



# AUX CHANTIGNOLES

## SOUPES

<b>SOUPE DU JOUR</b>	<b>16</b>
<b>SOUPE À L'OIGNON</b> - G/L/SU	<b>19</b>
Bouillon de volaille au vin blanc, brioche gratinée au fromage de Montebello	
<b>CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER</b> - L/C/SF	<b>18</b>
Au bacon de mer	

## ENTRÉES

<b>PAIN MAISON</b> - G/L/E	<b>8</b>
Graines de tournesol et miel, beurre à la fleur de sel	
<b>SALADE DE SAISON</b> - SU	<b>16</b>
Fenouil, roquette, fraises, vinaigrette vanille	
<b>TARTARE DE SAUMON</b> -E/M/G/F	<b>24</b>
Mayonnaise, poivre rose, gingembre mariné	
<b>COEURS DE ROMAINE</b> - G/L/M/E/S	<b>18</b>
Vinaigrette à la fleur d'ail, parmesan	
<b>CALAMARS FRITS</b> - G/L/E/SF	<b>18</b>
Mayonnaise poivre et citron	
<b>FRITES MAISON</b> - E/G	<b>12</b>
Aïoli au piment d'Espelette	
<b>POUTINE</b> - L/CE/G/SU	<b>16</b>
Pommes de Terre de Notre-Dame-de-la-Paix fromage en grains de Montebello	

## PLATS

<b>TRUITE DES BOBINES</b> - SU/L/M/F	<b>34</b>
Salade tiède d'asperges et pois verts, vinaigrette à la moutarde de Dijon	
<b>CROQUE-MONSIEUR</b> - L/M/G	<b>34</b>
Jambon de la ferme de Moreau, béchamel, Tête à Papineau, salade verte	
<b>BURGER DE BOEUF WAGYU</b> - G/L/E/S	<b>36</b>
Confiture de bacon, mayonnaise whisky, oignon rouge, cheddar, frites	
<b>BAVETTE DE BOEUF</b> - L/SU/S	<b>41</b>
Sauce au vin rouge, pleurotes et frites maison	
<b>PENNINE PESTO PRIMAVERA</b> - G	<b>30</b>
Courgettes, poivrons, pesto d'herbes, faux-mage	
<b>AJOUTEZ UNE PROTÉINE À UNE SALADE POUR UN PLAT SANTÉ</b>	
Poitrine de volaille grillée	<b>+ 12</b>
Pavé de truite rôti	<b>+ 14</b>

## TARTINES

<b>BRIE, FIGUES, PROSCUITTO</b> - G/N/L	<b>23</b>
Roquette, noix de Grenoble, coulis balsamique	
<b>AUBERGINE PIQUANTE</b> - G/L	<b>22</b>
Bruschetta, fromage de chèvre, pesto de tomate, basilic, miel	
<b>AVEC SALADE OU FRITES</b>	<b>+ 12</b>

## DESSERTS

<b>CRÉMEUX AU CHOCOLAT ET À LA BIÈRE</b>	<b>15</b>
- G/L/E/S	
<b>ENTREMET À LA LIME MOJITO</b> - G/L/E/S	<b>15</b>
<b>TARTE AU SUCRE</b> - G/L/E/S/N	<b>15</b>
<b>TARTE AUX PACANES</b> - G/L/E/S/N	<b>15</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> - L/E	<b>12</b>

Notes sur les Allergies :

G : Gluten / L : Lactose / N : Noix / P : Arachides / E : Oeufs / C : Crustacés / SF : Fruits de Mer / S : Soya / SE : Sésame / M : Moutarde / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Céleri / F : Poisson  
Veuillez noter que la consommation de viandes, de burgers de bœuf, de volailles, de mollusques et de fruits de mer crus ou insuffisamment cuits présente un risque de maladies d'origine alimentaire.

N'hésitez pas à nous partager vos besoins et restrictions alimentaires. Nous utilisons des œufs de poules en liberté ainsi que des poissons et fruits de mer provenant de sources durables.

Taxes et service en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.



# AUX CHANTIGNOLES

## SOUPS

<b>SOUP OF THE DAY</b>	<b>16</b>
<b>ONION SOUP</b> - G/L/SU	<b>19</b>
Chicken broth with white wine, toasted brioche topped with Montebello cheese	
<b>SEAFOOD CHOWDER</b> - L/C/SF	<b>18</b>
With sea bacon	

## STARTERS

<b>HOMEMADE BREAD</b> - G/L/E	<b>8</b>
Sunflower seeds and honey, butter à la fleur de sel	
<b>SEASONAL SALAD</b> - SU	<b>16</b>
Fennel, arugula, strawberries, vanilla vinaigrette	
<b>SALMOM TARTARE</b> -E/M/G/F	<b>24</b>
Mayonnaise, pink pepper, pickled ginger	
<b>ROMAINE HEARTS</b> - G/L/M/E/S	<b>18</b>
Garlic flower vinaigrette, parmesan	
<b>FRIED SQUID</b> - G/L/E/SF	<b>18</b>
Pepper and lemon mayonnaise	
<b>HOMEMADE FRIES</b> - E/G	<b>12</b>
Aioli with Espelette pepper	
<b>POUTINE</b> - L/CE/G/SU	<b>16</b>
Notre-Dame-de-la-Paix potato, Montebello cheese curds	

## MAINS

<b>BOBINES TROUT, WARM SALAD</b> - L/M/F	<b>34</b>
Asparagus, green peas, Dijon mustard vinaigrette	
<b>CROQUE-MONSIEUR</b> - G/L/M/F	<b>34</b>
Moreau farm ham, béchamel sauce, Tête à Papineau cheese, green salad	
<b>WAGYU BEEF BURGER</b> - G/L/E/S	<b>36</b>
Bacon jam, whiskey mayonnaise, red onion, cheddar cheese, fries	
<b>FLANK STEAK</b> - L/S	<b>41</b>
Red wine sauce, oyster mushrooms and homemade fries	
<b>PENNINE PESTO SPRING</b> - G	<b>30</b>
Zucchini, peppers, herb pesto, plant-based cheese	
<b>ADD A PROTEIN TO A SALAD FOR A HEALTHY MEAL</b>	<b>+ 12</b>
Grilled chicken breast	<b>+ 14</b>
Charred trout	

## TOASTS

<b>BRIE, FIGS, PROSCIUTTO</b> - G/N/L	<b>23</b>
Arugula, walnuts, balsamic coulis	
<b>SPICY EGGPLANT</b> - G/L	<b>22</b>
Bruschetta, goat cheese, tomato pesto, basil, honey	
<b>WITH SALAD OR FRIES</b>	<b>+ 12</b>

## DESSERTS

<b>CHOCOLATE AND BEER CREAM DESSERT</b> - G/L/E/S	<b>15</b>
<b>MOJITO LIME ENTREMET</b> - G/L/E/S	<b>15</b>
<b>SUGAR PIE</b> - G/L/E/S/N	<b>15</b>
<b>PECAN PIE</b> - G/L/E/S/N	<b>15</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> - L/E	<b>12</b>

### Notes on Allergies:

G: Gluten / L: Lactose / N: Nuts / P: Peanuts / E: Eggs / C: Crustaceans / SF: Seafood / S: Soy / SE: Sesame / M: Mustard / SU: Sulfites / LU: Lupin / CE: Celery / F: Fish

Please note that consuming raw or undercooked meats, beef burgers, poultry, molluscs and seafood presents a risk of foodborne illness.

Please feel free to share your dietary needs and restrictions with us. Please note that consuming raw or undercooked meats, beef burgers, poultry, shellfish, and seafood may increase the risk of foodborne illness. Taxes and service are extra. A 15% surcharge applies to tables of 8 or more.

## VINS MOUSSEUX AU VERRE | SPARKLING WINES BY THE GLASS

	5oz	BTL
<b>Champagne, France</b> Taittinger, Cuvée Brut, Champagne Montagne de Reims AOP	48	245
<b>Italie, Vénétie</b> FIOL Extra Dry, Prosecco DOC*	19	90

## VIN BLANC AU VERRE | WHITE WINE BY THE GLASS

<b>Italie, Vénétie</b> Tenuta Folonari, Pinot Grigio Delle Venezie DOC	Pinot Gris	15	65
<b>France, Vallée du Rhône</b> M. Chapoutier, Belleruche, Côte du Rhône AOP	Grenache, Roussanne	18	85
<b>Nouvelle Zélande, Île Méridionale</b> Te Awa Cellars, Flying Squidmill, Nelson GI Rivière de Dieu	Sauvignon Blanc	16	70
<b>Argentine, Mendoza</b> Vinyes la Mascota, Chardonnay Réserve, Mendoza GI	Chardonnay	16	70
<b>Afrique du Sud, Cap-Occidental</b> Reyneke Cellars, Organic Chenin Blanc, Western Cape DO	Chenin Blanc	17	80

## VINS ROSÉS AU VERRE | ROSÉ WINES BY THE GLASS

<b>France, Provence</b> Chateau Bellevue-Laforêt, Fronton AOP	Grenache, Mourvèdre	16	70
--	---------------------	----	----

## VIN ROUGE AU VERRE | RED WINE BY THE GLASS

<b>Italie, Toscane</b> Azienda Agricola Melini, Chianti Biologico DOCG	Sangiovese	16	70
<b>Chili, Vallée Centrale</b> Viña Tarapacá, Gran Reserva, Maipo DO	Cabernet Sauvignon	16	70
<b>Argentine, Terre de Feu</b> Koskil Estates, Single Vineyard Pinot Noir, Patagonie	Pinot Noir	18	85
<b>France, Bordeaux</b> Chateau St-Antoine, Réserve Privée, Bordeaux Supérieur AOP	Merlot, Cabernet Franc	18	85
<b>Espagne, Vallée de l'Èbre</b> Bodegas Beronia, Rioja Reserva DOCa	Tempranillo	20	95

## COCKTAILS

<b>"1876" TOM'S EMPRESS</b> Gin Empress, citron frais, sirop simple soda Empress Gin, fresh lemon, simple syrup, Soda	18
<b>"1895" OLD FASHIONED MONTEBELLO</b> Rye Sortilege, sirop d'érable, zeste d'orange, amers Sortilege Rye, maple syrup, orange peel, bitters	18
<b>"1898" DAIQUIRI CLASSIQUE</b> Rhum Planteray 3***, lime fraîche, sirop simple Plantarey 3***Rum, fresh lime, simple syrup	17
<b>"1941" MOSCOW MULE</b> Vodka Belvedere, bière au gingembre Fentiman's, lime frais, Belvedere Vodka, Fentiman's Ginger Beer, Fresh Lime	20
<b>"1950" PALOMA</b> Patron Blanco, lime frais, jus de pamplemousse, Giffard Pamplemousse, soda Patron Blanco, Fresh Lime, grapefruit juice, Giffard Grapefruit, Soda	21

## BIÈRES DE MICROBRASSERIE | CRAFT BEERS

Ange de la Rivière, Blanche Avoine	15
Kenauk Nature, Pale Ale	
Fantôme d'Ezilda, Ale Amarillo	
Viktor Nymark, Bière de Garde	

## À DÉGUSTER | TO BE ENJOYED

Café filtré 5 Cappucino 6 Latté 8 Espresso 5 Americano 5

Nos maîtres torréfacteurs produisent des torréfactions d'origine unique, des mélanges personnalisés et des offres durables, notamment certifiées Rainforest Alliance, Fair Trade et bio.

Thé Lot 35 5

Fabriqué par un fabricant durable.  
Sachets de thé 100% compostables végétaux pyramides. BIO.

