

MENU MIDI 11H30 À 14H00

Menu midi comprend soupe du jour ou salade maison | Café | Dessert du jour 2\$
Verre de vin 6oz Cliff 79 rouge, blanc ou rosé 6\$ | Bière en fût 20oz Budweiser ou Labatt 50 5\$

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR

SALADE MAISON

Salade mesclun, carottes, chou rouge, vinaigrette balsamique

SALADE CÉSAR 4.50

Romaine, câpres frites, bacon, croutons à l'ail, parmesan et vinaigrette César

SALADES ET TARTARES

Les tartares sont servis avec un choix d'accompagnement salade maison, purée de pomme de terre, légumes, riz, frites, poutine 4\$, salade César 4.50\$, frites douces 4.50\$, mac & cheese 5\$

SALADE CÉSAR AU POULET 19

Romaine, câpres frites, bacon, croutons à l'ail, parmesan, vinaigrette César et poulet grillé

SALADE HOMARD-GOBERGE 20

Salade mesclun, mélange homard-goberge, concombres, avocats, fraises, vinaigrette à l'huile d'olive

TARTARE DE SAUMON 20

Mangues, fraises, oignons rouges, mayo à la lime

TARTARE MIDI prix du marché

Choix du chef

SANDWICHES

Les sandwichs sont servis avec un choix d'accompagnement salade maison, purée de pomme de terre, légumes, riz, frites, poutine 4\$, salade César 4.50\$, frites douces 4,50\$, mac & cheese 5\$

PANINI VÉGÉ 17

Légumes frais, tomates séchées, chèvre, balsamique servi sur pain ciabatta

PANINI AU PORC EFFILOCHÉ 19

Sauce BBQ whisky, cheddar, laitue servi sur pain ciabatta

BURGER LA RÉSERVE 19

Galette de bœuf et de veau, cheddar, bacon, laitue, oignons rouges, bruschetta, sauce tartare

CLUB LA RÉSERVE 18

Poulet grillé, tomates, laitue, bacon, mayo servi sur pain ciabatta

GRILLADES & AUTRE

Les grillades sont servies avec un choix d'accompagnement salade maison, purée de pomme de terre, légumes, riz, frites, poutine 4\$, salade César 4.50\$, frites douces 4.50\$, mac & cheese 5\$

HAMBURGER STEAK 18

Galette de bœuf, sauce aux poivres

POULET DE CORNOUILLE À LA PORTUGAISE 19

Demi-poulet, marinade Piri Piri, sauce estragon

MAC & CHEESE 16

Sauce fromage, bacon, oignons verts

POISSON DU JOUR prix du marché

FISH'N CHIPS 18

Filets de poisson panés à la bière, sauce tartare servis avec frites

DESSERTS

TIRAMISU 9

CRÈME BRULÉE 9

FONDANT AU CHOCOLAT 10

CRÈME GLACÉE FRITE 10

POUTINE DESSERT 10

GÂTEAU AU FROMAGE FRIT 10

CAFÉS

ESPRESSO 4 | CAPPUCINO 6

CAFÉ B-52 LA RÉSERVE 9

Baileys, Grand Marnier, Kahlua

CAFÉ BRÉSILIEEN 9

Cognac, Tia Maria, Grand Marnier

CAFÉ ESPAGNOL 9

Cognac, Tia Maria

CAFÉ IRLANDAIS 9

Jameson, Baileys

CAFÉ JAMAICAIN 9

Rhum brun, Tia Maria

BIÈRES

BUDWEISER Bock 4.95 | Verre 7.25 | Pichet 18

LABATT 50 Bock 4.95 | Verre 7.25 | Pichet 18

CHIPIE D'ARCHIBALD Bock 5.75 | Verre 7.75 | Pichet 20

STELLA ARTOIS Bock 6.50 | Verre 8.50 | Pichet 24

HOEGAARDEN Bock 6.50 | Verre 8.50 | Pichet 24

GOOSE IPA Bock 5.75 | Verre 7.75 | Pichet 20

BIÈRES BOUTEILLES 341ml 5.75 | 725ml 7.95 *9.75 après 19h
Budweiser, Labatt 50, Bleue, Bleue Dry, Bud Light

COCKTAILS

COLLINS FRAMBOISES 10

Gordon Gin, sirop simple, jus de lime, framboises, soda

OLD FASHIONED À L'ÉRABLE 12

Bulleit Bourbon, sirop d'érable, angostura bitters, tranche de bacon

CHARTREUSE SOUR 14

Chartreuse, sirop simple romarin, jus de lime

PALOMA JAMAICAIN 10

Captain Morgan blanc, jus de pamplemousse, jus de lime, sirop simple, soda

NEGRONI DU PATRON 12

Patron café, Martini rouge, Campari

APEROL ROMARIN 12

Vodka Smirnoff, Aperol, mousseux, sirop simple romarin, jus de lime, soda