

LE DÉBUT DE LA FAIM

— *L'appétit vient en mangeant!* —

CHAUD

CASSEAU DE FRITES ALLUMETTES MAISON 4,95

Et choix de mayo (4)

PELURES DE POMMES DE TERRE 4,95

Et choix de mayo (4)

BEDAINE DE PORC CROUSTILLANTE 6,50

Flanc de porc de l'Élevage Turlo, salade de chou, pommes et piments jalapeños

PELURES DE POMMES DE TERRE GARNIES (2) 8,95

À l'effiloché de porc BBQ maison, fromage 1608, crème sure et chipotle

FONDUES (3) DE CHARLEVOIX 8,95

Mélange de trois fromages: Emmental, 1608 et Hercule, servies avec chutney de betteraves jaunes

GRATIN DE LA MER 9,95

Crevettes, pétoncles, béchamel et cheddar

TRIO COCHON 9,95

Fondue aux trois fromages de Charlevoix, gravlax de saumon à la betterave, bedaine croustillante

FROID

SALADE VERTE PANACHÉE 5,95

Bâtonnets d'amandes et vinaigrette maison

DEMI-SALADE CÉSAR FAÇON COCHON 7,95

Avec laitue romaine, croûtons, lardons poêlés et copeaux de parmesan

SALADE D'ENDIVES 7,95

Avec pommes, noix de Grenoble et fromage bleu et vinaigrette maison

TARTARE AUX DEUX SAUMONS 9,50

Mélange de saumon nature, saumon fumé, câpres, zeste et jus de citron, Sriracha et persil, servi avec croûtons

GRAVLAX DE SAUMON 9,95

À la betterave, servi avec crèmeuse aux herbes et croûtons

PAIN SUR
DEMANDE

À LA SOUPE !

POTAGE DU JOUR 4,50

SOUPE À L'OIGNON ET À LA BIÈRE 8,95

Bière rousse, gratinée au fromage Emmental

CHAUDRÉE DE PALOURDES

Palourdes, lardons, oignons, poireaux, maïs, carottes, vin blanc et fumet de poisson

TASSE — 5,75 — BOL — 9,95 —

RACONTEZ-MOI DES SALADES...

SALADE CÉSAR FAÇON COCHON 15,50

Formule classique avec laitue romaine, croûtons, lardons et copeaux de parmesan

Soyez dingue! Ajoutez du poulet: +4,00

NIÇOISE AU THON ALBACORE 22,95

Thon, pommes de terre rattes, olives Kalamata, tomates, haricots verts, oeuf dur, oignons rouges et radis

SALADE D'ÉTÉ AU CHÈVRE CHAUD

Mélange de jeunes pousses de laitue, fraises caramélisées, prosciutto, croûtons de chèvre chaud et vinaigrette balsamique

— 19,95 —

LE PAS TROP COCHON

275 calories et moins

.....

LES ENTRÉES



🐱 HUMMUS DE BETTERAVES

4,95

Servi avec chips de pitas



🐱🌿 SATAY DE BOEUF

5,95

Bavette de boeuf grillée et sauce aux arachides



🐱 TACOS DE THON

7,50

Thon albacore, guacamole, salsa mangue et coriandre, servis dans une tortilla souple



🐱🌿 FROMAGE DORÉMI GRILLÉ

8,95

Servi avec roquette, suprêmes d'orange, sauce érable et soya

LE PAS TROP COCHON

575 calories et moins

.....

LES PLATS PRINCIPAUX



GÉNÉRAL DINGUE DE TOFU 14,95

Tofu façon asiatique, mélange de légumes oriental et vermicelles de riz frits, servi sur riz basmati



PAIN PLAT GARNI AU GRAVLAX DE SAUMON 15,95

Crémeuse aux herbes, radis, aneth, salade panachée



SALADE DE SAUMON FUMÉ ET QUINOA STYLE POKE 19,95

Avocat, pousses de tournesol, noix, tomates et vinaigrette Wafu légère



SALADE ANTIOXYDANTE AU POULET 21,95

Kale, canneberges séchées, graines de lin, noix de Grenoble, avocat et vinaigrette bleuets et citron

TOUT FEU TOUT FLAMME

— Avis aux amateurs de grillades! —



LE STEAK FRITES

Steak nappé de sauce maison au choix:
DINGUE, POIVRADE ou **CHAMPIGNONS**,
servi avec frites allumettes maison et choix de mayo (4)

170g — 23,95 250g — 28,95

✦ CÔTES LEVÉES DU QUÉBEC FUMÉES MAISON AU BOIS D'ÉRABLE

Servies avec pelures de pommes de terre,
mayo harissa et salade César

Régulier (6-7) — 22,95 XXL (12-13) — 30,95

🐱 **FOIE DE VEAU À L'ANGLAISE** 15,95
Avec bacon, légumes du moment, tombée d'échalotes
au beurre, servi avec frites allumettes maison et choix de
mayo (4)

🐱 **POULET AU BEURRE
FAÇON COCHON** 17,95
Servi avec riz basmati, légumes sautés et chips de pita
au sésame

🐱 **FOIE DE VEAU AU
VINAIGRE DE FRAMBOISE** 15,95
Avec sauce porto au vinaigre de framboise et échalotes,
servi avec frites allumettes maison et choix de mayo (4)

🐱 **ESCALOPES DE POULET** 19,95
Aux câpres et citron, pâtes au beurre et aux herbes,
servies avec légumes du moment

POULET CROUSTILLANT DU GÉNÉRAL DINGUE

UNE INSPIRATION D'UN CERTAIN MONSIEUR TAO

Poulet croustillant façon asiatique, mélange de légumes oriental et vermicelles de riz frits, servi sur riz basmati

— 20,95 —

ON SE JETTE À L'EAU!

— Même si on n'est pas matelot —

FISH & CHIPS DE MORUE 20,95
Servi avec frites allumettes maison, salade de chou et
sauce tartare

🐱 **TARTARE AUX DEUX SAUMONS** 23,50
Mélange de saumon nature, saumon fumé, câpres,
zeste et jus de citron, Sriracha et persil servi avec frites
allumettes maison, salade verte et choix de mayo (4)

🐱 **FILET DE MORUE DES MARITIMES** 20,95
Servi avec riz, légumes et sauce vierge ou
sauce soya et érable

🌿 **FILET DE SAUMON** 23,95
Cuit au four, servi avec riz, légumes du moment et
sauce vierge ou sauce soya à l'érable

NOTRE FAMEUX POT EN POT

Homard, crabe, crevettes, pétoncles, saumon et pommes de terre en sauce, servi avec salade verte

— 25,95 —

SUR LE POUCE

— Bon à croquer jusqu'à la dernière miette! —

Tous nos sandwichs et burgers sont servis avec le casseau de frites allumettes maison, salade de chou, choix de mayo (4) et pot de petits cornichons.

SANDWICH À L'EFFILOCHÉ DE PORC MAISON 14,95

Effiloché de porc maison, mélange d'épices, piments jalapeños, pailles d'oignons frits, sauce whisky chipotle et mayo harissa

BURGER BACON ET CHEDDAR 15,95

Boulette de boeuf (140g), laitue, bacon, cheddar et mayo

POUTINE TOUT COCHON 15,95

Frites allumettes maison, effiloché de porc BBQ, saucisses enrobées de bacon, sauce et fromage en grains Perron

POUTINE FAJITAS 15,95

Frites allumettes maison, poivrons et oignons émincés, fromage en grains Perron, lanières de poulet assaisonnées, sauce relevée et garniture de guacamole, crème sure et salsa de maïs

POUTINE COIN-COIN 18,50

Frites allumettes maison, confit de canard, sauce et fromage en grains Perron



GUEDILLE AUX FRUITS DE MER Homard, crevettes, céleri, ciboulette, laitue et mayo 19,95

PAIN SUR DEMANDE

LES PÂTES

« MAC & CHEESE » AU CHEDDAR PERRON

Végétarien avec légumes Magnifico 15,95

Effiloché de porc BBQ maison 17,95

RAVIOLIS AU FROMAGE 18,95

Servi avec crevettes d'Argentine sautées et crème de homard

SPAGHETTI MAGNIFICO Sauce à la viande maison et légumes sautés à l'huile d'olive 15,95

Pour les mômes - 6,95

Cochonnet rose

ou

Jus de fruit

ou

Lait

ou

Lait au chocolat

Bol de soupe du jour

ou

Crudités et trempette

ou

Mini salade César

ou

Petites saucisses enrobées de bacon

Saumon grillé avec riz et légumes*

ou

Spaghetti du grand chef, sauce à la viande

ou

Mac & Cheese au cheddar Perron

ou

Poutinette

ou

Lanières de poulet panées*

*choix de frites ou de riz

Biscuits Cochon et Lapin

ou

Carré nanaïmo

LES TABLES D'HÔTE

LA PETITE TABLE

AJOUTEZ 7\$ À N'IMPORTE QUEL PLAT PRINCIPAL DU MENU À LA CARTE

Choix d'une entrée sélectionnée *ou* Choix d'un dessert sélectionné

et

Brevage chaud *ou* froid

LA GRANDE TABLE

AJOUTEZ 10\$ À N'IMPORTE QUEL PLAT PRINCIPAL DU MENU À LA CARTE

Choix d'une entrée sélectionnée

et

Choix d'un dessert sélectionné

et

Brevage chaud *ou* froid

ENTRÉES SÉLECTIONNÉES

POTAGE DU JOUR

DEMI-CÉSAR

Avec laitue romaine, croûtons, lardons poêlés et copeaux de parmesan

SALADE D'ENDIVES

Avec pommes, noix de Grenoble et fromage bleu et vinaigrette maison

SALADE PANACHÉE

Bâtonnets d'amandes et vinaigrette maison

FONDUE DE CHARLEVOIX

Mélange de trois fromages : Emmental, 1608 et Hercule, servies avec chutney de betteraves jaunes

HUMMUS DE BETTERAVES

SOUPE À L'OIGNON

Gratinée au fromage Emmental

SATAY DE BOEUF SAUCE AUX ARACHIDES

Bavette de boeuf grillée et sauce aux arachides

DESSERTS SÉLECTIONNÉS

GÂTEAU AUX CAROTTES

Demi-portion, avec crème douce vanillée

MUG CAKE

Gâteau mi-cuit au chocolat

TARTE FRAISES-SUCRE

Demi-portion, avec crème douce vanillée

MIGNARDISES AU CHOIX (3)

CARRÉ AUX FRAMBOISES

Avec crème douce vanillée

CRÈME BRÛLÉE

À la vanille

POUDING CHÔMEUR

À l'érable et aux bleuets

BREUVAGES

LIQUEUR DOUCE EN FONTAINE

LIMONADE

THÉ GLACÉ

CAFÉ FILTRE

CAFÉ ALLONGÉ

THÉ / INFUSION

DESSERTS COCHONS

— Détachez vos ceintures! —

GÂTEAUX COCHONS

GÂTEAU AUX CAROTTES

avec crème douce vanillée

format cochon — 7,25 — format cochonnet — 4,50 —

TARTES COCHONNES

TARTE AU SUCRE À LA CRÈME

avec crème douce vanillée

format cochon — 7,25 — format cochonnet — 4,50 —

AUTRES COCHONNERIES

CARRÉ AUX FRAMBOISES

avec crème douce vanillée

— 7,25 —

GÂTEAU DOUBLE CHOCOLAT

avec crème douce vanillée

format cochon — 7,25 — format cochonnet — 4,50 —

TARTE SURPRISE

fromage et fraises fraîches

— 8,25 —

BISCUITS « COCHON » (3)

— 1,95 —

SALADE DE FRUITS

frais maison
avec biscuits « Cochon » (2)

— 4,95 —

GÂTEAU DES ANCÊTRES

avec crème douce vanillée

format cochon — 7,25 — format cochonnet — 4,50 —

🐱 TARTE

FRAISES-SUCRE

avec crème douce vanillée

format cochon — 7,25 — format cochonnet — 4,50 —

🌿 CRÈME BRÛLÉE

à la vanille

— 6,50 —

LE BONHEUR EST DANS LA TASSE (MUG CAKE)

gâteau mi-cuit au chocolat

— 5,95 —

POUDING CHÔMEUR

à l'érable et aux bleuets

— 6,95 —

🐱 ROND-POINT AUX BLEUETS

— 7,25 —

COLLECTION MIGNARDISES

CAFÉ GOURMAND

Espresso, allongé
ou café filtre
et trois mignardises
au choix

— 6,95 —

Sucre
à la crème

Mini
carré aux
framboises

1
— 1,95 —

Bouchée
Oh Henry!
maison de maman
Colette

Mini mousse
au chocolat

Carré
Nanaïmo

2
— 3,25 —

3
— 4,75 —

Nos desserts chocolatés et notre chocolat chaud à l'ancienne sont préparés avec le 🌿 **chocolat Laura Secord**

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ *

tasse
Espresso simple — 2,95
Allongé — 2,95
Espresso double — 3,55
Cappuccino — 3,95

*Aussi disponible décaféiné

tasse — bol

Filtre — 2,75
Moka — 3,95 — 4,75
Viennois — 3,95 — 4,75
Au lait — 3,95 — 4,75

CHOCOLATS CHAUDS

Régulier — 2,95
À l'ancienne — 4,25
Concocté avec pastilles
de chocolat à 64% de Laura Secord



DAVIDsTEA

— 2,75 —

THÉ BREAKFAST DE DAVID

Mélange de thés noirs

LE BUZZANT

Thé vert et thé matcha
au gingembre et agrumes

EARL GREY CRÈME

Thé noir, centaurées et bleuets

DRAGON DE SOIE AU JASMIN BIOLOGIQUE

Thé vert chinois parfumé aux fleurs de jasmin

BIENHEUREUX BOUDDHA

Thé blanc, thé vert, perle de jasmin et fleurs d'hibiscus blanches

SENCHA DU JAPON

Thé vert

NOIX MAGIQUES

Infusion de pommes, amandes,
cannelle, betteraves

CHAI

Rooibos, cannelle et pommes