

## SUGGESTIONS & COCKTAILS

(Taxes comprises)

**QUAI N°4**  
BRASSERIE MONTRÉLAISE

### COCKTAILS - NOS SPÉCIALITÉS

	PICHET	VERRE
<b>MOJITO QUÉBÉCOIS</b> Cidre rosé pétillant, whisky et menthe. <i>Choix de purées : fraises, fruits de la passion ou mangues</i>	<b>36,00</b>	<b>10,00</b>
<b>MOJITO CANADIEN</b> Whisky canadien, menthe, sirop de sureau, lime.	<b>35,00</b>	<b>9,75</b>
<b>MARGARITA À MARCO</b> Tequila, lime, sucre, bière d'épinette Marco, soda. <i>Choix de saveurs : lime ou fraise</i>	<b>36,00</b>	<b>10,00</b>
<b>BOURBON LIMONADE</b> Bourbon, citron et sucre. <i>Option : avec liqueur de framboise</i>	<b>35,00</b>	<b>9,75</b>
<b>CAIPIROWSKA</b> Vodka, morceaux de lime, sucre.	-	<b>8,25</b>
<b>RASBERROWSKA</b> Liqueur de framboise Chambord, vodka, morceaux de lime, sucre.	-	<b>9,25</b>
<b>ABSINTO</b> Absinthe, curaçao, citron, orange, menthe, 7 Up.	<b>36,00</b>	<b>10,00</b>
<b>JACK'S SOUTHERN BERRY SOUR</b> Jack Daniel's, Southern Comfort, Chambord, limonade.	<b>35,00</b>	<b>9,75</b>
<b>JACK'S SWEET PEACH TEA</b> Jack Daniel's, Peach Schnapps, vermouth rouge, ginger beer.	<b>35,00</b>	<b>9,75</b>
<b>SPICY PINA</b> Tequila El Jimador, 7 Up, jus d'ananas, Tabasco, limonade.	-	<b>9,25</b>
<b>SUMMER BREEZE</b> Chambord, framboises, oranges, citron, mûres. (cocktail léger)	-	<b>8,25</b>
<b>THÉ GLACÉ</b> Thé à l'hibiscus, sirop d'orange sanguine, whisky, Triple Sec, menthe, citron.	<b>35,00</b>	<b>9,75</b>
<b>SANGRIA BLANCHE</b> Cidre de glace, whisky, vin mousseux, Guru, jus d'aloès, soda.	<b>39,00</b>	<b>11,00</b>
<b>DRINK ROUGE</b> Rhum blanc, Triple Sec, grenade, aloès, vin mousseux aux fraises et framboises.	<b>35,00</b>	<b>9,75</b>
<b>UNGAVA</b> Gin Ungava, bière de gingembre, concombre, lime.	-	<b>9,75</b>
<b>MAKER'S OLD FASHION</b> Maker's Mark, zestes d'orange, cerises confites.	-	<b>9,50</b>
<b>LA RICANEUSE</b> Vin mousseux aux fraises, sirop simple, soda, menthe et fraises. (cocktail léger)	-	<b>8,25</b>
<b>CAFÉ GLACÉ DU QUAI</b> Whisky et crème Coureur des bois, Wiser's.	-	<b>9,75</b>
<b>BLOODY DU NORD</b> 2 oz de gin, raifort, aneth, concombre, jus d'olive, crustacé du moment.	-	<b>13,50</b>

### COCKTAILS - VITAMINÉS

Le principe est simple : **ajouter à votre vodka ou gin une de nos eaux parfumées**. Cette eau est le résultat d'une infusion à froid de fruits qui donne un délicat parfum où les arômes se développent en douceur.

Eaux Parfumés	+	VODKA	OU	GIN	
Citron, framboise, menthe		Pur (Québec)	<b>10,75</b>	Bombay Sapphire (Ang.)	<b>8,75</b>
Orange, lime, citron		Signature (Canada)	<b>9,75</b>	Ungava (Québec)	<b>8,75</b>
Kiwi, lime		Polar Ice (Canada)	<b>7,50</b>	Piger Henricus (Québec)	<b>9,75</b>
Kiwi, menthe, fraise		Iceberg (Canada)	<b>7,75</b>	Hendrick's (Écosse)	<b>11,00</b>
Fraise, orange, citron		Nabazo (Québec)	<b>8,75</b>	Citadelle (France)	<b>9,75</b>

### BULLES

		BTL
<b>BRUT NATURE, CAVA PARES BALTA (BIO-DYNAMIE)</b>	8,00	<b>40,00</b>
Un nez discret et fin. Très pétillant. Beaucoup de matière. Bulles de toutes les occasions!		
<b>CIDRE ROSÉ MOUSSEUX, MICHEL JODOIN</b>	9,00	<b>45,00</b>
Arômes de fruits rouges. Bonne acidité et un brin d'amertume.		
<b>VOUVRAY PÉTILLANT 2010, DOMAINE FRANÇOIS CHIDAINE, LOIRE (BIO)</b>	-	<b>59,00</b>
Très gourmand. Chenin blanc à la bulle fine et délicate, dans une bouche très minérale. (i.p.)		
<b>BRUT PRESTIGE, MUMM NAPA</b> Nez délicat au subtil parfum d'agrumes.	-	<b>65,00</b>
<b>BLANC DE BLANC, PAUL GOERG, CHAMPAGNE</b>	-	<b>90,00</b>
Frais et crémeux. Arômes de pêches et de poires mûres.		

## CARTE DES VINS

(Taxes non comprises)

**QUAI N°4**  
BRASSERIE MONTRÉALAISE

Notre carte vous présente une fine sélection, allant du vin plus léger au plus aromatique.

### BLANCS

	VERRE	BTL
<b>MUSCAT, NATUREO, VIN SANS ALCOOL, TORRES, ESPAGNE</b> Arômes floraux et fruités de pomme verte et d'agrumes. Vin frais, vif et net en bouche.	5,00	22,00
<b>PINOT GRIGIO, G. CAMPAGNOLA, VÉNÉTIE</b> Arômes de citron frais. (imp. privée)	8,50	40,00
<b>SEVAL 2012, L'ORPAILLEUR BLANC, FÛT DE CHÊNE, QUÉBEC</b> Notes de fruits et de vanille. Vin rond, très souple et bien équilibré.	8,75	41,00
<b>UGNI BLANC ET COLOMBARD 2012, LES TOURS, DOMAINE LA HITAIRE</b> <b>CÔTES DE GASCogne</b> Arômes de fleurs et d'agrumes. Vin rond et plein de fruits mûrs.	-	32,00
<b>SAUVIGNON BLANC 2012, SANCERRE, HENRY NATTER, LOIRE</b> Nez aux arômes floraux, texture, profondeur et minéralité. (imp. privée)	12,00	57,00
<b>CHABLIS 2011, 1<sup>er</sup> CRU VAILLON, BILLAUD-SIMON, BOURGOGNE</b> Nez de pêche, pourvu d'une superbe minéralité et d'une grande complexité. (imp. privée)	-	70,00
<b>CHARDONNAY 2012, MATCHBOOK OLD HEAD, DUNNIGAN HILLS, CALIFORNIE</b> Riche et complexe. Arômes de pêches épicées, de caramel et de pommes cuites.	10,00	48,00
<b>VOUVRAY SEC 2012, LE HAUT LIEU, DOMAINE HUET, LOIRE (BIO)</b> Nez aromatique de fruits frais à chair blanche. Bouche ronde enrobante avec une finale minérale.	-	66,00
<b>COLOMBARD, SAUVIGNON BLANC, DOMAINE DE MÉNARD, FRANCE (imp. privée)</b> Vin blanc sec vif et élégant aux arômes de fruits exotiques, d'ananas et de pamplemousse		40,00
<b>RIESLING 2013, KUNG FU GIRL, CHARLES SMITH WINES, WASHINGTON</b> Vif et aromatique. Aux allures germaniques très minérales et élégantes.	9,50	46,00
<b>MALVOISIE, MUSCAT, VIOGNIER 2011, BIG HOUSE WHITE, CALIFORNIE</b> Notes de muscat, de melon et de fleurs. Saveurs de litchis et de fleurs blanches.	-	42,00
<b>VIOGNIER 2012, CLINE CELLARS, SONOMA</b> Parfum de sirop de pêche et d'ananas Texture moelleuse et savoureuse.	-	40,00
<b>GEWÜRZTRAMINER, RIESLING 2012, EVERYDAY, DREAMING TREE ESTATE, CALIFORNIE</b> Vin aromatique aux notes de fleurs et à saveur intense de fruits.	8,75	41,00

### ROSÉS & CIDRES

	VERRE	BTL
<b>GRENACHE CINSULT ET SYRAH 2011, EN CARACTÈRE, DUPÉRE BARRERA, CÔTES DE PROVENCE (BIO)</b> Rosé parfait pour une journée d'été. (imp. privée)	9,50	46,00
<b>FRONTENAC NOIR ET GRIS, SABREVOIS ET RADISSON, LE CHAT BOTTÉ, QUÉBEC</b> Vin minéral aux parfums de cerise, de framboise et de fraise.	6,75	31,00
<b>VIN GRIS DE CIGARE 2009, BONNY DOON, CALIFORNIE (BIO)</b> Rafraîchissant, léger et fruité.	-	52,00
<b>CIDRE FORT TRANQUILLE, VERGER SUD, PINNACLE, FRELIGHSBURG</b> Nez délicat aux notes de pomme mûre et saveurs de compote de pommes.	7,25	33,00
<b>CIDRE FORT TRANQUILLE, CUVÉE BLANC DE PÉPIN, MICHEL JODOIN</b> Subtils arômes de compote de pommes, de poires caramélisées et de muscade.	7,25	33,00

## CARTE DES VINS

(Taxes non comprises)

**QUAI N°4**  
BRASSERIE MONTRÉALAISE

Notre carte vous présente une fine sélection, allant du vin plus léger au plus corsé.

### ROUGES

	VERRE	BTL
<b>MORGON 2011, GEORGES DUBOEUF, BEAUJOLAIS</b> Belle puissance avec nez de fruits rouges, de pêche et de prune. (imp. privée)	9,50	46,00
<b>PINOT NOIR 2011, LE CHAPITRE, R. BOUVIER, BOURGOGNE</b> Petits fruits rouges, beaucoup de souplesse et de plaisir.	9,75	48,00
<b>PINOT NOIR VILLAGE RESERVE 2009, LE CLOS JORDANNE, NIAGARA-ON-THE-LAKE</b> - Fine cerise fraîche, appuyée par une acidité modérée.	-	65,00
<b>PINOT NOIR 2011, MC MANIS, CALIFORNIE</b> Juteux et gorgé de fruits confits : fraises, framboises et mûres. (imp. privée)	9,75	48,00
<b>MERLOT ET ZINFANDEL, CRUSH, DREAMING TREE ESTATE, CALIFORNIE</b> Notes de petits fruits et de confiture de framboises.	9,25	45,00
<b>VEILLES VIGNES DE CARIGNAN CONTRA 2010, BONNY DOON VINEYARD, CENTRAL COAST (BIO)</b> Fruité, épicé, riche et enrobant.	-	49,00
<b>MALBEC 2011, CAHORS, CHATONS DU CÈDRE</b> Beau malbec au nez de réglisse, marqué par beaucoup de souplesse.	8,00	37,00
<b>GRENACHE SYRAH ET CARIGNAN 2010, WALDEN, CÔTES DU ROUSSILLON</b> Gourmand et épicé. (imp. privée)	8,75	42,00
<b>ZINFANDEL 2011, GRAYSON CELLAR, CALIFORNIE</b> Corsé et élégant. Arômes de mûres, de vanille et de poivre noir. (imp. privée)	9,75	48,00
<b>ZINFANDEL 2012, CARDINAL ZIN VINEYARDS, CALIFORNIE</b> Nez puissant dégageant des arômes de fruits cuits, de confiture de fraises et de bois.	-	37,00
<b>FRONSAC 2008, CHÂTEAU PUY GUILHEM, BORDEAUX (BIO)</b> Arômes de fruits rouges et noirs. Tannins souples. (imp. privée)	-	52,00
<b>SYRAH, DOMAINE YVES CUILLERON, RHÔNE (imp. privée)</b> Vin expressif de petits fruits rouges. Bouche équilibrée, souple et gourmande, texture soyeuse.		51,00
<b>MOURVÈDRE, SYRAH ET CARIGNAN 2008, LE CIGARE VOLANT (BIO)</b> Fruits noirs et épices. Rouge profond, corsé et soyeux.	-	89,00
<b>TRIOMPHE CABERNET FRANC 2010, SOUTHBROOK, NIAGARA-ON-THE-LAKE (BIO)</b> Nez de cassis noir, d'épices et de tabac. Bouche de mûres sauvages. (imp. privée et bio-dynamie)		55,00
<b>CABERNET SAUVIGNON 2011, CHÂTEAU SMITH, COLOMBIA VALLEY</b> Goûteux et puissant. Arômes de fruits noirs et de cassis.	12,00	57,00
<b>CABERNET SAUVIGNON 2008, LE GRAND VIN, OSOYOOS LAROSE, OKANAGAN VALLEY</b> Puissant, corsé et tannique.	-	85,00

## CARTE DES ALCOOLS

(Taxes comprises)

**QUAI N°4**  
BRASSERIE MONTRÉALAISE

### DE BASE

**VODKA, GIN, RHUM, WHISKY** 6,00  
Accompagnements + 0,50. ½ Guru/Redbull + 2,00

### VODKAS

	VERRE	SHOOT
<b>PUR</b> (Québec)	9,25	6,00
<b>SIGNATURE</b> (Canada)	8,25	5,00
<b>POLAR ICE</b> (Canada)	6,00	4,00
<b>ICEBERG</b> (Canada)	6,25	4,25
<b>NABAZO</b> (Québec)	7,25	4,75

### RHUMS

	VERRE	SHOOT
<b>SAILOR JERRY</b> (É-U)	6,75	4,25
<b>HAVANA CLUB 7 ANS</b> (Cuba)	7,25	4,75
<b>ELDORADO 12 ANS</b> (Guyane)	8,25	5,00
<b>SANTA-TERESA</b> (Vénézuéla)	12,25	-

### GINs

	VERRE	SHOOT
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> (Angleterre)	7,25	-
<b>UNGAVA</b> (Québec)	7,25	4,75
<b>PIGER HENRICUS</b> (Québec)	9,25	-
<b>HENDRICK'S</b> (Écosse)	9,25	-
<b>CITADELLE</b> (France)	8,25	-

### CIDRES ET PRODUITS DU TERROIR

	SHOOT	VERRE
<b>COUREUR DES BOIS</b> Cidre apéritif à l'érable (Pinnacle)	4,75	6,25
<b>COUREUR DES BOIS</b> Crème à l'érable (Pinnacle)		7,75
<b>1859</b> Cidre apéritif fortifié (Pinnacle)	10,25	
<b>DOMAINE PINNACLE</b> Cidre de glace (Pinnacle)	4,75	7,75
<b>CRÈME AU CIDRE DE GLACE</b> (Pinnacle)	7,75	
<b>FINE CAROLINE</b> Liq. de pomme (M. Jodoin)	7,25	
<b>VAL AMBRÉ</b> (Domaine Acer) Vinification de sève d'érable (type Pineau des Charentes)	7,75	
<b>CHARLES-AIMÉ ROBERT</b> (Acer) Vinification de sève d'érable (type Porto)	10,25	
<b>CUVÉE GLACÉE DES LAURENTIDES</b> (Rivière du Chêne) Vendanges tardives	9,00	
<b>ZÉPHYR</b> Vin de fraises (Domaine Mont-Vézeau)	10,25	

### WHISKIES

	VERRE	SHOOT
<b>CROWN ROYAL</b> (Canada)	6,50	4,50
<b>WISER'S DELUXE</b> (Canada)	6,00	4,00
<b>WISER'S SPICED</b> (Canada)	6,25	4,25
<b>GLEN BRETON</b> (Canada)	18,25	-
<b>CHIVAS REGAL 12 ANS</b> (Écosse)	11,25	-
<b>BOWMORE 12 ANS</b> (Écosse)	12,25	-
<b>THE GLENLIVET 12 ANS</b> (Écosse)	10,25	-
<b>GENTLEMAN JACK</b> (É-U)	8,25	5,00
<b>JACK DANIEL'S HONEY</b> (É-U)	6,50	4,50
<b>NOB CREEK 9 ANS</b> (É.-U.)	8,25	5,00
<b>NOB CREEK SINGLE BARREL</b>	12,25	-
<b>NOB CREEK STRAIGHT RYE</b> (É-U)	12,25	-
<b>MAKER'S MARK</b> (É.-U.)	8,25	5,00
<b>MAKER'S MARK 46</b> (É.-U.)	12,25	-
<b>BASIL HAYDEN'S</b> (É.-U.)	11,25	-
<b>WOODFORD RESERVE</b> (É.-U.)	11,25	-
<b>BULLEIT FRONTIER</b> (É.-U.)	7,25	4,75
<b>ELIJAH CRAIG 12 ANS</b> (É.-U.)	10,25	5,50
<b>JIM BEAM BLACK 6 ANS</b> (É.-U.)	8,25	5,00
<b>BUFFALO TRACE</b> (É-U)	8,25	5,00
<b>RIDGEMONT RESERVE 1792</b> (É-U)	11,25	-
<b>BLANTON'S RESERVE 10 ANS</b> (É-U)	16,25	-
<b>OLD FITZGERALD'S 1849</b> (É-U)	7,25	4,75
<b>WILD TURKEY 81</b> (É-U)	6,50	4,25
<b>DRY FLY WHEAT WHISKY</b> (É-U)	12,25	-
<b>HIGH WEST DOUBLE RYE</b> (É-U)	14,25	-
<b>HIGH WEST CAMPFIRE</b> (É-U)	19,25	-
<b>HIGH WEST SON OF BOURVE</b> (É-U)	16,25	-
<b>HIGH WEST SILVER</b> (É-U)	15,25	-
<b>HIGH WEST STRAIGHT BOURBON</b>	16,25	-

### EAU-DE-VIE

	VERRE	SHOOT
<b>CALIJO</b> Brandy de pomme (Québec)	9,25	5,00
<b>COGNAC PIERRE FERRAND</b> 1 <sup>er</sup> cru (France)	12,25	-
<b>RÉMY MARTIN VS</b> (France)	12,25	-
<b>RÉMY MARTIN VSOP</b> (France)	14,25	-
<b>BELLE DE BRILLET</b> Cognac de poire (France)	10,25	-
<b>ABSENTE 55</b> (France)	11,25	6,50
<b>GRANDE ABSENTE</b> (France)	12,25	7,00

## BIÈRES

(Taxes comprises)

**QUAI N°4**  
BRASSERIE MONTRÉLAISE

### BIÈRES EN FÛT

	PINTE	BOCK		PINTE	BOCK
<b>ROLLING ROCK</b>	<b>6,75</b>	<b>5,00</b>	<b>BASS</b>	<b>7,75</b>	<b>6,00</b>
<b>GRIFFON BLONDE</b>	<b>6,75</b>	<b>5,00</b>	<b>GUINNESS</b>	<b>8,00</b>	<b>6,25</b>
<b>GRIFFON ROUSSE</b>	<b>6,75</b>	<b>5,00</b>	<b>CIDRE MICHEL JODOIN</b>	<b>7,75</b>	<b>6,00</b>
<b>MCAUSLAN CREAM ALE</b>	<b>6,75</b>	<b>5,00</b>	<b>WHITE VELVET</b>	<b>7,75</b>	<b>6,00</b>
<b>CARLSBERG</b>	<b>7,25</b>	<b>5,50</b>	<b>BLACK VELVET</b>	<b>7,75</b>	<b>6,00</b>
<b>HOEGAARDEN</b>	<b>7,75</b>	<b>6,00</b>	<b>SNAKE BITE</b>	<b>7,75</b>	<b>6,00</b>
<b>STELLA ARTOIS</b>	<b>7,75</b>	<b>6,00</b>	<b>BLACK AND TAN</b>	<b>7,75</b>	<b>6,00</b>

### PANACHÉS

<b>AMÉRICAIN</b> Rolling Rock, limonade, Marker's Mark	<b>8,75</b>	<b>REDNECK</b> Griffon rousse, Coke, Maker's Mark	<b>8,75</b>
<b>AMÉRICAINNE</b> Rolling Rock, limonade, vodka	<b>8,75</b>	<b>RICANEUX</b> Hoegaarden, vin mousseux aux fraises, 7 Up	<b>8,75</b>

### BIÈRES EN BOUTEILLE

<b>BIÈRE DE SAISON</b> (Trou du diable)	<b>7,50</b>
<b>BLANCHE DE CHAMBLY</b> Blanche sur lie, 5 % (Unibroue)	<b>6,00</b>
<b>CHEVAL BLANC</b> Blanche sur lie, 4,5 % (Brasseurs RJ)	<b>6,00</b>
<b>CORONA</b> Lager, 4,6 % (Mexique)	<b>6,75</b>
<b>MOOSEHEAD</b> Lager, 5 % (Canada)	<b>5,25</b>
<b>GROLSCH</b> Lager, 473 ml, 5 % (Hollande)	<b>8,25</b>
<b>CARLSBERG CLUB</b> Lager, 5 % (Danemark)	<b>6,75</b>
<b>MICHELOB ULTRA</b> Ale blonde, 4,2 % (Québec)	<b>5,25</b>
<b>BUDWEISER</b> Ale blonde, 5 % (Québec)	<b>5,25</b>
<b>LABATT 50</b> Ale blonde, 5 % (Québec)	<b>5,25</b>
<b>LABATT 50 GROSSE</b> Ale blonde, 5 % (Québec)	<b>7,50</b>
<b>MTL</b> Premium lager, 5 % (Montréal)	<b>6,50</b>
<b>REBELLE</b> Ambrée et maltée, 6,5 % (Brasseur de Montréal)	<b>5,25</b>
<b>CASCADE</b> Indian pale ale, 6,4 % (Brasseurs Illimités)	<b>6,25</b>
<b>BROKEN 7</b> Ale blonde, 500 ml, 5 % (Bière Brisset)	<b>7,50</b>
<b>MACTAVISH</b> Pale ale américaine, 5,5 % (Le Trou du Diable)	<b>7,25</b>
<b>PALE ALE AMÉRICAINNE SANS GLUTEN</b> 5,5 % (Glutenberg)	<b>7,00</b>
<b>BECK'S</b> 0 % (Allemagne)	<b>4,25</b>
<b>MAUDITE</b> Bière sur lie, 8 % (Unibroue)	<b>6,75</b>
<b>ALT BIER</b> Lager cuivrée allemande, 6,8 % (Brasseurs Illimités)	<b>6,25</b>
<b>DOUBLE PORTER</b> Porter fumé, 6,4 % (Brasseurs Illimités)	<b>6,50</b>
<b>LONDON RUBY</b> Rousse légère et maltée, 4 % (Brasseur de Montréal)	<b>5,25</b>
<b>ROUSSE SANS GLUTEN</b> 5 % (Glutenberg)	<b>7,00</b>
<b>COUP DE GRISOU</b> Bière de sarrasin épicée, 5 % (Brasseurs RJ)	<b>6,00</b>
<b>SANG D'ENCRE</b> Irish Stout, 5,5 % (Le Trou du Diable)	<b>7,50</b>
<b>SCOTCH ALE</b> 8,2 % (Brasseurs Illimités)	<b>6,75</b>

## MENU BOUFFE

(Taxes non comprises)



### LES ASSIETTES

1 choix : 9,00    3 choix : 26,00    5 choix : 42,00    7 choix : 57,00

#### FUMOIR MAISON

Saumon au miel en croûte d'épices  
Magret de canard au paprika  
Suprême de pintade  
Pétoncles parfumés à l'anis vert  
Saucisse fumée et  
moutarde rouge

#### CHARCUTERIES

Terrine de lapin de Stanstead  
aux cerises et aux pistaches  
Chorizo épicé et grillé  
Gravlax de bœuf  
Torchon de foie gras  
Charles-Aimé Robert\*

#### FROMAGES DU QUÉBEC

Cheddar Île-aux-Grues fumé  
Bleu Bénédicтин  
La Sauvagine  
Louis D'Or  
Tomme des Joyeux Fromagers  
\*vaut 2 choix

### NOS CLASSIQUES

**POTAGE DE SAISON** 9

**CHÈVRE CHAUD CROQUANT AUX NOIX** 16

Servi avec légumes grillés, pommes et vinaigre de miel

**SANDWICH DE « PULLED PORK »\*** 19

Salade de chou et cheddar, servi sur pain grillé

**FISH AND CHIPS DU QUAI** 21

Sauce tartare, salade de chou et frites

**DUO DE SAUCISSES\* (ILS EN FUMENT DU BON)** 23

Sauce à la moutarde de Meaux et au vin blanc

**CASSOLETTE DE CHAMPIGNONS DU QUÉBEC** 16

Sauce à la crème, à l'estragon et au vin blanc

**BABY BACK RIBS\*** 17-27

Marinade sèche d'épices maison et sauce BBQ

**PÂTÉ CHINOIS RENVERSÉ DU QUAI** 22

Macreuse de bœuf au vin rouge et ketchup maison

**SALADE DE PINTADE FUMÉE MAISON** 24

Fèves de soya, maïs, pois chiches, tomates, épinards, vinaigrette aux bleuets

### NOS SPÉCIALITÉS

**SALADE GRECQUE MONTRÉALAISE** 18

Sucrines et poivrons grillés, concombre mariné, olives et feta québécois

**TACOS DE MORUE ÉPICÉS** 22

Servis avec salade crémeuse de céleri-rave, pommes et lime

**TARTARE DE SAUMON\*** 17-23

Tamar, yuzu, piment et graines de tournesol rôties

**TARTARE DE LÉGUMES ET MOZZARELLA FRAÎCHE\*** 14-20

Pesto de basilic et de tomates séchées

**TARTARE DE BŒUF BLACK & BLUE\*** 17-23

Épices cajun, échalottes et cerfeuil, sauce aux poivrons confits

**« MIXED GRILL » DU QUAI\*** 27

Filet de porclet, chorizo épicé, steak d'épaule, vinaigrette tiède aux échalotes et au vin blanc

**RIB EYE DE BŒUF GRILLÉ\*** 34

Épices à steak maison et beurre fondant aux herbes et à l'ail

\*Servi avec salade, frites ou purée de pommes de terre

### LES EXTRAS

**LÉGUMES, SALADE OU MARINADE MAISON** 5

**FRITES OU PURÉE DE**

**POMMES DE TERRE** 4

### DESSERTS

**DESSERT DU MOMENT** 8

### BOISSONS SANS ALCOOL

**EAU DE SOURCE** 2,25

**EAU DE SOURCE GAZÉIFIÉE** 3,25

**JUS** (orange, pomme, tomate, etc.) 2,25

**BOISSONS GAZEUSES** 2,25

**CAFÉ ESPRESSO ET ALLONGÉ** 3,25

**CAFÉ AU LAIT** 4,25

## MENU BRUNCH

Disponible les samedis et dimanches, de 10 h à 15 h  
(Taxes non comprises)

### NOS DÉJEUNERS

\* Tous les plats marqués d'un astérisque sont servis avec des pommes de terre grelots confites et rôties aux fines herbes.

**ASSIETTE DE FRUITS FRAIS** 10,00  
fruits de saison, yogourt et petit bol de granola.

**LE PETIT CLASSIQUE\*** 10,00  
Deux œufs, fèves au lard et bacon

**LE CLASSIQUE\*** 14,00  
Deux œufs, fèves au lard, bacon, saucisse et cretons maison.

**CROISSANT EN PAIN DORÉ** 14,00  
Croissant à la vanille et noix de coco avec compote de baies et beurre d'arachide maison.

**SALADE DE SAUMON FUMÉ MAISON** 16,00  
Oeufs à la coque, pommes de terre, fenouil, cresson, menthe, orange et vinaigrette au pesto.

**SALADE DE LENTILLES ET DE CANARD CONFIT** 16,00  
Oeufs mollet et sauce hollandaise, poivrons grillés  
Végé : champignons sautés et fromage de chèvre.

**BÉNÉDICTINE À LA GASPÉSIENNE** 16,00  
Œuf mollet dans un crabe cake, épinards et sauce hollandaise servis avec un scone maison.

**CAQUELON FORESTIER** 14,00  
Deux œufs mollets, épinards, champignons, oignons caramélisés sur pain aux raisins et noix.

**TARTINE DU QUAI** 15,00  
Chair à saucisse (IFB), oeufs, fromage suisse et pesto de tomates sur pain grillé.

**STEAK & EGG À LA MEXICAINE\*** 16,00  
Filet mignon mariné, œuf, poivrons et gruyère servis sur une tortilla

**STEAK & EGG DU QUAI\*** 18,00  
Filet mignon grillé, champignons, oignons caramélisés et cheddar.

### NOTRE MENU POUR ENFANTS

**PAIN DORÉ OU ŒUF BROUILLÉ ET FRUITS.** 5,00

### COCKTAILS MATINAUX

**LE LENDEMAIN DE VEILLE** 5,50  
Demi-Guru, jus d'orange, lime et sirop d'érable  
Extra vodka 4,25

**SÈVE PÉTILLANTE** 8,00  
Digestif Charles-Aimé Robert, lime, vodka, gingembre, sirop d'érable et soda

**MIMOSA DU QUÉBEC** VERRE 8,00  
Cidre Rosé Michel Jodoin BTL. 45,00

**MIMOSA RÉGULIER** VERRE 6,00  
Cava Parés Baltà (bio) BTL. 35,00

### BOISSONS

**LIMONADE À L'ÉRABLE** 4,00  
Eau, citron et sirop d'érable

**SMOOTHIE DU QUAI** 5,00  
Fraise, orange, citron et menthe

**SMOOTHIE AUX BANANES** 5,00  
Banane, vanille, cannelle et lait

**LAIT FRAPPÉ CHOCO-NOISETTE OU Caramel ÉCOSSAIS MAISON** 5,00

**CHOCOLAT CHAUD** 5,00

**AU LAIT D'AMANDE\***

**BOL DE CAFÉ AU LAIT\*** 5,50

\*Extra crème d'érable Coureur des Bois 4,25

### EXTRAS

**YOGOURT ET GRANOLA** 6,00

**PATATES GRELOTS CONFITES** 2,00

**RÔTIÉS ET CONFITURES MAISON** 3,75

**CHEDDAR** 2,00

**FROMAGE** Un choix parmi notre sélection 5,00

**FÈVES AU LARD** 3,75

**BACON** 3,75

**CRETONS MAISON** 3,75

**SAUCISSES ARTISANALES** 3,75

**BEURRE D'ARACHIDE MAISON** 2,00

**TARTINADE MAISON AUX NOISETTES** 2,50