

# ENTRÉES

## STARTERS

**POTAGE DU JOUR — 6**   
*Soup of the day*

**TARTARE DE BŒUF — 20**  
*Beef tartare*

**TARTARE DE SAUMON — 20**  
*Salmon tartare*

**FONDUE PARMESAN ET LOUIS D'OR — 15** 

**CHUTNEY D'ABRICOTS**

*Parmesan & Louis d'Or fondue, Apricot chutney*

**AILES DE POULET — 8 / 16 — 16 / 28 \***  
**(SAUCE BARBECUE DOUCE, PIQUANTE OU FROMAGE BLEU)**  
*Chicken wings (mild, spicy barbecue or blue cheese sauce)*

**BRIE FONDANT À L'ÉRABLE, POIRES ET PACANES — 20**   
*Maple-roasted pecan and pear baked Brie*

**CALMARS FRITS — 21**  
*Fried calamari*

**FRITES MAISON — 8**    
*Homemade fries*

**CŒUR DE ROMAINE GRILLÉ FAÇON CÉSAR — 17**  
*Caesar style grilled heart of romain*

**RONDELLES D'OIGNON FRITES AUX DEUX BIÈRES — 15**   
**SAUCE WASABI CONCOMBRE ET SALSA DE CANNEBERGES)**  
*Two-beer onion rings (Wasabi-cucumber sauce and cranberry salsa)*

## NACHOS

**BAYOU — 19 / 29** 

Poulet cajun, salsa, crème sure, oignons rouges, sauce au fromage et Monterey Jack gratiné  
*Cajun chicken, salsa, sour cream, red onions, cheese sauce, gratinated with Monterey Jack*

**DEL SOL — 17 / 27**  

Salsa, guacamole, crème sure, piments forts, olives noires, oignons rouges, sauce au fromage Monterey Jack gratiné  
*Salsa, guacamole, sour cream, hot peppers, black olives, red onions, cheese sauce, gratinated with Monterey Jack*

**AU FROMAGE — 14 / 24**  

Salsa, crème sure, sauce au fromage et Monterey Jack gratiné  
*Salsa, sour cream, cheese sauce, gratinated with Monterey Jack*

## BURGERS

**SERVIS AVEC FRITES ET MAYONNAISE MAISON**  
*Served with homemade fries and mayo*

**POSSIBILITÉ DE PAIN SANS GLUTEN — 1** 

**NOS VIANDES SONT CUITES SUR LE GRILL**  
*Our meats are prepared on the grill*

**GLUTEN-FREE BREAD AVAILABLE — 1** 

**BURGER ROCKET — 24**

6 oz de bœuf haché grillé, bacon, oignons rouges, tomate, laitue, fromage Monterey Jack et sauce maison  
*6 oz ground beef, bacon, red onions, tomato, lettuce, Monterey Jack cheese and homemade sauce*

**BURGER BAYOU — 24**

6 oz de poitrine de poulet marinée, bacon, laitue, oignons rouges et mayonnaise Bayou  
*6 oz marinated chicken breast, bacon, lettuce, red onions and Bayou mayonnaise*

**BURGER BLUES BLUE — 25**

6 oz de bœuf haché grillé, bacon, fromage bleu, laitue, tomate, oignons rouges et mayonnaise Bayou  
*6 oz grilled ground beef, bacon, blue cheese, lettuce, tomato, red onions and Bayou mayonnaise*

**BURGER DE POISSON PANÉ — 27**

*Fish burger*

Morue, sauce tartare aux deux caviars de tobiko, laitue, oignons rouges, cheddar, salade de choux  
*Cod, tobiko tartar sauce, lettuce, red onions, cheddar, coleslaw*

**BURGER VÉGÉTARIEN — 23** 

*Vegetarian burger*

Seitan, confit d'oignon, laitue, fromage Monterey Jack, mayonnaise maison  
*Seitan, onion confit, lettuce, Monterey Jack cheese, homemade mayonnaise*

**TRANSFORMEZ VOTRE FRITE EN POUTINE POUR 7.00\$ !**  
*Add \$7.00 and make your fries a poutine !*

**Informez-vous au sujet de notre ardoise**  
*Ask your server about our daily specials*

# PÂTES PASTA



POSSIBILITÉ DE PÂTES SANS GLUTEN — 2  
Gluten-free pasta available

## LINGUINES BAYOU — 28

Poulet mariné grillé, sauce crémeuse au pesto, olives noires, légumes sautés

*Grilled marinated chicken, pesto creamy sauce, black olives, sauted vegetables*

## LINGUINES ST-JACQUES — 40 \*

Sauce crémeuse, champignons, pancetta et deux pétoncles

*Creamy sauce, mushrooms, pancetta and two scallop*

## GNOCCHIS À LA JOUE DE BOEUF — 42 \*

*Beef cheek gnocchis*

Lardons de bacon, oignons perlés, champignons, pois vert, demi glace au vin rouge

*Bacon, pearl onions, mushrooms, green peas, red wine demi glace*

## SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE — 26

*Spaghetti with bolognese sauce*

Avec pain grillé aux herbes et à l'ail

*Grilled herb and garlic bread*

## TORTELLINI À LA GIGI — 28

Sauce rosée, champignons, pancetta et parmesan

*Rosé sauce, mushroom, pancetta and parmesan*

## LINGUINES PRIMAVERA — 23



Sauce rosée au pesto, olives noires, légumes sautés

*Pesto rosé sauce, black olives, sauted vegetables*

# POISSONS FISH

## FISH AND CHIPS MAISON — 34 \*

*Homemade fish and chips*

Morue, sauce tartare, salade de chou et frites maison

*Cod, tartar sauce, coleslaw and homemade fries*

## PAVÉ DE SAUMON — 35 \*

*Salmon steak*

Beurre blanc citronné, légumes de saison et riz

*Lemon beurre blanc, market veggies and rice*

## CRÉEZ VOTRE PROPRE TABLE D'HÔTE — 18

Inclut soupe ou salade  
dessert maison  
café régulier ou infusion

*Includes soup or salad  
Homemade dessert  
coffee or herbal tea*

ADD A TABLE D'HÔTE WITH YOUR MAIN COURSE

## TARTARE DE SAUMON CRÉMEUX — 35 \*

*Creamy salmon tartare*

Émulsion de citron confit, câpres et cornichons. Avec baguette grillée, frites et salade

*Lemon confit sauce, capers and pickles, with homemade fries, salad and grilled baguette*

# VIANDES MEAT

## BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE — 39 \*

*Grilled flank steak*

Sauce au vin, frites maison ou pomme de terre au four et légumes

Extra fromage bleu — 6

*Wine sauce, homemade fries or baked potato and veggies*

Extra blue cheese — 6

## CÔTES LEVÉES DE PORC, SAUCE BARBECUE AU WHISKY — 31 \*

*Pork ribs, whisky BBQ sauce*

Frites maison et salade de chou rouge

*homemade fries and red cabbage salad*

## TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE — 36 \*

*Classic beef tartare*

Câpres, cornichon, échalotes francaises et moutarde de dijon, avec baguette grillée, frites et salade

*Capers, pickles, french shallots and dijon mustard, homemade fries and grilled baguette*

# SALADES SALADS

## TOUTES NOS VINAIGRETTES SONT ÉLABORÉES ICI

*All our dressing are prepared in our kitchen*

## SALADE BAYOU — 24

Laitue mixte, poitrine de poulet marinée grillée, bacon, oignons rouges, champignons, croutons et vinaigrette crémeuse

*Mixed lettuce, marinated grilled chicken breast, bacon, red onions, mushrooms, croutons and creamy dressing*

## SALADE CAJUN — 24

Laitue mixte, poulet cajun, bacon, oignons rouges, champignons, croutons et vinaigrette crémeuse

*Mixed lettuce, Cajun chicken, bacon, red onions, mushrooms, croutons and creamy dressing*

## SALADE AU CANARD CONFIT ET CHÈVRE CHAUD — 27

*Duck confit and warm goat cheese salad*

Laitue mixte, effiloché de canard confit, fromage de chèvre frit, pommes caramélisées, oignon frit, oignon mariné, radis

*Mixed lettuce, shredded confit duck, fried goat cheese, caramelized apples, crispy fried onions, pickled onions, radishes*

## COEUR DE ROMAINE GRILLÉ FACON CÉSAR — 27

*Caesar style grilled heart of romaine*

Bacon, parmesan, croutons et vinaigrette César

*Bacon, parmesan, croutons and Caesar dressing*



Sans gluten - Gluten free



Végétarien - Vegetarian

\* AUCUNE PROMOTION APPLICABLE

*\* Not eligible for promotions*