

## COCKTAILS

### QUÉBÉCOIS

~ BLOODY CEASAR 5 oz ~  
Vodka · jus de clamato · épices  
8

~ L'AUTHEIQUE 4 oz ~  
Gin · érable · soda · angustura · bleuets  
8

~ QUEBEC ROYAL 4 oz ~  
Vodka · cidre · liqueur de cassis · érable · soda  
11

~ CEDAR SOUR 3 ½ oz ~  
Rye · citron · sirop de cèdre  
10

### CLASSIQUES

~ DAÏQUIRI 3 ¼ oz ~  
Rhum cubain · lime · sucre de canne  
8

~ PALOMA 4 oz ~  
Tequila · pamplemousse · soda  
8

~ SPRITZ 5 oz ~  
Prosecco · amer · soda  
14

~ GIN TONIC THYM 4 ½ oz ~  
Gin · tonic soda · thym  
8

~ NEGRONI 3 oz ~  
Gin · vermouth rouge · amer  
10

~ BOULEVARDIER 3 oz ~  
Scotch · vermouth rouge · amer  
11

~ COSMOPOLITAIN 3 ½ oz ~  
Vodka · triple-sec · canneberge · lime  
9

## MENU

Tous les jours de midi à 15h00

### ENTREES

-Buffet de salades du jour 14

### PLATS (Buffet de salades inclus)

-Salade César des marsouins 18  
-Supplément crevettes nordiques 8  
-Notre poutine traditionnelle 17  
-Quesadilla "con jalapeno" 18  
-Quiche du jour 19  
-Tortellini, sauce à la viande 19  
-Saumon poché, sauce vierge 21  
-Hamburger Delphine 20  
-Club Sandwich 19

### DESSERTS

-Crème brûlée 8  
-Mousse au chocolat 8  
-Coupe de fruits rouges 8  
-Tarte aux pommes 8

### EN ATTENDANT L'APPÉRO...

-Planche de charcuteries des Viandes  
Biologiques de Charlevoix 19  
-Planche de fromages de la Maison  
d'affinage Maurice DUFOUR 24

### VINS AU VERRE

VINS ROUGES ET BLANCS	5oz	8oz
Cuvée Cap-Aux-Pierres, Québec	8	12 <sup>75</sup>
Jaleo, Espagne	8 <sup>75</sup>	14
Barzoli, Italie	9	15