

ENTRÉES

Mozzarella Fresca (125g) - poivrons & pesto	\$16	Bruschettas - Parmesan & balsamique	\$14
Soupe à l'oignon gratinée - vin rouge	\$16	Tataki de thon rouge - à l'asiatique	\$21
Cornichons frits & mayo épicé (6)	\$15	Calmars frits - Citron & mayo maison	\$19
Carpaccio de betteraves - Chèvre, fruits & noix	\$17	Guacamole & Salsa - Avec chips de maïs	\$15
Carpaccio de boeuf - à l'italienne	\$22	Mini-poutine	\$11
Brie fondant - oignons confits, noix, érable	\$16	Petite frite / Grande frite	\$5/\$10
Rouleaux impériaux (2) - Canard confit	\$10	Bisque de homard	\$14
Fondue parmesan (2) - Tomates & crème	\$11	Dumplings (4) - Champignons asiatiques	\$12
Carpaccio de Saumon Fumé	\$23	Oignons français	\$11

TARTARES

(Accompagné de salade du chef, croutons & frites belges)

Tartare de saumon - Fraises & basilic sous une guacamole maison	\$34
Tartare de boeuf italien - Poivrons grillés, parmesan & mayo à la truffe sur une crème ciboulette	\$36
Tartare de thon rouge asiatique - Edamames, mangues, avocats	\$38
Tartare de crabe des neiges - Ail frit, ciboulette, Dijon à l'ancienne, mayo maison	\$38
Tartare végétarien - Betteraves, fruits du moment, feta, noix & purée de betteraves	\$32

BURGERS

(Accompagné de salade de chou & frites belges)

Burger Classique - Boeuf, bacon, provolone, laitue, tomate, oignons grillés, ketchup, mayo	\$23
Burger Végé - Galette végétalienne Malibu, provolone, laitue, tomate, oignons grillés, mayo épicé	\$21
Burger de Crabe cake - Provolone, laitue, tomate, oignons grillés, mayo citron & dijon	\$25
Burger de Bison - Bacon, laitue, tomate, gouda fumé, bbq, oignons confits, mayo à la truffe	\$29
Burger du Poste - Boeuf, bacon, brie, oignons confits, laitue, tomate, sauce bbq fumée au whisky, mayo maison.	\$28

POKÉS & SALADES

Poké Saumon - Tartare de Saumon, Riz, Salade, Fruits, (1)Dumpling, mayo & légumes divers	\$30
Poké Boeuf - Tartare de Boeuf, Riz, Salade, Fruits, (1)Cornichon frit, mayo & légumes divers	\$32
Poké Thon - Tartare de Thon, Riz, Salade, Fruits, (1)Roul. impérial, mayo & légumes divers	\$34
Salade de chèvre - Vinaigrette maison, fruits du moment, chèvre, noix, croutons & balsamique	\$22
Salade césar - Laitue, parmesan, bacon, croutons, citron (Extra poulet 5\$)	\$19
Salade de canard confit - Pommes, pacanes, chèvre, balsamique, confit d'oignons, légumes, miel, dijon	\$24
Salade de betteraves - Féta, fruits du moment, noix, betteraves, & vinaigrette maison	\$18

SPÉCIALITÉS

(Accompagné de salade de chou & frites belges)

Fish'n chips réguliers - Filet de Morue (4oz) panée à la Guinness	\$26
Big Fish'n chips (8oz) - Filet de Morue (8oz) panée à la Guinness	\$30
Club au canard confit - Brie, oignons caramélisés à l'érable, bacon, laitue, tomate, mayo truffe	\$29
Club au homard - Bacon, laitue, tomate,	\$30
Bavette de boeuf (8oz) - Sauce porto vieilli 10 ans & vin rouge	\$38

CLASSIQUES

(Accompagné de salade de chou & frites belges)

Club Sandwich - Poulet, bacon, Jambon, laitue, tomate, mayo régulière	\$21
Smoked Meat - Viande fumée tranchée, fromage, moutarde jaune, cornichon	\$18

POUTINES

Poutine Classique - Frites belges, fromage en grains frais, sauce au porto & vin rouge	\$15
Poutine Smoked Meat - Viande fumée effilochée, fromage en grains frais, sauce porto & vin rouge	\$21
Poutine du Poste - Canard confit, fromage frais, oignons confits, érable, sauce porto & vin rouge	\$24
Poutine Pulled Pork - Porc effiloché, frites belges, fromage en grains frais, sauce porto & vin rouge	\$22
Poutine au Bacon - Frites belges, fromage en grains frais, bacon, sauce porto & vin rouge	\$19
Poutine Sublime - Bavette de boeuf 8oz, frites belges, fromage en grains, sauce échalotes & brandy	\$30
Poutine homard - Frites belges, fromage en grains, sauce vin blanc, crème & ciboulette, homard	\$30

ENFANTS

Croquettes de poulet & frites - <i>Croquettes de poulet frit et frites belges accompagné de miel</i>	\$12
Rondelles d'oignons - <i>Oignons panés accompagné de miel</i>	\$11
Mini-poutine - <i>Frites belges, fromage frais en grains, sauce poutine</i>	\$11
Cheeseburger - <i>Boeuf, fromage, mayo, ketchup</i>	\$14

DESSERTS

(Gaufres)

Gaufre à l'érable - <i>Gaufre Belge du Québec, crème fouetté, sirop d'érable de l'île & flocon d'érable</i>	\$9
Gaufre aux pommes - <i>Gaufre Belge du Québec, crème fouettée, érable & garnitures de pommes de l'île</i>	\$9

(Tartes)

Tarte au sucre - <i>Tarte belge au sucre à la crème</i>	\$9
Tarte aux pommes - <i>Accompagné d'érable et de la garniture de pommes de la Ferme François Blouin</i>	\$9
Tarte aux framboises - <i>Accompagné de crème fouettée et de coulis de framboise</i>	\$9
Tarte Citron & meringue - <i>Accompagné de crème fouettée, dulce de leche et zeste de citron</i>	\$9
Keylime Pie - <i>Tarte glacé à la lime avec crème fouettée, dulce de leche et zeste de lime.</i>	\$9

(Churros & Queues de Castor)

Churros trempés dans un mix sucre/cannelle : Caramel, Chocolat ou Dulce de Leche	\$6.50
Queue de Castor Érable - <i>Pâte frite artisanale avec crème fouettée & garnitures à l'érable</i>	\$13
Queue de Castor Dulce de Leche - <i>Pâte frite artisanale, cannelle, crème fouettée & Dulce de Leche</i>	\$13
Queue de Castor Pomme - <i>Pâte frite artisanale, garniture de pommes, cannelle, crème fouettée</i>	\$13
Queue de Castor Nutella - <i>Pâte frite artisanale, fraises de l'île, crème fouettée</i>	\$13
Queue de Castor Sucre/Cannelle - <i>Pâte frite artisanale, sucre, cannelle, citron</i>	\$12
Queue de Castor Pistache - <i>Pâte frite artisanale, crème de noisettes & morceaux de pistaches</i>	\$13

EXTRAS

Croutons	\$1.50	Frite en salade césar	\$4
Mayo Maison	\$1.50	Frite en salade du chef	\$3
Bacon	\$3.50	Extra sauce	\$2
Fromage	\$2.50	Extra Guacamole	\$3.50
Frite en poutine	\$4.50		

BIÈRES *Fûts*

Verre / Pinte / Pichet

Blanche de l'Île - (<i>Blanche, 5% alc./vol.</i>)	\$6.50	\$9.50	\$26.50
Blonde de l'Île - (<i>Pilsner, 5% alc./vol.</i>)	\$6.50	\$9.50	\$26.50
IPA de l'Île - (<i>IPA, 6% alc./vol.</i>)	\$6.50	\$9.50	\$26.50
Cidre du Moment - (<i>Variable</i>)	\$6.75	\$9.75	\$27.25
Belle Gueule Blonde - (<i>Lager douce, 4.2% alc./vol.</i>)	\$6.75	\$9.75	\$27.25
St-Ambroise IPA - (<i>Québec, IPA, 6.2% alc./vol.</i>)	\$7.00	\$10	\$28.50
Griffon Rousse - (<i>Québec, Rousse, 4.5% alc./vol.</i>)	\$7.00	\$10	\$28.50
Irish Stout - (<i>Québec, Noire à l'avoine, 5% alc./vol.</i>)	\$7.00	\$10	\$28.50



BIÈRES *Bouteilles*

(473 mL)

Grolsch - (<i>Pilsner, 5% alc./vol.</i>)	\$11
Grolsch - (<i>Pilsner, 0% alc/vol.</i>)	\$9
Pale Ale St-Ambroise - (<i>Pale Ale, 0.5% alc./vol.</i>)	\$9
IPA St-Ambroise - (<i>IPA, 0.5% alc./vol.</i>)	\$9
Moosehead Lager - (<i>Lager, 5% alc.vol.</i>)	\$10
Radler - (<i>Moosehead Pamplemousse, 4% alc.vol.</i>)	\$9
Ambrée Érable de l'Île - (<i>Bière Forte, 6% alc./vol.</i>)	\$10
Saison au Cassis - (<i>Micro de l'île, 5% alc./vol.</i>)	\$10
Gose Fraises-Basilic - (<i>Micro de l'île, 4.5% alc./vol.</i>)	\$10
Franc Bois - (<i>Blanche Framboises, La Souche, 4.5% alc./vol.</i>)	\$10
Gose Vie sale - (<i>La Souche, Gose légère, 4% alc./vol.</i>)	\$10
Gros Pin - (<i>Rousse Irlandaise, La Souche, 4.5% alc./vol.</i>)	\$10

C O C K T A I L S - *Classiques*

Bloody Caesar - <i>Vodka, Clamato, sel de céleri</i>	\$12 / Virgin \$9
Rhum & Coke - <i>Rhum Brun El Dorado Foncé, coke, lime</i>	\$12
Mojito - <i>Rhum Blanc Bacardi, menthe, lime, soda</i>	\$12
Gin Tonic Régulier - <i>Gin, tonic, agrumes</i>	\$12
Aperol Spritz - <i>Aperol, Santi Nello Prosecco, Soda, Agrumes</i>	\$13
Abricot Brandy Sour - <i>Abricot Brandy, Jus d'orange, Citron</i>	\$11
Amaretto Sour - <i>Disaronno, Jus d'orange, Citron</i>	\$11
Sex on the beach - <i>Vodka, Schnapps aux pêches, orange, grenadine</i>	\$11
Sangria Blanche - <i>Vin Blanc, Soho, Triple Sec, Abricot Brandy, Jus, Soda</i>	\$12 (Verre) / \$33 Pichet
Sangria Rosé - <i>Vin Rosé, Schnapps Pêche, Vodka, Limonade Rose, Soda</i>	\$12 (Verre) / \$33 Pichet
Sangria Rouge - <i>Vin Rouge, Vodka, Amaretto, Cidre, Canneberge, Soda</i>	\$12 (Verre) / \$33 Pichet

C O C K T A I L S - *Signatures*

Bloody du Poste - <i>Vodka, Bière, Clamato, Tabasco, BBQ, Cornichons, Jalapeños</i>	\$13
Coco Loco - <i>Malibu, Rhum Blanc, Coco, Ananas</i>	\$12
Limoncello Spritz - <i>Prosecco, Limoncello & Soda</i>	\$12
Peach Spritz - <i>Schnapps pêche, Cidre, & Prosecco</i>	\$13
L'apéro de Joe - <i>Cidre (Le Pêché) de Joe Giguère, Pommes, Prosecco & Soda</i>	\$13
Mezcal Paloma - <i>Mezcal Sombra du Mexique, Jus de Pamplemousse & Soda</i>	\$13
Flor - <i>Gin Tanqueray Flor de Sevilla, Soda, agrumes, Sirop de Prunes de la Ferme François Blouin</i>	\$13
Purple Love - <i>Gin Empress 1908, Soda, Agrumes, Sirop de Bleuets de la Ferme François Blouin</i>	\$13
Smash - <i>Seventh Heaven, Citron & Basilic Tropical, Soda, Agrumes</i>	\$13
Cassis Royal - <i>Gin Tanqueray Cassis, Kir de l'Île de Bacchus, Mûres, Soda, Agrumes</i>	\$13.50
Madame Raisin - <i>Mistelle Blanche/Domaine Sainte-Famille, Prosecco, canneberges blanches, soda</i>	\$13
Monsieur Raisin - <i>Mistelle Rouge/Domaine Sainte-Famille, Prosecco, canneberges rouges, soda</i>	\$13
Cafés Alcoolisés - <i>Baileys / Brésilien / Espagnol</i>	\$12

VINS *Mousseux*

Verre / Bouteille

Botter Santi Nello Prosecco - <i>Italie, Vénétie</i>	\$11.00	\$46.00
Freixenet Elyssia Gran Cuvée Brut - <i>Espagne, Catalogne</i>	-	\$54.00
Château de Champteloup - <i>France, Vallée de Loire, Rosé</i>	-	\$60.00
Champagne - <i>Veillez vous informer à votre serveur</i>	-	-

VINS *Rosés & Oranges*

Verre / Bouteille

Grand Sud Rosé – <i>Merlot, France</i>	\$9.50	\$36.00
Le Rosé - <i>Frontenac Gris, Domaine Sainte-Famille, Île d'Orléans</i>	\$10	\$40.00
Vandal Cliche - <i>Vin de Macération, Domaine Sainte-Famille, I.O</i>	-	\$52.00
Vieux Château d'Astros – <i>Rosé, Grenache/Syrah, France, Provence</i>	-	\$53.00
El Zorrito Santa Julia – <i>Chardonnay, Argentine, Mendoza</i>	-	\$53.00

VINS *Blancs*

Verre / Bouteille

Deakin Estate – <i>Chardonnay, Australie, Victoria</i>	\$9.50	\$35.00
Lacheteau S. de la Sablette – <i>Sauvignon Blanc, France</i>	-	\$35.00
Santa Julia – <i>Chenin Blanc, Argentine, Mendoza</i>	\$10.50	\$38.00
Zenato Azienda Vitivinicola – <i>Pinot Grigio, Italie, Vénétie</i>	-	\$44.00
Le Poiré - <i>Vin de Poire, Domaine Sainte-Famille, Île d'Orléans</i>	\$11.00	\$44.00
De Bortoli La Bohème Act One – <i>Riesling, Australie</i>	-	\$52.00
Santa Julia La Oveja Blanco – <i>Torrontes, Argentine, Mendoza</i> <i>*Vin Nature, Biologique et Fairlife</i>	-	\$53.00
Saint Clair – <i>Sauvignon Blanc Nouvelle-Zélande, Marlborough</i>	-	\$59.00

VINS *Rouges*

Verre / Bouteille

Deakin Estate – Shiraz, <i>Australie, Victoria</i>	\$9.50	\$35.00
Santi Nello - Pinot Noir, <i>Italie, Trevenezie</i>	-	\$35.00
La Cuvée du Domaine - <i>Domaine Sainte-Famille, Île d'Orléans</i>	\$10.50	\$37.00
Monasterio de Las Vinas Crianza – <i>Grenache, Espagne</i>	\$10.50	\$37.00
Réserve Louis Eschenauer – <i>Merlot, Cab. Franc, France, Bordeaux</i>	-	\$44.00
Stéphane Aviron Beaujolais-Village – <i>Gamay, France</i>	-	\$48.00
Azienda Agricola Petra Zingari – <i>Merlot, Sangiovese, Italie, Toscane</i>	-	\$49.00
Zenato Valpolicella Superiore – <i>Corvina, Italie, Vénétie</i>	-	\$49.00
Guigal Côtes-du-Rhône – <i>Syrah, Grenache, France</i>	-	\$57.00
Celilo Falls – <i>Pinot Noire, États-Unis, Oregon, *Biologique</i>	-	\$61.00
Caymus Vineyards – <i>Bonanza, Cabernet Sauvignon</i> <i>États-Unis, Californie</i>	-	\$67.00
La Croix des Moines – <i>France, Bordeaux, Lalande-de-Pomerol</i> <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	-	\$70.00

B R E U V A G E S *Autres*

Boissons gazeuses (Sprite, Sprite Diet, Coke, Coke Diet, Orange Crush, Thé Glacé etc..)	\$3.75
Jus (Orange, Pomme, Canneberge, Limonade Verte ou Rose)	\$4.25
Eau Pétillante (355 mL)	\$3.50
San Pellegrino (750 ml)	\$7.50
Red Bull (355 mL)	\$5.50
Café Filtre / Thé	\$3.25
Espresso Court	\$3.75
Espresso Allongé	\$3.95
Cappuccino	\$4.50
Latte	\$5.00