DES GENS D'ICI DEPUIS 2004

ENTRÉES

À PARTAGER. OU PAS.

ENTRÉE DU MOMENT
Informez-vous à votre serveur pour connaître l'entrée du moment!

POTAGE DU MOMENT — 5.00

COCKTAIL DE CREVETTES — 16.75

PELURES DE POMMES DE TERRE HOMMAGE AU GOSIER 1980 — 14.50
pelures frites, bacon, oignons verts, cheddar & ciboulette

NACHOS — 22.00
chorizo, olives, salsa, crème sure et fromage gratiné

NACHOS AU POULET BUFFALO — 26.00
Poulet Buffalo, olives, salsa, crème sure et fromage gratiné

CAMEMBERT FRIT — 16.75
Camembert, miel et noix et chutney de canneberges

FRITES MAISON & MAYO PESTO DE TOMATES SÉCHÉES — 7.50

FRITES À LA BIÈRE & MAYO MAISON — 8.50
choix de mayo : pesto de tomates séchées, ail rôti ou à la bière

CROUSTILLES MAISON — 8.75
trempette de crème sure et ciboulette

CARPACCIO DE BŒUF — 19.50
roquette, mayo à l'ail, mayo au raifort,
champignons marinés et copeaux de parmesan

SAUMON FUMÉ À LA JACK — 17.00
fumé à froid & sirop d'érable maison et croûtons

AILES DE POULET — 15.50 (6) — 28.00 (12)
sauce buffalo

AILES DE CANARD CONFITES — 16.75
sauce bbq érable et chipotle

FONDUE PARMESAN — 15.75
sauce aux poivrons rouges Carlito

CALMARS FRITS — 17.50
sauce tartare

TATAKI DE THON — 18.75
carpaccio de concombre, vinaigrette sésame

SALADE CÉSAR — 14.75

SALADE AUX POMMES ET FONDANT DE CAMEMBERT — 17.00
salade laitue frisée mix, noix de grenoble, vinaigrette figues et balsamique

SALADE ANNICK — 18.75
jambon braisé, laitue Boston, pomme granny smith, noix de Grenoble
cheddar fort et vinaigrette Annick

SALADE DE BETTERAVES — 15.75
Pommes, chèvre, noix de Grenoble, vinaigrette érable et Meaux

PIZZAS

AU FOUR À BOIS

Toutes les pizzas faites à la main
sont cuites à 800°F dans notre four à bois et
servies sur une croûte croustillante grillée.

MARGHERITA — 19.75
sauce tomate fraîche, bocconcini, tomates,
huile d'olive extra-vierge et basilic frais

LA CLASSIQUE TOUTE GARNIE — 24.50
sauce tomate fraîche, pepperoni, poivrons verts,
champignons, mozzarella

MONT EVEREST — 25.00
sauce tomate fraîche, mozzarella, poulet rôti, bacon,
roquette au miel, tomates cerises et oignons caramélisés

CARLITO — 25.00
sauce tomate fraîche, poivrons rouges marinés,
pepperoni New Milano, chair de saucisses et mozzarella

BETTERAVES — 24.50
pesto de roquette, miel, betteraves marinées,
fromage de chèvre, noix de Grenoble,
oignons caramélisés

VÉGÉTARIENNE — 24.00
Brocoli, chou-fleur, tomates cerises, oignons,
champignons, piments et mozzarella

TARTARES

TOUT CRU.

Tous les formats 6 oz servis avec frites

SAUMON CARLITO
tartare de saumon d'atlantique classique
21.00 (3 oz) — 36.00 (6 oz)

BOEUF CARLITO
tartare classique
24.00 (3 oz) — 40.00 (6 oz)

DUO CARLITO
— 44.00 —

SAUMON DÉBAUCHÉ
moitié saumon frais, moitié saumon fumé, style asiatique
25.50 (3 oz) — 42.00 (6 oz)

BOEUF DÉBAUCHÉ
bœuf, mayo à l'ail rôti et duxelles de champignons
27.00 (3 oz) — 43.00 (6 oz)

DUO DÉBAUCHÉ
— 46.00 —

DES GENS D'ICI DEPUIS 2004

LES CLASSIQUES

À VOS PLATS, PRÊTS, DÉVOREZ!

LINGUINE CARBONARA — 29.75

LINGUINE CARBONARA POULET — 34.75

LINGUINE AU SAUMON FUMÉ — 31.00
sauce rosée, saumon fumé à froid, échalottes, capres et parmesan

GNOCCHIS CHAMPIGNONS DÉCADENTS — 29.75
trio de champignons, jambon braisé, maïs,
sauce aux champignons et parmesan

POUTINE CLASSIQUE — 17.00
fromage en grains, frites maison

POUTINE AU CANARD CONFIT ET CHEDDAR FORT — 22.00
sauce au whisky

POUTINE AU POULET BUFFALO — 23.00
fromage en grains, frites maison

POULET GÉNÉRAL TAO — 28.75
vermicelles de riz, légumes sautés & sauce TAO maison

GÉNÉRAL TAO VÉGÉ — 25.00
chou-fleur, vermicelles de riz, légumes sautés
et sauce TAO maison

SALADE DE CREVETTES ET MELON — 25.75
roquette, feta, melon d'eau, menthe, basilic, cantaloup
et vinaigrette Yuzu

SALADE DE POULET ASIATIQUE — 25.75
poulet, nouilles chinoise, chou rouge, carotte en julienne,
graines de sésame, vinaigrette chinoise,

PLAT DU MOMENT
Informez-vous à votre serveur pour connaître le plat du moment!

BOL GOURMAND AU POULET — 28.00 Chipotle — 30.00 Chimichuri
légumes, riz, poulet, choix de sauce maison

ESCALOPES DE VEAU AUX CHAMPIGNONS — 35.50
pâtes au pesto et basilic, sauce aux champignons rôtis et brie

SAUTÉ DE CREVETTES WING WONG — 32.00
vermicelles de riz, sauce sweet chili débauchée et
cajous rôtis au sésame

FISH & CHIPS — 29.75
morue panée à la bière rousse et frites à la bière

PAVÉ DE SAUMON — 35.75
servi sur salade tiède de roquette avec pommes de terre Fingerling,
sauce au lait de coco et agrumes

FILET DE DORÉ SICILIENNE — 35.00
riz, légumes, panure à l'italienne et salsa de tomate

STEAK DE THON ROUGE — 35.75
salade tiède à l'asiatique

POKE BOWL AU THON — 25.75
thon, riz, carottes, concombre, radis, edamame, mangue, mayo épicée

BURGERS

BIEN GARNIS.

SUPER VÉGÉ — 19.50
boulette de fèves noires, concassé de tomates
aux herbes, laitue et mayo aïoli cajun

LE CARLITO — 19.75
boulette 6 oz, fromage cheddar jaune, bacon,
ketchup maison, relish-maison, moutarde baseball,
laitue, tomate et cornichons

BURGER AU POULET CROUSTILLANT — 19.75
bacon, tomate, laitue, cheddar fort et mayo fumée

BURGER AU FILET MIGNON — 31.75
fromage cheddar fort, oignons caramélisés, champignons,
bacon, tomate, laitue et mayo épicée

STEAK & GRILLADES

CÔTES LEVÉES 28.00 (Demie) — 42.00 (Complète)
côtes levées marinées
sauce bbq débauchée, frites maison

BAVETTE DE BŒUF MARINÉE — 39.75
frites maison, légumes de saison
et sauce au vin rouge

FILET MIGNON — 55.00 (6 oz)
AAA CANADIEN — 63.00 (8 oz)
patate au four, légumes de saison et sauce au poivre — 72.00 (10 oz)

RIB EYE — 53.75
Rib eye AAA 16 oz. servie avec frites et légumes de saison

TERRE & MER 65.00 (6 oz) — 73.00 (8 oz)
filet mignon 6 oz, crevettes (5), patate au four
et légumes de saison

EXTRA :
OIGNONS CARAMÉLISÉS — 3.00
CHAMPIGNONS SAUTÉS — 3.00
PATATE AU FOUR FARCIE — 3.00
SALADE CÉSAR — 5.00