



Menu en soirée

LES ENTRÉES

Potage du jour à l'ardoise. <i>Soup of the day.</i>	6
Soupe à l'oignon gratinée <i>Gratin onion soup</i>	9
Mesclun, copeaux parmesan, vinaigrette. <i>Mesclun salad, parmesan cheese, vinaigrette.</i>	6,5
Tartare de saumon 80gr. Salmon tartare	12,5
Tartare de boeuf 80gr. Beef tartare	12,5
Calmars frits, aioli à la lime. <i>Fried squid, lime aioli mayonnaise.</i>	12
Chorizo grillé, moutarde de Dijon, salade de roquette. <i>Grilled chorizo, dijon mustard, arugula salad.</i>	12
Salade d'haricots verts, lardons, pignons de pin croustillon et huile de truffe. <i>Green bean salad, bacon, pine nuts and truffle oil.</i>	12
Beignets d'Oka comme une gougère, lard braisés au sirop d'érable et Jack Daniels. <i>Oka cheese doughnut, Maple and Jack Daniel braised bacon.</i>	10
Croquette de cochon, sauce gribiche et rémoulade <i>Porc nugget, gribiche sauce.</i>	12

LE BISTRO

Pâté chinois au canard confit, servi avec ketchup aux fruits maison <i>Shepherd's pie of duck confit served with homemade fruit ketchup.</i>	24,5
Macaroni au fromage et lardons. <i>Mac'n cheese with cubed bacon.</i> Petit:12 plat: 18,5	
Fish'n chips ultra croquant (Nouveau) <i>Ultra crunchy fish'n chips.</i>	23
Tartare de saumon 160 gr. servi avec frites et/ou salade (160gr.) Salmon tartare	24,5
Tartare de boeuf. 160 gr. servi avec frites et/ou salade (160gr.) Beef tartare	24,5
Salade de chèvre chaud, vinaigrette à l'érable, pommes, raisin et noix <i>Warm goat cheese and salad, maple vinaigrette, apple, raisin and nuts.</i>	23
Salade César avec bacon, Poulet grillé / <i>grilled chicken</i> <i>Caesar salad with bacon,</i> Saumon grillé / <i>grilled salmon</i> Nature / <i>plain</i>	22,5 22,5 17
Bavette de bœuf AAA, sauce à l'échalote ou au poivre, frites et salade. <i>AAA flank Steak, shallots or pepper sauce, fries and salad.</i>	24,5
Suprême de volaille poêlé, sauce à l'érable et romarin, poêlée de légumes, et gratin dauphinois. <i>Grain fed chicken breast, maple & rosemary sauce, vegetable and gratin dauphinois.</i>	25,5
Saumon rosé à cœur sur blanquette de légumes, sauce nantaise <i>Rosé salmon with vegetables, nantaise sauce.</i>	27

Raviolis de Portabella, canard effiloché confit, jus de viande, crème, Échalote grise, champignons sauvages, petits pois, parmesan, *Portabella raviolis, pulled duck confit, meat juices, cream, gray shallot, wild mushrooms, peas, parmesan, arugula.* 29

LES BURGERS - (Extra: Cheddar 2\$, Gruyère, chèvre ou bleu 3\$)
Burger de boeuf AAA, mayonnaise à la moutarde de meaux et miel, oignons caramélisés, frites et salade. 17,5
AAA beef burger, grainy mustard and honey mayo, caramelized onions, fries & salad.

Burger végétarien: portobello grillés, tomate confite, oignons caramélisés, fromage de chèvre, salade de roquette, mayonnaise au pesto, frites et salade. 18,5
Vegetarian burger, grilled portobello, tomato confit, caramelized onions, goat cheese, arugula, pesto-mayo, fries & salad.

BLT d'aigle fin, mayonnaise au wasabi, frites et salade 17,5
Haddock BLT, wasabi mayo, fries & salad.

LES POUTINES (NOUVEAU)

Poutine au Chorizo, sauce au poivre et fromage St-Guillaume. 15
Chorizo poutine, house sauce, cheese from St-Guillaume

Poutine au canard confit, sauce porto et fromage St-Guillaume. 17
Duck confit poutine, porto sauce, cheese from St-Guillaume.

LES DESSERTS

Le meilleur cheesecake en ville, servi avec caramel au beurre salé et coulis de fruits. 8
The best cheesecake in town, served with salted butter caramel and fruit coulis.

Pudding chômeur vedette du Vallier, servi avec crème d'érable. 8
Vallier's famous pudding chômeur served with maple cream.

Crème brûlée vanille 8
Vanilla creme brulée

Crèmeux au chocolat et crème café. (Nouveau) 9
The Creamy chocolate and coffee crunch

Crème glacée ou sorbet (extra sauce chocolat 2,50\$, extra chocolate sauce 2,50\$)
Ice cream or sorbet

1 boule (scoop): 3 2 boules (scoops): 5,50 3 boules (scoops): 8

CAFÉS / Coffees

Americano 3,95
Espresso/allongé 3,95
Macchiato 4,25
Latte tasse 4,95
Latte bol 5,50
Café frappé 5,75
Cappucino 4,75
Chocolat chaud 5,25

THÉS (théière) / Teas (tea pot) 4,50

Thé vert tropical / tropical green tea
Thé Chai / Chai tea
Sencha /sencha green tea
Earl Gray
Açaï et grenade déca /Acai pomegranate
Fleurs et baies sauvage / Wild blossoms and berries
Camomille et agrumes / Chamomile citrus
Menthe organique / Organic mint



Aimez notre page et recevez plusieurs avantages!



TABLE D'HÔTE DU MIDI

Soupe ou entrée du jour

-	21\$
-	22\$
-	
-	26\$
-	25\$
-	15\$

LES ENTRÉES

Potage du jour à l'ardoise. <i>Soup of the day.</i>		6
Mesclun, copeaux parmesan, vinaigrette. <i>Mesclun salad, apples, parmesan cheese, vinaigrette.</i>		6,5
Tartare de saumon. Salmon tartare	Entrée (80gr.) Plat: servi avec frites et/ou salade (160gr.)	12,5 24,5
Tartare de boeuf. Beef tartare	Entrée (80gr.) Plat: servi avec frites et/ou salade (160gr.)	12,5 24,5
Calmars frits, aioli à la lime. <i>Fried squid, lime aioli mayonnaise.</i>		12
Chorizo grillé, moutarde de Dijon, salade de roquette. <i>Grilled chorizo, dijon mustard, arugula salad.</i>		12
Salade d'haricots verts, lardons, pignons de pin croustillon et huile de truffe. <i>Green bean salad, bacon, pine nuts and truffle oil.</i>		12
Trio de fromages, fruits de saison, pain aux noix <i>Trio of cheeses, seasonal fruits, artisanal nut bread.</i>		18

LE BISTRO

Pâté chinois au canard confit, servi avec ketchup aux fruits maison <i>Shepherd's pie of duck confit served with homemade fruit ketchup.</i>		24,5
Macaroni au fromage et lardons. <i>Mac'n cheese with cubed bacon.</i>	entrée :12 plat:	18,5
Salade de chèvre chaud, vinaigrette à l'érable, pommes, raisin et noix <i>Warm goat cheese and salad, maple vinaigrette, apple, raisin and nuts.</i>		23
Salade César avec bacon, Poulet grillé / <i>grilled chicken</i>		22,5
<i>Caesar salad with bacon, Saumon grillé / grilled salmon</i>		22,5
Nature / <i>plain</i>		17
Bavette de bœuf AAA marinée, sauce à l'échalote, frites et salade <i>Marinated AAA flank Steak, shallots' sauce, fries and salad.</i>		24,5
Saumon rosé à cœur sur blanquette de légumes, sauce nantaise <i>Rosé salmon with vegetables, nantaise sauce.</i>		27

LES BURGERS - (Extra: Cheddar 2\$, Gruyère, chèvre ou bleu 3\$)

Burger de boeuf AAA, mayonnaise à la moutarde de meaux et miel, oignons caramélisés, frites et salade. 17,5
AAA beef burger, grainy mustard and honey mayo, caramelized onions, fries & salad.

Burger végétarien: portobello grillés, tomate confite, oignons caramélisés, fromage de chèvre, salade de roquette, mayonnaise au pesto, frites et salade. 18,5
Vegetarian burger, grilled portobello, tomato confit, caramelized onions, goat cheese, arugula, pesto-mayo, fries & salad.

BLT d'aigle fin, mayonnaise au wasabi, frites et salade 17,5
Haddock BLT, wasabi mayo, fries & salad.

LES POUTINES (NOUVEAU)

Poutine au Chorizo, sauce au poivre et fromage St-Guillaume. 15
Chorizo poutine, house sauce, cheese from St-Guillaume

Poutine au canard confit, sauce foie gras & porto et fromage St-Guillaume. 19
Duck confit poutine, foie gras & porto sauce, cheese from St-Guillaume.

LES DESSERTS

Le meilleur cheesecake en ville, servi avec caramel au beurre salé et coulis de fruits. 8
The best cheesecake in town, served with salted butter caramel and fruit coulis.

Pudding chômeur vedette du Vallier, servi avec crème d'érable. 8
Vallier's famous pudding chômeur served with maple cream.

Crème brûlée vanille 8
Vanilla creme brulée

Crèmeux au chocolat et crème café. 9
The Creamy chocolate and coffee crunch

Crème glacée ou sorbet (extra sauce chocolat 2,50\$, extra chocolate sauce 2,50\$)
Ice cream or sorbet

1 boule (scoop): 3\$, 2 boules (scoops): 5,5\$ 3 boules (scoops): 8\$

CAFÉS / Coffees

Americano 3,95
 Espresso/allongé 3,95
 Macchiato 4,25
 Latte tasse 4,95
 Latte bol 5,50
 Café frappé 5,75
 Cappucino 4,75
 Chocolat chaud 5,25

THÉS (théière) / Teas (tea pot) 4,50

Thé vert tropical / *tropical green tea*
 Thé Chai / *Chai tea*
 Sencha / *sencha green tea*
 Earl Gray
 Acai et grenade déca / *Acai pomegranate*
 Fleurs et baies sauvage / *Wild blossoms and berries*
 Gushan Baiyun thé blanc / *White tea*
 Camomille et agrumes / *Chamomile citrus*
 Menthe organique / *Organic mint*



Aimez notre page et recevez plusieurs avantages!

Nous utilisons que du bœuf canadien et des poissons éco-responsables.



Menu Brunch

Samedi / Saturday 11h à 15h, Dimanche/ Sunday 10h à 15H

LE BRUNCH

2 œufs bénédicte à l'effiloché de jambon maison, braisé cassonade et bière sauce hollandaise maison, servi avec pomme de terre déjeuner et fruits frais. 18

2 eggs benedict, Homemade pulled ham braised in brown sugar and beer, homemade hollandaise sauce, served with breakfast potatoes and fresh fruits.

2 œufs bénédicte au gravlax de saumon maison, sauce hollandaise maison, servis avec pomme de terre déjeuner et fruits frais. 18

2 eggs benedict, Homemade salmon gravlax, sour cream served with breakfast potatoes and fresh fruits.

Omelette 3 œufs Fines herbes 13

À l'effiloché de jambon braisé maison et fromage 18

Chorizo, oignons, poivrons rouge 16

Servies avec pain multigrain, pomme de terre déjeuner et fruits frais.

3 eggs omelet

fine herbs 13

homemade pulled ham and cheese 18

Chorizo, onions and red pepper 16

Assiette d'œufs gourmand! : 2 œufs servis à votre goût, épais bacon braisé au sirop d'érable et Jack Daniel's, effiloché de jambon braisé maison Servies avec pain multigrain, pomme de terre déjeuner et fruits frais. 20

Hungry plate ! 2 eggs served at your taste, thick bacon braised in Jack Daniel and maple syrup, homemade braised ham, served with multigrain bread, breakfast potatoes and fresh fruits.

Croque Monsieur. Béchamel à la bière, jambon braisé maison 19

Croque Monsieur, Beer bechamel sauce, homemade braised ham

Yogourt, mélange granola maison et fruits frais. 12

Yogurt, homemade granola and fresh fruits.

Menu enfant / kids menu

Servi avec petit jus de pomme ou petit verre de lait / Served with small apple juice or milk

1 œuf servi à votre goût, pommes de terre déjeuner, fruits frais, pain multigrain . 8

1 egg served at your taste, breakfast potatoes, fresh fruit and multigrain bread

LES ENTRÉES

Mesclun, copeaux parmesan, vinaigrette. 6,5

Mesclun salad, apples, parmesan cheese, vinaigrette.

Tartare de saumon. Entrée (80gr.) 12,5

Salmon tartare Plat: servi avec frites et/ou salade (160gr.) 24,5

Tartare de boeuf. Entrée (80gr.) 12,5

Beef tartare Plat: servi avec frites et/ou salade (160gr.) 24,5

Calmars frits, aïoli à la lime. 12

Fried squid, lime aioli mayonnaise.

Chorizo grillé, moutarde de Dijon, salade de roquette. 12

Grilled chorizo, dijon mustard, arugula salad.

LES BURGERS - (Extra: Cheddar 2\$, Gruyère, chèvre ou bleu 3\$)

Burger de boeuf AAA, mayonnaise à la moutarde de meaux et miel, oignons caramélisés, frites et salade. 17,5

AAA beef burger, grainy mustard and honey mayo, caramelized onions, fries & salad.

Burger végétarien: portobello grillés, tomate confite, oignons caramélisés, fromage de chèvre, salade de roquette, mayonnaise au pesto, frites et salade. 18,5

Vegetarian burger, grilled portobello, tomato confit, caramelized onions, goat cheese, arugula, pesto-mayo, fries & salad.

LE BISTRO

Pâté chinois au canard confit, servi avec ketchup aux fruits maison 24,50

Shepherd's pie of duck confit served with homemade fruit ketchup.

Salade de chèvre chaud, vinaigrette à l'érable, pommes, raisin et noix 23

Warm goat cheese and salad, maple vinaigrette, apple, raisin and nuts.

Salade César avec bacon, Poulet grillé / *grilled chicken* 22,50

Caesar salad with bacon, Saumon grillé / *grilled salmon* 22,50

Nature / *plain* 17

Bavette de bœuf AAA marinée, sauce à l'échalote, frites et salade 24,50

Marinated AAA flank Steak, shallots' sauce, fries and salad.

La POUTINE

Poutine au Chorizo, sauce au poivre et fromage St-Guillaume. 15

Chorizo poutine, house sauce, cheese from St-Guillaume

LES DESSERTS

Le meilleur cheesecake en ville, servi avec caramel au beurre salé et coulis de fruits. 8

The best cheesecake in town, served with salted butter caramel and fruit coulis.

Pudding chômeur vedette du Vallier, servi avec crème d'érable. 8

Vallier's famous pudding chômeur served with maple cream.

Crème glacée ou sorbet (extra sauce chocolat 2,50\$, extra chocolate sauce 2,50\$)

Ice cream or sorbet

1 boule (scoop): 3\$, 2 boules (scoops): 5,5\$ 3 boules (scoops): 8\$

CAFÉS / Coffees

Americano 3,95

Espresso/allongé 3,95

Macchiato 4,25

Latte tasse 4,95

Latte bol 5,50

Café frappé 5,75

Cappucino 4,75

Chocolat chaud 5,25

THÉS (théière) / Teas (tea pot) 4,50

Thé vert tropical / *tropical green tea*

Thé Chai / *Chai tea*

Sencha / *sencha green tea*

Earl Gray

Açaï et grenade déca / *Acai pomegranate*

Fleurs et baies sauvage / *Wild blossoms and berries*

Gushan Baiyun thé blanc / *White tea*

Camomille et agrumes / *Chamomile citrus*

Menthe organique / *Organic mint*



Aimez notre page et recevez plusieurs avantages!

Nous utilisons que du bœuf canadien et des poissons éco-responsables.