille, confiture, pickle, fruits,
croûtons campagnards, craquelins
cold cut meats, fine cheeses, poultry liver
pâté, jam, pickle, fruits, croutons, crackers

44



NOS TARTARES

OUR TARTARES



TARTARE DE BOEUF FAÇON CLASSIQUE

35

CLASSIC BEEF TARTARE

épaule de boeuf finement hachée,
mayonnaise épicée à l'estragon, câpres,
pickles, oignons, croûtons campagnards,
frites

finely chopped beef shoulder,
tarragon mayonnaise, pickles, capers,
onions, country-style croutons, fries

TARTARE DE THON À L'ASIATIQUE & SUSHI

38

ASIAN-STYLE TUNA TARTARE & SUSHI

sauce ponzu, coriandre, sésame grillé,
sushis, salade d'algue, chips de wonton,
frites

ponzu sauce, coriander, grilled sesame
seeds, sushis, seaweed salad,
wonton chips, fries

LE DUO 1640

41

1640'S DUO

combinaison de nos tartares d'épaule de
boeuf façon classique et de thon
à l'asiatique avec leurs garnitures
et frites

a combination of our classic beef
shoulder tartare and asian-style tuna
tartare with respective toppings
and fries

Tous nos tartares sont préparés avec soin en
suivant les bonnes pratiques générales d'hygiène
et de salubrité recommandées par le ministère de
l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
du Québec (MAPAQ).

All of our tartares are carefully prepared
following good general hygiene and food
safety practices recommended by the Ministry
of Agriculture, Fisheries and Food of Quebec
(MAPAQ).



— LES INCONTURNABLES — THE ESSENTIALS



JOUE DE BOEUF BRAISÉE

BRAISED BEEF JOWL

sauce aux champignons sauvages,
garnitures de shiitake, échalotte et feta,
pickles de betterave rouge,
purée de patates aux fines herbes
**wild mushroom sauce, shiitake, shallot
and feta toppings, pickled beetroots,
potato purée with fine herbs**

PÂTES FRAÎCHES AUX FRUITS DE MER

FRESH PASTA WITH SEAFOOD

pétoncles, gambas, calmars, moules,
sauce veloutée de poisson au
chardonnay, tomates et aneth

vérifier la disponibilité

**scallops, prawns, calamari, mussels,
fish veloutée sauce with chardonnay,
tomatoes and dill**

subect to availability

40

L'ENTRECÔTE 10 oz BÉARNAISE & FRITES FRAÎCHES

10 oz BEARNAISE SIRLOIN STEAK & FRESH FRIES

boeuf AAA Angus cuit sur grill, sauce
béarnaise, frites fraîches, salade de
légumes au feta, moutarde et érable

**AAA Angus beef on the grill, bearnaise
sauce, fresh fries, garden salad with feta,
mustard and maple**

52

39

CÔTE DE PORC RÔTI SUR L'OS AU FROMAGE DE CHÈVRE

ROASTED FRENCH CUT PORK CHOP TOPPED WITH GOAT CHEESE

jus de viande au thym et
whiskey à l'érable, asperges vertes,
gratin dauphinois

**thyme and maple whiskey gravy,
green asparagus, scalloped potatoes**

36

FILET DE DORÉ JAUNE & CREVETTES

WALLEYE FISH FILLET & SHRIMP

beurre blanc au jus de câpres,
légumes du jour

**white butter with caper juice,
daily selection of vegetables**

38

CUISSE DE CANARD CONFITE & PÂTES FRAÎCHES

GLAZED DUCK LEG & FRESH PASTA

sauce au poivre vert et orange,
linguine au beurre de fines herbes

**green peppercorn and orange sauce,
linguini with fine herbs butter**

36





— SMASHBURGERS DOUBLES & SANDWICH —

DOUBLE SMASHBURGERS & SANDWICH

LE CENDRÉ

26

LE CENDRÉ

mayo maison au bbq fumé,
fromage cendré, bacon, tomate bio,
pickle, oignon rouge, laitue

homemade smoked bbq mayo,
cendré cheese, bacon, bio tomato,
pickle, red onion, lettuce

BLEU & PORTOBELLO

26

BLUE & PORTOBELLO

mayo aux fines herbes et fromage bleu
danois, piment fort, oignon caramélisé,
bacon, tomate bio, laitue

fine herbs and blue danish cheese mayo,
hot peppers, caramelized onion, bacon,
bio tomato, lettuce

CLASSICO

26

CLASSICO

fromage cheddar, bacon, oignon rouge,
oignon caramélisé, tomate bio, pickle,
laitue, ketchup, moutarde

cheddar cheese, bacon, caramelized
onions, red onions, bio tomato, pickle,
lettuce, ketchup, mustard

Nos Smashburgers sont accompagnés de frites,
mayonnaise et d'une rondelle d'oignon panko

✔ option végétarienne disponible

Our Smashburgers are served with fries,
mayonnaise and a panko onion ring

✔ vegetarian option available

SANDWICH SMOKED MEAT 150g & CHEDDAR

25

150g SMOKED MEAT SANDWICH & CHEDDAR

pain de seigle, moutarde jaune,
cornichon à l'aneth, frites

rye bread, yellow mustard, dill pickle, fries

Remplacez vos frites par une poutine

Upgrade your fries to a poutine

+6.5



— PIZZAS GOURMANDES —

GOURMET PIZZAS



FROMAGÈRE **CHEESE PIZZA** 🍕

26

sauce tomate, fior di latte, Cantonnier, triple crème, bleu danois, tomate confite, pignon de pin grillé, pesto, croûte aux graines de citrouille et tournesol

tomato sauce, fior di latte, Cantonnier, triple cream, blue danish, confit tomato, grilled pine nuts, pesto, pumpkin and sunflower seeds crust

CHARCUTIÈRE **CHARCUTIÈRE**

28

sauce tomate, sopressata Calabrese, mozzarella, Cantonnier, champignon, oignon rouge, poivron doux, tomate confite, bacon, filet de miel, croûte aux graines de sésame

tomato sauce, sopressata Calabrese, mozzarella, Cantonnier, mushroom, red onion, sweet bell pepper, bacon, confit tomato, honey, sesame seeds crust

MARAÎCHÈRE **MARAÎCHÈRE** 🍕

27

sauce tomate, courgette verte, asperge, brocoli, champignon, piment fort, oignon rouge, tomate confite, fior di latte, fromage de chèvre, pesto, croûte aux graines de citrouille et tournesol

tomato sauce, zucchini, asparagus, broccoli, mushroom, hot peppers, red onion, confit tomato, fior di latte, goat cheese, pesto, pumpkin and sunflower seeds crust

NIÇOISE **NIÇOISE**

27

sauce tomate, thon, fior di latte, Cantonnier, oignon rouge, olive, tomate confite, sauce piquante, pignon de pin grillé, croûte aux graines de citrouille et tournesol

tomato sauce, fresh tuna, fior di latte, Cantonnier, red onion, olive, confit tomato, hot sauce, grilled pine nuts, pumpkin and sunflower seeds crust



À BOIRE TO DRINK

VIN BLANC WHITE WINE

Azul y Garanza, Vitis, Grenache blanc, Viura, Navarre, Espagne

IP-Bio • vin frais avec arômes floraux et notes de pommes vertes •

sharp wine with floral aromas and notes of green apple

Solatia, Pinot grigio, Vénétie, Italie

IP-Bio • vin léger avec notes de poires et de pêches •

delicate wine with notes of pears and peaches

Bodan Roan, Chardonnay, Californie, États-Unis

IP • vin gourmand et onctueux, un peu vanillé •

gourmet and unctuous wine with a touch of vanilla

VIN ROUGE RED WINE

Altamente, Jumilla, Monastrell, Navarre, Espagne

vin intense et parfumé avec notes de baies

intense and highly scented wine with notes of berries

Saint-Émilion, La Fleur Anne, Merlot, Cabernet-franc, Bordeaux, France

vin bien équilibré avec des tanins doux et élégants aux notes boisées et fruitées •

well balanced wine with mellow and elegant tannins with woody and fruity notes

Bodan Roan, Pinot noir, Californie, États-Unis

IP • vin mûr et riche avec un parfum de caramel •

ripe and rich wine with a caramel scent

BIÈRES BEER

Heineken

lager blonde • blond lager

Blue Moon

blanche belge • belgian white

La Pitoune

keller pilsner • keller pilsner

Petite-Bourgogne

ale rousse irlandaise • irish red ale

L'Apocalypso

IPA blanche • white IPA

La Mactavish

pale ale • pale ale

Le Sang d'Encre

stout • stout



12 53

13 55

15 64

12 45

13 55

15 64

COCKTAILS SIGNATURES SIGNATURE COCKTAILS

Old fashioned

15

Bourbon Buffalo Trace, amers à l'orange et Angostura
Buffalo Trace Bourbon, orange and Angostura bitters

Le Café du trappeur

16

Liqueur Sortilège à l'érable, liqueur de café Barista, Frangelico, amer aux noix, crème chantilly
Sortilège maple liqueur, Barista coffee liqueur, Frangelico, nut bitter, whipped cream

Le Spritz à Gigi

14

Liqueur de sureau, pamplemousse, thym et prosecco
Elderflower liqueur, grapefruit, thyme and prosecco

La Tête de mule

15

Gin Trait Carré, sirop de menthe, bière de gingembre, lime
Trait Carré gin, mint syrup, ginger beer, lime



VIN ROSÉ ET MOUSSEUX ROSÉ AND SPARKLING WINE

Les Béatines, Grenache, Syrah, Coteaux d'Aix en Provence, France

12.5 55

Can Suriol, Azimut, Cava Catalogne, Espagne

13 56

Villa Sandi, Prosecco, Vénétie, Italie

12 45



DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À L'ÉRABLE
MAPLE SYRUP CRÈME BRÛLÉE

14

BAVAROIS AU FROMAGE
CHEESECAKE
confiture aux fruits des champs
field berries jam

15

MI-CUIT AU CHOCOLAT
CHOCOLATE FONDANT

16

glace à la noisette, crème à l'anglaise, fruits frais
hazelnut ice cream, english custard, fresh fruits

