

**LE BUFFET DE
L'ANTIQUAIRE**

LE BUFFET DE L'ANTIQUAIRE, PLUS DE 40 ANNÉES PASSÉES

L'heure du dîner a sonné, sommée par l'appétit. Je quitte l'ouvrage pimenté et retrouve le bleu du ciel, le bleu du Québec, ville de hauts et de bas, de sens uniques, de commerçants colorés et de ravissantes touristes. Québec, fortifiée et pétillante. Le Vieux-Port est arrosé des odeurs immigrantes du Saint-Laurent, cette bonne bouffée promet une bonne bouchée. Du quartier Petit Champlain, par le musée, de Saint-Pierre ou Sault-au-Matelot, nous convergeons tous à la FAO. Près de la pointe, centre de gravité, j'y atterris pareil gaulois et nourrir mon appétit musclé? Saint-Paul. La rue des antiquaires, où s'empilent fabriques de toutes espèces et inestimables vieilleries au parfum de luxe.

Le Buffet de l'Antiquaire m'ouvre ses portes. Nous ne sommes pas sur une grosse artère, toutefois je sens battre le pouls de tout un quartier. L'ambiance douillette suggère le mariage du bistro et de la cabane à sucre, des sourires mielleux et de l'heureuse taverne. Un arôme de chaude maisonnée et une gentille demoiselle m'invite à prendre place. Banquettes et tabourets accueillent autant de fiers gaillards au fort timbre que de familles sous le charme et de paires d'amoureux. Cette bedaine est le repère de la soif

et de la bonne chair. Sous les nuées de riches senteurs, on y vient déjeuner, prendre un café ou goûter un adorable instant. La place déborde, à l'image des copieuses assiettes. Je commande sans tarder, envieux des saveurs promises par tous ces parfums émanant des cuisines. Après ma première bouchée, je fais preuve

d'une glotonnerie salée que l'on se doit de taire. J'ai découvert le secret du buffet, cette petite touche si particulière : la touche maison. Cuisine québécoise, cuisinée avec amour.

Je suis venu engraisser plus de 40 années d'histoire au Buffet de l'Antiquaire, déjà témoin du passage de plusieurs générations d'affamés.



BÉNÉDICTION

Les œufs bénédictines, comme dans vos rêves...
Eggs Benedict, just like in your dreams... / Los huevos Benedict, al igual que en sus sueños...

OEUF BÉNÉDICTINE AVEC SMOKED MEAT



PRIX DE DÉPART

11.20 \$

13.65 \$

FROMAGE JAUNE

Yellow cheese / queso amarillo

+1.20 \$

FROMAGE SUISSE

Swiss cheese / Queso suizo

+1.50 \$

FROMAGE EN GRAINS

Cheese curds / Cuajadas de queso

+1.80 \$

FROMAGE MIGNERON

Migneron cheese / Queso Migneron

+2.25 \$

PETITS LÉGUMES SAUTÉS

Sautéed vegetables / Verduras salteadas

+1.50 \$

ÉPINARDS

Spinach / Espinacas

+1.80 \$

CHAMPIGNONS

Mushrooms / Champiñones

+2.05 \$

ASPERGES

Asparagus / Espárragos

+2.70 \$

BACON

Bacon / Tocino

+2.70 \$

SAUCISSES

Sausages / Salchichas

+2.70 \$

JAMBON FORÊT NOIRE

Black Forest ham / Jamón

+2.70 \$

SMOKED MEAT

Smoked meat / Carne ahumada

+4.65 \$

GRILLADE DE BŒUF HACHÉ

Hamburger steak / Carne molida

+5.05 \$

SAUMON FUMÉ

Smoked salmon / Salmón ahumado

+5.75 \$

Le prix des extras ci-haut est applicable
uniquement à la page Bénédiction.

The price of the extras above is only relevant to the page Bénédiction.



DÉJEUNERS À VOTRE GOÛT

Toutes nos assiettes sont servies avec laitue, tomate, pommes de terre rissolées, rôties et café filtre, à l'exception des assiettes comprenant crêpe, pain doré et le club sandwich du vendredi qui n'ont pas de rôties. All plates served with lettuce, tomato, roast potatoes, toasts and coffee except dishes including pancakes, French toast and Friday Club Sandwich that have no toasts. / Todos nuestros platos estan servidos con lechuga, tomate, papas doradas, pan tostado y café, excepto platos incluyendo crepas, Pan francés y el sándwich Club del viernes que no tienen tostado.

Choix de viande : bacon, jambon, saucisse, cretons ou fèves au lard
Choice of meat : bacon, ham, sausages, porked spread ou beans /
Selecccion de carne : panceta, jamón, salchicha, «creton» [especialidad quebecense de estilo paté, hecho con carne picada de cerdo o ternero] o frijoles marrones [otra especialidad quebecense preparado con tocino]

1 ŒUF À VOTRE GOÛT **7.00 \$**
1 egg cooked your way / 1 huevo al gusto

LES CRÊPES DE L'ANTIQUAIRE **9.70 \$**
L'Antiquaire French Crepes / Las crepas de L'Antiquaire

LE PAIN DORÉ D'AUTREFOIS **9.70 \$**
Old fashion French Toast / Pan francés de la casa

2 ŒUFS À VOTRE GOÛT **8.25 \$**
2 eggs cooked your way / 2 huevos al gusto

LES CRÊPES DE L'ANTIQUAIRE AVEC 1 CHOIX DE VIANDE **11.65 \$**

L'Antiquaire French Crepes with 1 choice of meat / Las crepas de L'Antiquaire con 1 elección de carne

1 ŒUF À VOTRE GOÛT AVEC 1 CHOIX DE VIANDE **8.90 \$**
1 egg cooked your way with 1 choice of meat / 1 huevo al gusto con 1 elección de carne

LE PAIN DORÉ D'AUTREFOIS AVEC 1 CHOIX DE VIANDE **11.65 \$**

Old fashion French Toast with 1 choice of meat / Pan francés de la casa con 1 elección de carne

2 ŒUFS À VOTRE GOÛT AVEC 1 CHOIX DE VIANDE **10.15 \$**
2 eggs cooked your way with 1 choice of meat / 2 huevos al gusto con 1 elección de carne

LE CLUB SANDWICH DU VENDREDI **16.40 \$**
The Friday Club Sandwich / El Club Sandwich Viernes

AU COIN DES PETITS [12 ANS ET MOINS]

CHILDREN'S MENU / MENU DE NIÑOS

1 ŒUF, 1 CHOIX DE VIANDE, RÔTIES, JUS OU LAIT
1 egg, 1 choice of meat, toasts, juice or milk / 1 huevo, 1 elección de carne, pan tostado, jugo o leche

1 CRÊPE, SIROP DE TABLE, JUS OU LAIT
1 crepe, syrup, juice or milk / 1 crepa, jarabe, jugo o leche

1 PAIN DORÉ, SIROP DE TABLE, JUS OU LAIT
1 French Toast, syrup, juice or milk / 1 pan tostado francés, jarabe, jugo o leche

4.15 \$

DÉJEUNERS VEDETTES

Toutes nos assiettes sont servies avec laitue, tomate, pommes de terre rissolées, rôties et café filtre.

All plates served with lettuce, tomato, roast potatoes, toasts and coffee. / Todos nuestros platos estan servidos con lechuga, tomate, papas doradas, pan tostado y café.

SPÉCIAL ANTIQUAIRE

12.20 \$

2 œufs à votre goût avec 2 tranches de bacon, 1 tranche de jambon, 1 saucisse et fèves au lard

2 eggs cooked your way with 2 slices of bacon, 1 slice of ham, 1 sausage and beans / 2 huevos al gusto con dos rebanadas de tocino, 1 rebanada de jamón, 1 salchicha y frijoles con tocino

ASSIETTE BRUNCH

14.80 \$

2 œufs à votre goût avec 2 tranches de bacon, 1 saucisse, 1 tranche de jambon, 1/2 pâté à la viande et fèves au lard

2 eggs cooked your way with 2 slices of bacon, 1 sausage, 1 slice of ham, half piece of meat pie and beans / 2 huevos al gusto con 2 rebanadas de tocino, 1 salchicha, 1 rebanada de jamón, media tarta de carne y frijoles con tocino.

ASSIETTE CANADIENNE

13.50 \$

2 tranches de bacon, 2 saucisses, 1 tranche de jambon, 1/2 pâté à la viande et fèves au lard

2 slices of bacon, 2 sausages, 1 slice of ham, half piece of meat pie and beans / 2 rebanadas de tocino, 2 salchichas, 1 rebanada de jamón, 1 media tarta de carne y frijoles con tocino

SPÉCIAL ANTIQUAIRE



ASSIETTE BRUNCH



LA COCHONNE

17.20 \$ 18.45 \$

POUTINE DÉJEUNER : bacon, jambon, saucisse, poivrons, oignons, tomates, champignons, patates rissolées, sauce hollandaise, fromage en grain et œuf à votre goût

Breakfast poutine: bacon, ham, sausage, peppers, onions, tomatoes, mushrooms, hashbrowns topped with hollandaise, cheese curds and an egg to your taste / La golosa-desayuno estilo "poutine": panceta, jamón, salchicha, pimienta, cebollas, tomates, champiñones, papas doradas, salsa holandesa, queso en grano y huevo a su gusto

LA COCHONNE VÉGÉ

16.10 \$ 17.35 \$

Même recette que La Cochonne, sans viande

Same recipe than La Cochonne, without meat / La misma receta que La Cochonne, sin carne

LE GOURMET

13.50 \$ 14.75 \$

1 œuf à votre goût avec 1 crêpe ou 1 tranche de pain doré et 1 choix de viande

1 egg cooked your way with 1 crepe or 1 French Toast with 1 choice of meat / 1 huevo al gusto con 1 crepa o 1 pan francés con 1 carne de su elección

LE MIGNERON

17.20 \$ 18.45 \$

Pain doré, sirop d'érable, jambon forêt-noire, fromage Le Migneron de Charlevoix et œuf à votre goût

French toast, maple syrup, forêt noire ham, Le Migneron cheese from Charlevoix and an egg to your taste / Pan dorado, jarabe de arce, jamón, queso fino "Le Migneron de Charlevoix" y huevo a su gusto

• PAIN SANS GLUTEN

Gluten-free bread / Pan sin gluten

+2.15 \$



CONFITURE DE FRAISES ou CARAMEL MAISON

Homemade Strawberry Jam or caramel / Mermelada de fresas o caramelo de la casa

0.65 \$

L'ASSIETTE CANADIENNE



LA COCOTONNE



LE MICNERON



DÉJEUNERS EXPRESS

RÔTIES ET CAFÉ FILTRE OU JUS

Toasts and coffee or juice / Pan tostado con café o jugo

GRILLED CHEESE

Grilled Cheese / Sandwich de queso fundido a la parrilla

BAGEL OU MUFFIN ANGLAIS ET CAFÉ FILTRE OU JUS

Bagel or English Muffin and coffee or juice / Bagel o Inglés panecillo, con café o jugo

5.00 \$

5.00 \$

5.95 \$

BOUCHÉES SUCRÉ-SALÉ

3 tranches de bacon enrobées de pâte à crêpe, servies avec sirop d'érable

3 slices of bacon coated in crepe batter, served with maple syrup / 3 rebanadas de tocino rebozados con pasta de crepas, servido con miel de maple [arce]

BAGEL AU FROMAGE À LA CRÈME ET CAFÉ FILTRE OU JUS

Bagel with cream cheese and coffee or juice / Bagel con queso crema y café o jugo

5.95 \$

7.45 \$

OMELETTES

Le déjeuner est servi avec rôties et café filtre et le spécial du jour est servi avec soupe et café filtre.

Breakfast is served with toasts and coffee and special of the day is served with soup and coffee. / El desayuno está servido con pan tostado y café y el especial del día está servido con sopa y café.

	Déjeuner Breakfast Desayuno	Spécial du jour Special of the Day Especial del día
NATURE Plain / Sencillo	8.50 \$	11.20 \$
SAUCISSE Sausage / Salchicha	10.25 \$	12.95 \$
JAMBON Ham / Jamón	10.25 \$	12.95 \$
FROMAGE Cheese / Queso	10.25 \$	12.95 \$
ASPERGES Asparagus / Espárragos	10.25 \$	12.95 \$
WESTERN Western / Western	10.85 \$	13.55 \$
JARDINIÈRE Vegetables / Vegetariano	10.25 \$	12.95 \$
BACON Bacon / Tocino	10.25 \$	12.95 \$
CHAMPIGNONS Mushrooms / Champiñones	10.25 \$	12.95 \$
ASPERGES ET FROMAGE Asparagus and cheese / Espárragos y queso	11.75 \$	14.45 \$
JAMBON ET FROMAGE Ham and cheese / Jamón y queso	11.75 \$	14.45 \$
SAUCISSE ET FROMAGE Sausages and cheese / Salchicha y queso	11.75 \$	14.45 \$
BACON ET FROMAGE Bacon and cheese / Tocino y queso	11.75 \$	14.45 \$
CHAMPIGNONS ET FROMAGE Mushrooms and cheese / Champiñones y queso	11.75 \$	14.45 \$
JARDINIÈRE AU FROMAGE Vegetables and cheese / Vegetariano con queso	11.75 \$	14.45 \$
WESTERN AVEC FROMAGE Western with cheese / Western con queso	12.40 \$	15.10 \$

LES “À-CÔTÉS”

GRUAU Oatmeal / Avena	4.25 \$
FROMAGE JAUNE Yellow cheese / Queso amarillo	3.15 \$
FROMAGE SUISSE Yellow cheese / Queso amarillo	4.05 \$
CRETON Pork spread / Paté de puerco	3.00 \$
FÈVES AU LARD Beans / Frijoles con tocino	3.25 \$
PAIN SANS GLUTEN Gluten-free bread / Pan sin gluten	4.25 \$
CHEEZ WHIZ OU MIEL Cheez Whiz or Honey / Miel o Cheez Whiz	0.95 \$
EXTRA VIANDE Extra jambon, saucisse, bacon ou cretons Extra Ham, Sausage, Bacon or Pork Spread / Extra jamón, Salchicha, tocino o paté de puerco	3.00 \$
EXTRA ŒUF Extra Egg / Huevo extra	2.05 \$
EXTRA PATATES Extra Potatoes / Papas extra	3.15 \$
PÂTÉ À LA VIANDE Meat Pie / Tarta de carne	6.20 \$
DEMI-PÂTÉ À LA VIANDE Half Meat Pie / Media tarta de carne	3.95 \$
SIROP D'ÉRABLE Maple Syrup / Miel de maple [arce]	1.90 \$
RÔTIES Toasts / Panes tostados	2.10 \$
CRÊPE OU PAIN DORÉ “Crepe” or French Toast / Crepas o pan francés	4.55 \$
FROMAGE À LA CRÈME Cream Cheese / Queso crema	3.15 \$

NOS TABL

Tous les plats sont servis avec salade, légumes et pommes de terre sauf les numéros 12, 14 et 15.

All meals are served with salad, vegetables and potatoes, except numbers 12, 14 and 15.
/ Todos los platos están servidos con ensalada, verduras y puré de papa o patatas fritas a excepción de los números 12, 14 y 15.

TABLE D'HÔTE
(Soupe et café filtre)
Guest Table (soup, coffee)
Menú completo (soupa, café)

Assiette (plat)
Plate / Platos

1	MENU DU JOUR Today's Menu / Menú del día	15.05 \$	12.35 \$
2	MENU DU JOUR Today's Menu / Menú del día	16.20 \$	13.50 \$
3	LE PÂTÉ AU SAUMON Salmon pie / Tarta de salmón	—	—
4	LE STEAK HACHÉ Hamburger Steak / Carne molida	18.05 \$	15.35 \$
5	• LE FILET D'AIGLEFIN Haddock Filet / Filete de eglefino	22.90 \$	20.20 \$
6	LE SMOKED MEAT GARNI Smoked Meat plate / Plato de carne ahumada	20.95 \$	18.25 \$
7	• LE STEAK DU CHEF Chef Steak (6 oz) / Filete de res del Chef (6 onzas)	—	—
8	• LE BOUDIN AUX POMMES ET OIGNONS Blood Sausage Pudding / Pudín negro con manzanas y cebollas	—	—
9	🍷 L'ASSIETTE QUÉBÉCOISE Home made Meat Pie with beans / Tarta casera a la quebequense	22.90 \$	20.20 \$
10	🍷 LE RAGOÛT DE BOULETTES ET PATTES Pork Stew with Meatball / Estofado de puerco	22.90 \$	20.20 \$
11	🍷 LE CIPAILLE House Speciality (Beef, Veal, Pork and Potatoes pie) / Especialidad de la casa "Le cipaille" (Tarta de carne de puerco, res, ternera y papas)	—	—
12	L'ESCALOPE DE POULET PARMIGIANA SERVI AVEC PÂTES SAUCE À LA VIANDE (PORC ET BŒUF) Chicken breast served with meat sauce (pork and beef) and pasta / Pechuga de pollo a la parmigiana servida con espaguetis y salsa de tomate con carne picada (cerdo y ternera)	22.90 \$	20.20 \$
13	LE FISH'N CHIPS MAISON Home made Fish'n Chips / Filetes de pescado empanizados con patatas fritas	21.20 \$	18.50 \$
14	LE SPAGHETTI GRATINÉ, SAUCE À LA VIANDE (PORC ET BŒUF) ET CHAMPIGNONS Spaghetti with meat sauce (pork and beef), mushrooms and melted cheese / Espaguetis con salsa de tomate y carne (cerdo y ternera)	20.30 \$	17.60 \$
15	🍷 PÂTÉ CHINOIS Québec Shepherd's Pie / Pastel de papa con maïs cremoso	19.15 \$	16.45 \$
16	• LE FOIE DE VEAU BACON ET OIGNONS Veal liver served with bacon and onions / Hígado de ternera, cebollas y tocino	22.90 \$	20.20 \$

• Ces menus peuvent être offerts sans gluten à votre demande

These meals can be offered gluten free to your request /
Estas comidas pueden ofrecerse sin gluten a su solicitud

🍷 Assiette typiquement québécoise!

Typical Quebec dish! / Plato típico de Quebec!



DESSERT DU JOUR
DESSERT OF THE DAY/POSTRE DEL DIA
Du lundi au vendredi entre 11h et 16h
Monday to Friday between 11am and 4pm
Entre semana de 11 a 16 hs

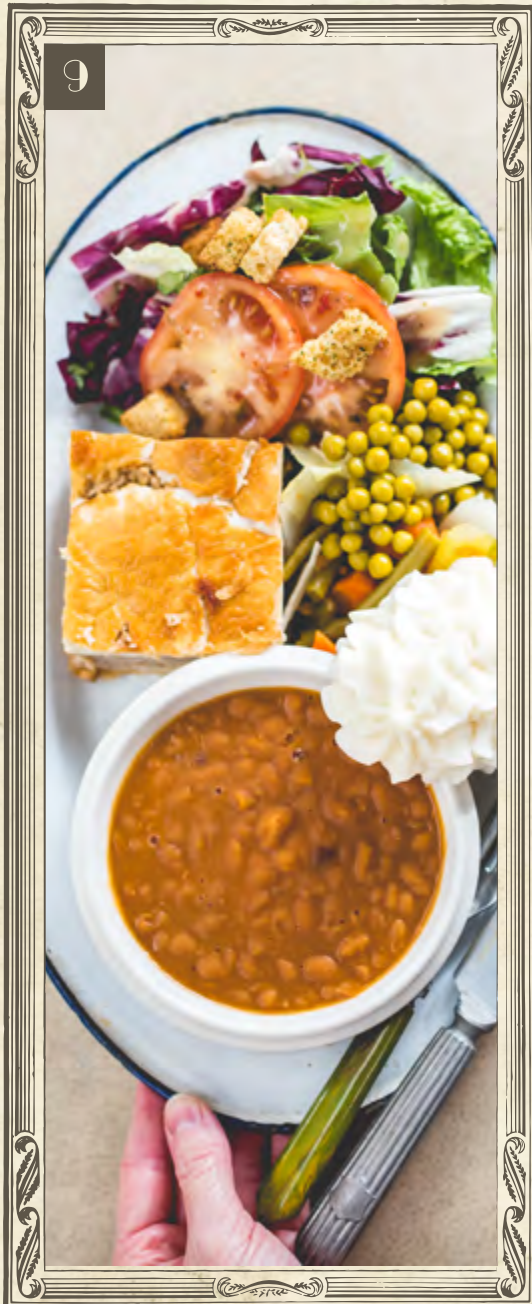
A L'ACHAT D'UNE TABLE D'HÔTE
+ 1.30 \$

CE RESTAURANT EST CERTIFIÉ PAR

rest@quebec

trouver. manger. partager.

ES D'HÔTE



ENTRÉES

SOUPE DU JOUR Soup of the day / Sopa del día	4.05 \$
GROSSE SOUPE DU JOUR Big bowl of soup of the day / Grande sopa del día	4.80 \$
JUS DE TOMATE Tomato Juice / Jugo de tomate	3.35 \$
FONDUE PARMESAN Parmesan Cheese Fondue / Queso parmesano empanizado al orno	6.45 \$
OIGNONS FRANÇAIS Onion Rings / Aros de cebolla fritos	6.45 \$
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE French Onion Soup / Sopa de cebolla gratinada	7.45 \$
SALADE DU CHEF Chef's Salad / Ensalada del chef	7.45 \$

BREUVAGES

BOISSON GAZEUSE PETITE Soft Drink [Small] / Refresco [Chico]	2.00 \$
BOISSON GAZEUSE GRANDE Soft Drink [Large] / Refresco [Grande]	2.85 \$
BOISSON GAZEUSE CANETTE Soft Drink [Can.] / Refresco [Lata]	3.00 \$
ESPRESSO Espresso / Espresso	3.05 \$
ALLONGÉ Long Espresso / Espresso largo	3.05 \$
DOUBLE ESPRESSO Double Espresso / Espresso doble	3.80 \$
DOUBLE ALLONGÉ Double Long Espresso / Espresso doble largo	3.80 \$
CAFÉ AU LAIT (BOL) Latte [Bowl] / Café con leche [Tazón]	4.35 \$
CAFÉ AU LAIT (TASSE) Latte [Cup] / Café con leche [Taza]	3.65 \$
SMOOTHIE Smoothie / Batido	4.65 \$
CHOCOLAT CHAUD Hot Chocolat / Chocolate caliente	2.60 \$
LIMONADE Lemonade / Limonada	2.85 \$
THÉ GLACÉ (EN SAISON) Home made Iced tea / Té helado	2.85 \$
LAIT (PETIT) Milk [Small] / Leche [Chico]	1.95 \$
LAIT (GRAND) Milk [Large] / Leche [Grande]	2.75 \$
THÉ, CAFÉ FILTRE OU TISANE Tea, coffee or Herbal Tea / Té, café o infusión	2.75 \$
JUS Juice / Jugo	2.20 \$
BOUTEILLE D'EAU Bottle of water / Botella de agua	1.55 \$
EAU PERRIER Perrier water / Agua Perrier	3.00 \$
MIMOSA (CIDRE DU QUÉBEC ET JUS D'ORANGE) Quebec cider and Orange Juice / Sidra de Quebec y jugo de naranja	6.50 \$



SALADES

SALADE DE POULET Chicken Salad / Ensalada de pollo	15.40 \$
SALADE DE JAMBON Ham Salad / Ensalada de jamón	15.40 \$
SALADE AUX ŒUFS Egg Salad / Ensalada de huevos	15.40 \$
SALADE AUX CREVETTES Shrimp Salad / Ensalada de camarones	15.40 \$

SANDWICHES

POULET Chicken / Pollo	4.60 \$
TOMATES Tomatoes / Tomates	4.60 \$
JAMBON Ham / Jamón	4.60 \$
FROMAGE Cheese / Queso	4.60 \$
ŒUFS Eggs / Huevos	4.60 \$
WESTERN Western / Western	5.35 \$
CHAQUE ITEM EN EXTRA Each item in extra / Cada artículo extra	1.90 \$
EXTRA BACON Extra Bacon / Tocino extra	2.20 \$

LE CASSE-CROÛTE

L'assiette comprend des frites et de la salade de chou (sauf pour le burger végétalien).

Plate includes french fries and coleslaw [except for the vegan burger].

El plato incluye patatas fritas y ensalada de col [excepto la hamburguesa vegana].

Seul Only / Simple Assiette Plate / Plato sencillo

• CHEESEBURGER	6.60 \$	9.75 \$
Cheeseburger / Hamburguesa con queso		
• HAMBURGER	5.70 \$	8.85 \$
Hamburger / Hamburguesa		
BURGER VÉGÉTALIEN	6.60 \$	9.75 \$
Maïs, riz brun, carottes, poivrons, oignons et flocons d'avoine		
Vegan Burger (corn, brown rice, carrots, peppers, onions and oatmeal) / Hamburguesa vegana (maíz, arroz, zanahorias, pimientos, cebollas y avena)		
BURGER VÉGÉTARIEN	6.60 \$	9.75 \$
Haricots noirs, riz brun, oignons, tomates maïs et poivrons		
Vegetarian Burger (black beans, brown rice, onions, tomatoes, corn, and peppers) / Hamburguesa vegetariana (Frijoles negros, arroz, cebollas, tomates, maíz, pimiento)		
HOT DOG	3.50 \$	6.65 \$
Hot dog / Hot dog		
POGO	3.50 \$	6.65 \$
Corn dog / Salchicha empanizada		
GUEDILLE AU POULET	7.40 \$	10.55 \$
Chicken Salad served in a hot dog roll / Pan hot dog relleno de ensalada de pollo		
GUEDILLE AU JAMBON	7.40 \$	10.55 \$
Ham salad served in a hot dog roll / Pan hot dog relleno de ensalada de jamón		
GUEDILLE AUX ŒUFS	7.40 \$	10.55 \$
Egg salad served in a hot dog roll / Pan hot dog relleno de ensalada de huevo		
GUEDILLE AUX CREVETTES	7.40 \$	10.55 \$
Shrimp salad served in a hot dog roll / Pan hot dog relleno de ensalada de camarones		

POUTINE	7.80 \$	10.30 \$
French fries with curd cheese and gravy / Patatas fritas con salsa y queso local		
POUTINE ITALIENNE	9.00 \$	11.60 \$
French fries with curd cheese and spaghetti sauce / Patatas fritas con salsa de espaguetis y queso local		
POUTINE AU STEAK HACHÉ	9.00 \$	11.60 \$
French fries with curd cheese, gravy and hamburger steak / Poutine con carne molida		
GALVAUDE	9.00 \$	11.60 \$
French fries with curd cheese, gravy, chicken and green peas / Patatas fritas, salsa, queso local, pollo y guisantes		
POUTINE AVEC SAUCISSES À HOT DOG	9.00 \$	11.60 \$
French fries with curd cheese, gravy and hot dog sausages / Patatas fritas, salsa, queso local, hot dog salchichas		
POUTINE AU SMOKED MEAT	11.30 \$	14.95 \$
Smoked meat poutine / Poutine con carne ahumada		

HAMBURGER CARUSO 15.25 \$

Caruso Hamburger / Hamburguesa Caruso

HOT HAMBURGER 14.00 \$

Hot Hamburger / Hamburguesa bañada en salsa con guisantes

HOT CHICKEN 14.00 \$

Hot Chicken / Hamburguesa de pollo bañada en salsa con guisantes

CLUB SANDWICH 16.60 \$

Club Sandwich / Club sándwich

1/2 CLUB SANDWICH 12.25 \$

Half Club Sandwich / Medio club sándwich

CLUB AU SMOKED MEAT 18.65 \$

Smoked Meat Club Sandwich / Club sándwich con carne ahumada

1/2 CLUB AU SMOKED MEAT 14.20 \$

Half Smoked Meat Club Sandwich / Medio club sándwich con carne ahumada

CLUB SANDWICH DU VENDREDI 16.40 \$

Friday's Club Sandwich / Viernes club sándwich

1/2 CLUB SANDWICH DU VENDREDI 11.85 \$

Friday's Half Club Sandwich / Medio Viernes club sándwich

SPAGHETTI SAUCE À LA VIANDE (PORC ET BŒUF) 14.00 \$

Meat sauce (pork and beef) spaghetti / Espaguetis con salsa de tomate con carne (cerdo y ternera)

1/2 SPAGHETTI SAUCE À LA VIANDE (PORC ET BŒUF) 11.60 \$

Half meat sauce (pork and beef) spaghetti / Medio espaguetis con salsa de tomate con carne (cerdo y ternera)

SPAGHETTI SAUCE À LA VIANDE (PORC ET BŒUF) ET SMOKED MEAT 19.60 \$

Smoked Meat and meat sauce (pork and beef) spaghetti / Espaguetis salsa de tomate con carne (cerdo y ternera) et carne ahumada

FRITES 3.60 \$

French fries / Patatas fritas

FRITE SAUCE 4.40 \$

French fries with gravy / Patatas fritas con salsa

Changer frites pour

POUTINE RÉGULIÈRE 3.30 \$

Change french fries to poutine / Cambiar las patatas fritas por una «Poutine» regular

POUTINE ITALIENNE 4.45 \$

Change french fries to Italian poutine / Cambiar las patatas fritas por una «Poutine» italiana

OIGNON FRANÇAIS 3.00 \$

Change french fries to onion rings / Cambiar las patatas fritas por aros de cebolla fritos

SALADE DU CHEF 4.40 \$

Change french fries to Chef's salad / Cambiar las patatas fritas por une ensalade del Chef

Extras

EXTRA SAUCE BRUNE 2.10 \$

Extra Gravy / Salsa extra

EXTRA SAUCE SPAGHETTI 3.75 \$

Extra Spaghetti sauce / Salsa del espagueti extra

EXTRA GRATIN OU EXTRA FROMAGE À POUTINE 3.20 \$

Extra cheese or curd cheese / Queso extra

EXTRA CHAMPIGNONS 3.50 \$

Extra mushrooms / Champiñones extra

EXTRA OIGNONS FRITS 1.00 \$

Extra fried onions / Cebolla frita extra

• **SANS GLUTEN À VOTRE DEMANDE** +2.15 \$

Gluten free to your request / Sin gluten a su solicitud



CÂTEAU MAISON



TARTES ASSORTIES



DESSERTS

CRÊPE DESSERT FOURRÉE À LA CRÈME GLACÉE À LA VANILLE, FRAISES ET CHANTILLY

7.30 \$

Devil's Crepe: Crepe filled with vanilla ice cream, topped with strawberries and Chantilly / Crepa con helado de vainilla, fresas y Chantilly

SHORTCAKE AUX FRAISES (EN SAISON)

6.45 \$

Strawberry Shortcake (in season) / Pastel de fresas (en temporada)

GÂTEAU MAISON (SAVEUR DU MOMENT)

6.25 \$

Home made cake / Pastel Casero

POUDING CHÔMEUR ET CRÈME GLACÉE

6.25 \$

"Pouding chômeur", traditional Québec's dessert made with maple syrup served with ice cream / "Pouding chômeur", torta con jarabe de arce servido con helado

TARTES ASSORTIES

5.15 \$

Assorted Pies / Diferentes tipos de tarta

SUNDAE

5.15 \$

(Saveurs de caramel, fraise ou chocolat)

Sundae: Caramel, Strawberry, Chocolate / Sundae: Chocolate, caramel, fresa

MILK SHAKE

5.65 \$

(Saveurs de vanille, fraise ou chocolat)

Milk Shake: Vanilla, Strawberry, Chocolate / Batido de leche: Chocolate, vainilla, fresa

CRÈME GLACÉE

3.20 \$

Ice Cream / Helado

DESSERT DU JOUR

3.20 \$

Dessert of the day / Postre del día

SALADE DE FRUITS

4.40 \$

Fruit Salad / Ensalada de fruta

LE LIVRE NOIR

POUR BIEN DÉBUTER...

THE RIGHT WAY TO START!

BIÈRES PRESSION / DRAFT BEER

BORÉALE BLONDE OU ROUSSE

<u>VERRE</u>	<u>PINTE</u>	<u>PICHET</u>
4.00 \$	6.00 \$	15.00 \$

BIÈRES BOUTEILLE / BOTTLED BEER

BIÈRE SANS ALCOOL / NO ALCOHOL

5.00 \$

LA GRIFFINTOWN MONTRÉALAISE ALE BLONDE

5.75 \$

COOR'S LIGHT

5.50 \$

MOLSON DRY

5.50 \$

BORÉALE BLANCHE

6.25 \$

CÉLÉBREZ L'ÉTÉ / ENJOY SUMMER TIME

SANGRIA DE LA MAISON

Blanche (rosé en saison estivale)

<u>VERRE</u>	<u>PINTE</u>
6.75 \$	27.00 \$

EN APÉRITIF

VERMOUTH BLANC OU ROUGE

<u>VERRE</u>	<u>BTL</u>
5.50 \$	—

DUBONNET ROUGE

7.00 \$ —

ST-RAPHAËL DORÉ

7.00 \$ —

 CIDRE MOUSSEUX DEMI-SEC LA FACE CACHÉE DE LA POMME

7.25 \$ 33 \$

VIN MOUSSEUX VILLA CONCHI CAVA BRUT SELECTION, ESPAGNE

7.25 \$ 33 \$

MIMOSA DE L'ANTIQUAIRE

6.50 \$ —

Cidre mousseux du Québec et jus d'orange

COCKTAILS

BLOODY CAESAR, BLOODY MARY

6.50 \$

VIRGIN CAESAR

4.50 \$

SPIRITUEUX / LIQUOR

GIN, VODKA

5.00 \$

RHUM BLANC OU BRUN, BRANDY

5.00 \$

WHISKY CANADIEN, JACK DANIEL

5.50 \$

COGNAC

6.50 \$

LA LISTE NOIRE

DÉGUSTER L'INTERDIT!

TASTE THE PROHIBITED WITH THE "BLACK LIST" SELECTION

LES VINS BLANCS / WHITE WINES

TREBBIANO, CHARDONNAY, DONINI 1L

Émilie-Romagne, Italie
Délicat et léger / Delicate

<u>V</u>	<u>1/4</u>	<u>1/2</u>	<u>BTL</u>
7\$	10\$	17\$	30\$

PINOT GRIGIO, RUFFINO LUMINA

Vénétie, Italie
Délicat et léger / Delicate

8\$	12\$	24\$	35\$
-----	------	------	------

CHARDONNAY, FRANK HELLWIG

South Eastern, Australie
Aromatique et rond / Aromatic and mellow

8\$	12\$	24\$	35\$
-----	------	------	------

SAUVIGNON BLANC, KIM CRAWFORD

Marlborough, Nouvelle-Zélande
Fruité et vif / Fruity and crispy

9\$	15\$	30\$	45\$
-----	------	------	------

VIGNOBLE DE SAINTE-PÉTRONILLE

Le voile de la Mariée, Île d'Orléans, Québec

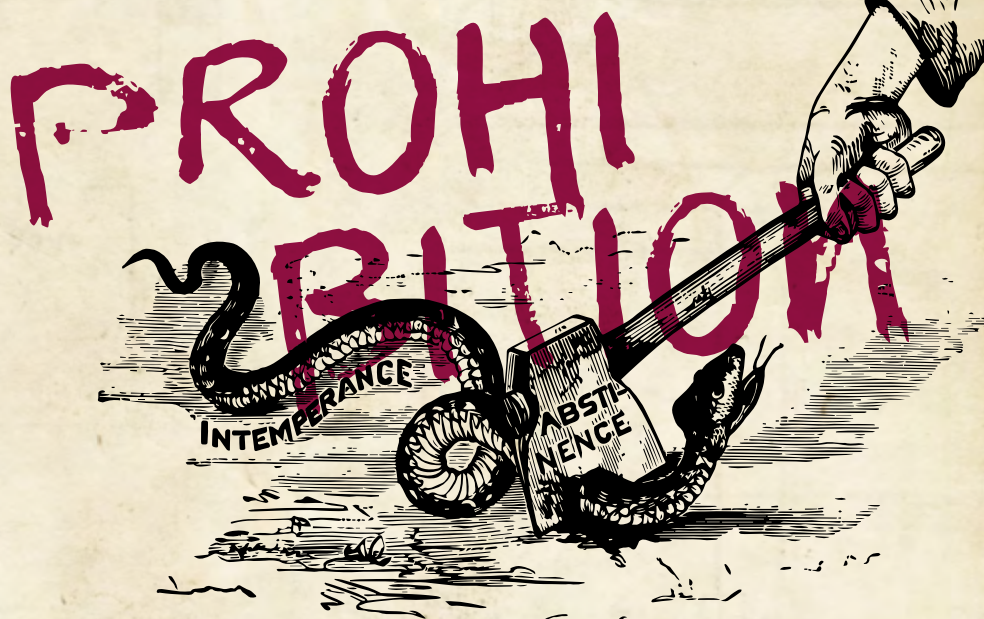
—	—	—	30\$
---	---	---	------

LE VIN ROSÉ

PINOT GRIGIO, STRATA BY CLIFF

Australie
Fruité et généreux / Fruity and medium bodied

<u>V</u>	<u>1/4</u>	<u>1/2</u>	<u>BTL</u>
7\$	11\$	21\$	32\$

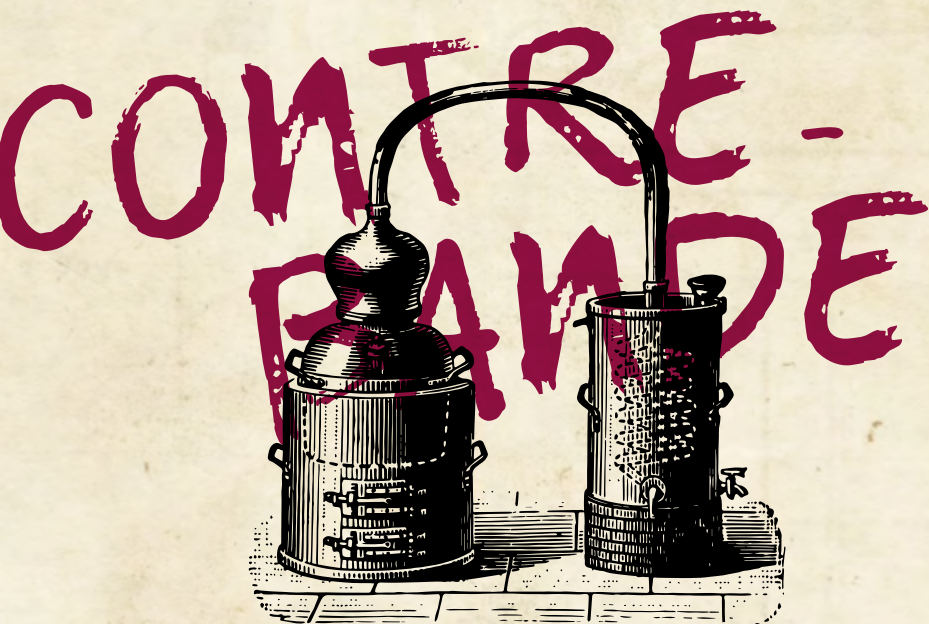


LES VINS ROUGES / RED WINES

	<u>V</u>	<u>1/4</u>	<u>1/2</u>	<u>BTL</u>
MERLOT, DONINI 1L Vénétie, Italie Fruité et léger / Fruity and light	7 ^s	11 ^s	17 ^s	30 ^s
MONASTRELL, JALÉO Yecla, Espagne Fruité et généreux / Fruity and medium bodied	7 ^s	12 ^s	21 ^s	32 ^s
MERLOT, BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD Pays d'oc, France Aromatique et souple / Medium bodied	7 ^s	11 ^s	21 ^s	32 ^s
CABERNET-SAUVIGNON, ZAPHY Mendoza, Argentine Aromatique et souple / Medium bodied	—	—	—	34 ^s
CABERNET SAUVIGNON, 655 MILES Californie, États-Unis Aromatique et charnu / Full bodied	8 ^s	14 ^s	27 ^s	38 ^s
PINOT NOIR, INNISKILLIN Niagara Peninsula, Canada Aromatique et souple / Medium bodied	8 ^s	14 ^s	27 ^s	40 ^s
SANGIOVESE-MERLOT-SYRAH, RUFFINO IL DUCALE Toscane, Italie Aromatique et charnu / Full bodied	—	—	—	45 ^s

CAFÉS SPÉCIAUX / SPECIALTY COFFEE

BRÉSILIEN (BRANDY, LIQUEUR D'ORANGE, LIQUEUR DE CAFÉ)	7.50 \$
ESPAGNOL (BRANDY, LIQUEUR DE CAFÉ)	7.50 \$
WELLINGTON (RHUM BRUN, LIQUEUR DE CAFÉ)	7.50 \$
WHISKY CANADIEN	7.50 \$



LA PROHIBITION

Vers la fin du XIX^e siècle, la consommation d'alcool de la population au Canada et aux États-Unis inquiétait de nombreuses personnes ainsi que les autorités religieuses. L'abus de boissons alcoolisées était associé à divers maux et délits que les mouvements pour la tempérance souhaitaient réduire. Ces mêmes mouvements ne tardèrent toutefois pas à réclamer la prohibition pure et simple de l'alcool. Née des efforts des partisans du mouvement pour la tempérance, la prohibition interdisait la vente et la consommation d'alcool. Si cette mesure législative fut établie en 1920 pour se terminer treize ans plus tard aux États-Unis, elle ne dura pas aussi longtemps au Canada. Par ailleurs, comme la frontière entre le Canada et les États-Unis étaient très poreuse, plusieurs millions de litres d'alcool transitèrent illégalement entre les deux pays pendant la prohibition.

Au cours des années 20, plusieurs gouvernements des provinces canadiennes ayant abandonné leur loi sur la prohibition devinrent eux-mêmes vendeurs d'alcool, alléchés par les profits énormes que le commerce engendrait.

DESCENTE DE POLICE ELK LAKE, 1925



L'APRÈS...

La commission des liqueurs du Québec est, en quelque sorte, l'ancêtre de la Société des alcools actuelle. La Commission des liqueurs fut créée en 1921, après l'adoption de la loi sur les boissons alcooliques.

Le Québec se trouvait alors dans une situation unique par rapport au reste de l'Amérique du Nord : c'était la seule province à avoir rejeté la prohibition. Les Québécois préféraient prôner la modération plutôt que l'abstinence totale.

En 1926, la Commission des liqueurs de Québec embouteille 23 marques de vin et 39 marques de spiritueux. Les premiers magasins ressemblent à des confessionnaux avec leur comptoir grillagé. Les bouteilles, enveloppées dans un papier spécial, hors de la vue des clients. Seule une liste de prix est affichée au mur. Il n'est possible de commander qu'une seule bouteille de spiritueux à la fois : toutefois, les vins ne sont pas rationnés.

En 1941, la limite d'achat de spiritueux est abolie. Quelques séquelles de cette période bénie des saints (pour l'abstinence) et des mafieux (que le trafic) subsistent encore toutefois : les épiciers et dépanneurs ne peuvent toujours pas vendre d'alcool entre 23 h et 8 h du matin et notre réflexe, parfaitement inutile, de cacher nos bouteilles dans un sac de papier brun est encore bien vivant.



LA POLICE
DES LIQUEURS,
QUÉBEC, 1939