

Menu Bistro

JANICK
BISTRO BBQ TERRASSE

SOIR

Tapas

CALMARS FRITS , SAUCE AIGRE-DOUCE ÉPICÉE, MAYO AU GINGEMBRE	11
CORNETS DE TARTARE , TROIS PETITS CORNETS DE TARTARE DE BOEUF BIEN RELEVÉ	11
NACHOS GRATINÉS , SALSA, OLIVES, PURÉE D'AVOCAT ET CRÈME SURE ☒	16
RONDELLES D'OIGNONS GÉANTES À LA LIME	9
FRITES MAISON & MAYONNAISE ☒	8
CREVETTES POPCORN JALAPEÑO MAYONNAISE MAISON À L'AIL	10
ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC ☒	16
DUMPLINGS CROUSTILLANTS (5)	10
FARCIS DE MOZZARELLA FONDU, CHUTNEY DE CANNEBERGES	
ASSIETTE DE CHARCUTERIES DU JOUR POUR 1 OU 2 PERS.	10 ou 17

☒ SANS GLUTEN

Transformez
votre casse-croûte,
pâtes ou salade repas
en Table d'hôte
pour **11\$ de plus!**

Casse-croûtes

HAMBURGER (6oz) FROMAGE FONDU, SAUCE BBQ, CONFITURE D'OIGNON, SALADE, TOMATE, FRITES MAISON & SALADE CÉSAR	20
WRAP AU SAUMON MARINÉ , FROMAGE À LA CRÈME, OIGNONS, CÂPRES, SALADE VERTE ET GARNITURES DE LÉGUMES	20
SANDWICH DE TOFU GRILLÉ, LÉGUMES RÔTIS , PURÉE DE POIS CHICHES, GUACAMOLE ET SALADE DU CHEF, VINAIGRETTE ASIATIQUE 🍃 VÉGANE	20
SANDWICH DE POULET GRILLÉ , BACON, AVOCAT, TOMATE, SALADE CÉSAR & FRITES MAISON	20
HAMBURGER DE SAUMON , MAYONNAISE ÉPICÉE, LAITUE, TOMATES, FRITES MAISON & SALADE CÉSAR	20
FAJITAS AU POULET , PURÉE D'AVOCAT, SALSA, CRÈME SURE, OIGNONS, POIVRONS, FRITES MAISON & SALADE CÉSAR	20
HOT DOG MERGUEZ , CHOUCROUTE, MOUTARDE DE DIJON, FRITES MAISON & SALADE CÉSAR	20
POUTINE RÉGULIÈRE	11
POUTINE AU FOIE GRAS , FAÇON JANICK	17

PAIN SANS GLUTEN DISPONIBLE

Pâtes

LINGUINE SAUCE AUX FRUITS DE MER	25
PENNE , SAUCE ROSÉE AUX SAUCISSES ITALIENNES GRILLÉES	19
FUSILI AUX PORTOBELLOS , POULET GRILLÉ ET LÉGUMES	19
PENNE VÉGANES 🍃 ET SANS GLUTEN ☒	
PESTO, TOMATES, LÉGUMES ET PORTOBELLOS	19

Salades repas

CÉSAR AU POULET ÉPICÉ FAÇON PORTUGAISE ☒	18
SALADE DE CONFIT DE CANARD , CANNEBERGES, AMANDES GRILLÉES ET VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE ☒	18
VERTE AUX CREVETTES CAJUN , GARNITURES SAISONNIÈRES, VINAIGRETTE MIEL & GINGEMBRE ☒	18
TOMATES, AVOCAT & BOCONCCINI , VINAIGRETTE BALSAMIQUE ☒	18

Menu enfants

12 ans et moins, breuvage & crème glacée à la vanille inclus

POITRINE DE POULET GRILLÉE , LÉGUMES & FRITES (☒ sans sauce)	9
FUSILLI , SAUCE ROSÉE	9
POUTINE	9
CROQUETTES DE POULET & FRITES	9

Desserts Table d'hôte

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	
DÉLICE CHOCOLATÉ	
CROQUANT AUX POMMES, CARAMEL ET GLACE VANILLE	
SORBET DU JOUR ☒	

Table d'hôte du soir

SAUMON MARINÉ MAISON, SALADE DE CONCOMBRES & CRÈME SURE ET OIGNON VERT **ou**
SALADE CÉSAR, FAÇON JANICK ☒ **ou**
TARTARE DE BOEUF ÉPICÉ, RÉDUCTION DE PORTO ET CHIPS MAISON ☒ **ou**
ASSIETTE DE CHARCUTERIES DU JOUR, CHUTNEY DE CANNEBERGES

Plats principaux

À la carte ou encore en formule table d'hôte incluant une entrée et un dessert de votre choix

☒ CREVETTES RÔTIES CAJUN	28	39
LÉGUMES, RIZ, VINAIGRETTE AU MIEL & ARACHIDE		
☒ ESCALOPE DE SAUMON GRILLÉE	28	39
SAUCE AIGRE-DOUCE VINAIGRETTE À LA MANGUE, PURÉE DE PATATE DOUCE		
☒ FILET DE MORUE POÊLÉ	27	38
RIZ, LÉGUMES, TAPENADE D'OLIVES, AVOCAT & VINAIGRETTE À LA TOMATE		
☒ TARTARE DE FILET DE BOEUF	27	38
SALADE VERTE ET FRITES MAISON		
☒ MOULES MARINIÈRES et FRITES MAISON	22	33
☒ CARRÉ DE PORC NAGANO MI-FUMÉ GRILLÉ	30	41
GRATIN DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES, SAUCE AIGRE-DOUCE MAISON		
DUO DE SAUCISSES GRILLÉES WILLIAM J. WALTER	26	37
(ÉRABLE ET BACON, WILLIAM FUMÉE & FROMAGE SUISSE) LÉGUMES, CHOUCROUTE & FRITES MAISON OU GRATIN DE POMMES DE TERRE		
(☒ sans sauce) FILET MIGNON AAA GRILLÉ	35	46
LÉGUMES ET SAUCE POIVRE VERT & FRITES MAISON OU GRATIN DE POMMES DE TERRE		
(☒ sans sauce) POITRINE DE POULET GRILLÉE	28	39
SAUCE PORTOBELLO & FRITES MAISON OU GRATIN DE POMMES DE TERRE		

☒ SANS GLUTEN

Apéritifs classiques

ST-RAPHAËL	7.50
DUBONNET	7.50
PINEAU DES CHARENTES	8.50
RICARD	7.50

Bières en fût

BORÉALE BLANCHE, ROUSSE OU BLONDE			Pichet 21
12 oz 6.50	20 oz 7.75		

Bières locales

MOLSON DRY / BUD LIGHT / COORS LIGHT LABATT BLEUE / BUDWEISER / LABATT 50	7.50
------------------------------------------------------------------------------	------

Bières importées

HEINEKEN / RICKARD'S WHITE / CORONA STELLA ARTOIS / BECK'S	8.50
---------------------------------------------------------------	------

Bières de prestige (en fût)

SAISON DES PLAGES / DOUBLE BLANCHE DU LAC			Pichet 24
12 oz 8	20 oz 10		

Sangrias

EXOTIQUE, ROUGE OU BLANCHE			Pichet 25
Verre 8.50	½ Pichet 14.50		

Cocktails

JANICK PÉTILLANT (LIQUEUR DE MELON ET CRÉMANT DE POMMES)	9
GIN TONIC (GIN BOMBAY, SODA TONIC ET LIME)	9
WHISKY CANNEBERGE (WHISKY JAMESON, JUS DE CANNEBERGE ET LIME)	9
BLOODY CEASAR (VODKA, CLAMATO, TABASCO, WORCESTERSHIRE)	9
PINK LIMO (VODKA, LIQUEUR FRAMBOISE, SIROP GINGEMBRE JUS DE CITRON ET VIN MOUSSEUX)	10
DRY MARTINI (VODKA OU GIN, VERMOUTH BLANC, OLIVE)	10
COSMOPOLITAIN (VODKA, JUS DE CANNEBERGE, TRIPLE SEC, LIME)	10
MARTINI LITCHI (VODKA, JUS DE CANNEBERGE BLANC, SOHO, LIME)	10
KIR (VIN BLANC, LIQUEUR DE CASSIS)	9
KIR ROYAL (MOUSSEUX, LIQUEUR DE CASSIS)	9
LONG ISLAND ICED TEA (RHUM, GIN, VODKA, TEQUILA, CITRON, COLA)	10
PINA COLADA	9
MARGARITA	9
DAIQUIRI	9

Digestifs

COGNAC (VS, VSOP, XO)	10 / 12 / 20
AMARETTO	7
GRAND MARNIER	9
PORTO FLADGATE TAWNY 10 ANS	8
CALVADOS	9
BAILEY'S	8
FRANGELICO	8
TIA MARIA	8

Vins blancs

CHENIN BLANC, ROBERTSON WINERY, WESTERN CAPE AFRIQUE DU SUD, 2016	30
CHARDONNAY, LINDEMAN'S BIN 65, AUSTRALIE MÉRIDIONALE, AUSTRALIE, 2016	34
FUMÉ BLANC, ERRAZURIZ, ACONCAGUA, CHILI, 2016	36
* PINOT GRIGIO, VILLA CASTELLO, ABRUZZES, ITALIE, 2016	V 9 38
RIESLING, MIRASSOU, CALIFORNIE, ÉTATS-UNIS, 2013	38
* TREBBIANO D'ABRUZZO BIOLOGICO, CANTINA TOLLO, ABRUZZES, ITALIE, 2016 (CERTIFICATION VÉGANE ☒ ET BIO)	40
BOURGOGNE ALIGOTÉ, MARQUIS DE JOUENNES, BOURGOGNE, FRANCE, 2015	40
PINOT GRIS, PFAFF, ALSACE, FRANCE, 2015	V 9.50 44
* SAUVIGNON BLANC, SMOKING LOON, CALIFORNIE, ÉTATS-UNIS, 2015	43
CHARDONNAY, LOUIS LATOUR, BOURGOGNE, FRANCE, 2015	48
* RIESLING, LOUIS HULLER, ALSACE, FRANCE, 2015 (CERTIFICATION BIO)	49
SAUVIGNON BLANC, KIM CRAWFORD, SOUTH ISLAND, NOUVELLE-ZÉLANDE, 2016	52
CHABLIS, ALBERT BICHOT, BOURGOGNE, FRANCE, 2015	55

Vins rouges

CABERNET SAUVIGNON, BERINGER, CALIFORNIE, ÉTATS-UNIS, 2015	V 8 36
TEMPRANILLO, CORONAS TORRES, CATALOGNE, ESPAGNE, 2013	38
PINOT NOIR, LES JAMELLES, PAYS D'OC, FRANCE, 2015	V 9 38
* CABERNET SAUVIGNON, VEGA SINDOA, NAVARRE, ESPAGNE, 2014	V 9 38
* MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIOLOGICO, CANTINA TOLLO, ABRUZZES, ITALIE, 2015 (CERTIFICATION VÉGANE ☑ ET BIO)	40
SHIRAZ, JACOB'S CREEK, AUSTRALIE MÉRIDIONALE, AUSTRALIE, 2015	40
SANGIOVESE, SANTA CRISTINA, TOSCANE, ITALIE, 2015	41
VALPOLICELLA RIPASSO, CAMPOLIETI, VÉNÉTIE, ITALIE, 2014	42
* CHIANTI RISERVA BRUMAIA, RENZO MASI, TOSCANE, ITALIE, 2013	42
* GRENACHE/SYRAH, COLLINE, LA CABOTTE, CÔTES DU RHÔNE VIL., FRANCE, 2015 (BIODYNAMIE)	44
GAMAY, LOUIS LATOUR, BOURGOGNE, FRANCE, 2013	47
CABERNET SAUVIGNON, CABURINO, TOSCANE, ITALIE, 2011	52
CABERNET SAUVIGNON, SEBASTIANI, SONOMA, ÉTATS-UNIS, 2014	60
* AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO, SAN RUSTICO, VÉNÉTIE, ITALIE, 2010	99
* ACCORD BBQ CABERNET SAUVIGNON, SMOKING LOON, CALIFORNIE, ÉTATS-UNIS, 2015	43

Vins rosés

PINOT GRIGIO SIMBOLI, LA VIS, VÉNÉTIE, ITALIE	V 9 30
* ROSÉ DE SAIGNÉE, PECH REDON, LA CLAPE, LANGUEDOC, FRANCE, 2016 (CERTIFICATION BIO)	48

Bulles

CAVA RESERVA BRUT, SEGURA VIUDAS, CATALOGNE, ESPAGNE	39
* PROSECCO, LORENZON, ITALIE	50
CHAMPAGNE BRUT, VEUVE CLICQUOT, FRANCE	129

Demi-bouteilles

Blanc

PINOT GRIS, PFAFF, ALSACE, FRANCE, 2015	26
* SOAVE CLASSICO, SUAVIA, VÉNÉTIE, ITALIE, 2016	28

Rouge

* MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, VALLE D'ORO, CANTINA TOLLO, ABRUZZES, ITALIE, 2014	20
VALPOLICELLA RIPASSO, TOMMASI, VÉNÉTIE, ITALIE, 2014	32

* IMPORTATION PRIVÉE

Blanc maison (bouteille 1l)

GRAND SUD, CHARDONNAY, PAYS D'OC, FRANCE	34
CERVETERI, FONTANA MONRELLA, LATIUM, ITALIE	34

Rouge maison (bouteille 1l)

GRAND SUD, MERLOT, PAYS D'OC, FRANCE	34
MONTEPULCIANO-D'ABRUZZO, ABRUZZES, ITALIE	35