

Menu Bistro

JANICK
BISTRO BBQ TERRASSE

SOIR

Tapas

- CALMARS FRITS**, SAUCE AIGRE-DOUCE ÉPICÉE, MAYONNAISE AU GINGEMBRE 14
- CORNETS DE TARTARE**, TROIS PETITS CORNETS DE TARTARE DE BOEUF BIEN RELEVÉ 12
- 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 11
- ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC** ☒ 16
- GAUFRE, POULET ASSAISONNÉ FRIT** 12
SAUCE BBQ FUMÉE À L'ÉRABLE, FAÇON NOUVELLE-ORLÉANS
- ASSIETTE DE CHARCUTERIES DU JOUR** POUR 1 OU 2 PERS. 10 ou 17

☒ SANS GLUTEN

S'adresse aux personnes qui ont des intolérances alimentaires mineures et non des allergies. EN CAS D'ALLERGIES SÉVÈRES, S'ABSTENIR.

Transformez
votre casse-croûte,
pâtes ou salade repas
en **Table d'hôte**
pour **12\$ de plus!**

Casse-croûtes

- HAMBURGER** (6oz) FROMAGE FONDU, SAUCE BBQ, CONFITURE D'OIGNONS, SALADE, TOMATE, FRITES MAISON & SALADE CÉSAR 20
- WRAP AU SAUMON MARINÉ**, FROMAGE À LA CRÈME, OIGNONS, CÂPRES, SALADE VERTE ET GARNITURE 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, PURÉE D'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**, CHOUCRUTE, MOUTARDE DE DIJON, FRITES MAISON & SALADE CÉSAR 20
- POUTINE RÉGULIÈRE** 11
- POUTINE AU FOIE GRAS**, FAÇON JANICK 18

PAIN SANS GLUTEN DISPONIBLE

Pâtes

- LINGUINE** SAUCE AUX FRUITS DE MER 25
- PENNE**, SAUCE ROSÉE AUX SAUCISSES ITALIENNES GRILLÉES 19
- PENNE VÉGANES** ♡ ET SANS GLUTEN ☒ 20
PESTO, TOMATES, LÉGUMES ET PORTOBELLOS

Salades repas

- CÉSAR AU POULET ÉPICÉ FAÇON PORTUGAISE** ☒ 18
- SALADE DE CONFIT DE CANARD**, CANNEBERGES, AMANDES GRILLÉES ET VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE ☒ 20
- VERTE AUX CREVETTES CAJUN**, GARNITURE SAISONNIÈRE, VINAIGRETTE MIEL & GINGEMBRE ☒ 19
- TOMATES, BOCONCCINIS & PURÉE D'AVOCAT** 19
VINAIGRETTE BALSAMIQUE ☒

Menu enfants

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

- POITRINE DE POULET GRILLÉE**, LÉGUMES & FRITES (☒ sans sauce) 10
- FUSILLI**, SAUCE ROSÉE 10
- POUTINE** 10
- CROQUETTES DE POULET** 10
FRITES

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**, CONCOMBRES, CRÈME SURE ET OIGNON VERT ou
- SALADE CÉSAR** ☒ 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 40
RIZ, LÉGUMES, VINAIGRETTE AU MIEL & ARACHIDE
- ☒ **ESCALOPE DE SAUMON GRILLÉE** 28 40
SAUCE AIGRE-DOUCE VINAIGRETTE À LA MANGUE, LÉGUMES ET RIZ
- ☒ **FILET DE MORUE POÊLÉ** 27 39
RIZ, LÉGUMES, TAPENADE D'OLIVES, PURÉE D'AVOCAT & VINAIGRETTE À LA TOMATE
- ☒ **TARTARE DE SAUMON** 28 40
PURÉE D'AVOCAT, SALADE VERTE ET FRITES MAISON
- ☒ **TARTARE DE FILET DE BOEUF** 28 40
SALADE VERTE ET FRITES MAISON
- ☒ **CARRÉ DE PORC NAGANO MI-FUMÉ GRILLÉ** 30 42
GRATIN DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES, SAUCE AIGRE-DOUCE MAISON
- DUO DE SAUCISSES GRILLÉES WILLIAM J. WALTER** 26 38
(ÉRABLE ET BACON, WILLIAM FUMÉE & FROMAGE SUISSE) LÉGUMES, CHOUCRUTE & FRITES MAISON OU GRATIN DE POMMES DE TERRE
- [☒ sans sauce] **FILET MIGNON AAA GRILLÉ** 35 47
LÉGUMES ET SAUCE POIVRE VERT & FRITES MAISON OU GRATIN DE POMMES DE TERRE
- [☒ sans sauce] **POITRINE DE POULET GRILLÉE** 27 39
SAUCE PORTOBELLO & FRITES MAISON OU GRATIN DE POMMES DE TERRE

☒ SANS GLUTEN

S'adresse aux personnes qui ont des intolérances alimentaires mineures et non des allergies. EN CAS D'ALLERGIES SÉVÈRES, S'ABSTENIR.

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 / COORS LIGHT / LABATT BLEUE BUDWEISER / LABATT 50	7.50
--	------

Bières importées

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

Nos spécialités en fût

SAISON DES PLAGES / IPA DU NORD-EST CIDRE MCKEOWN CANNEBERGE			Pichet 24
12 oz	8	20 oz	10

Sangrias

ROUGE ou BLANCHE			Pichet 24
Verre	9	½ Pichet	15
EXOTIQUE (CURACAO) ou JANICK (MIDORI ET POMMES)			Pichet 27
Verre	10	½ Pichet	17

Cocktails

BLOODY CEASAR	9
VODKA, CLAMATO, TABASCO, WORCESTERSHIRE, OLIVES	
GIN CONCOMBRE	9
BOMBAY, TONIC / SODA / 7UP, CONCOMBRES	
WHISKY SOUR	9
JAMESON, JUS CITRON, SIROP SIMPLE, CERISE	
KIR / KIR ROYAL	9
VIN BLANC / MOUSSEUX, LIQUEUR DE CASSIS	
DETOX	9
CIDRE ROSÉ, JUS DE PAMPLEMOUSSE, PAMPLEMOUSSE	
SPRITZ	10
APÉROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE, ORANGE	
LONG ISLAND ICED TEA	10
GIN, TEQUILA, VODKA, RHUM BLANC, PEPSI	
PINK LIMO	10
VODKA FRAMBOISE, LIMONCELLO, LIMONADE ROSE	
COSMOPOLITAIN	10
TRIPLE SEC, VODKA, JUS DE CANNEBERGES ROUGES, LIME	
COCKTAILS GLACÉS	10
PINA COLADA / MARGARITA / DAIQUIRI	
MARTINI LITCHI	12
SOHO, VODKA, JUS DE CANNEBERGES BLANCHES, LITCHI	
DRY MARTINI	12
GREY GOOSE / BOMBAY, VERMOUTH BLANC, OLIVE	

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	V 8.5	30
* CHARDONNAY, BELLARETTA, ABRUZZES, ITALIE, 2017	V 9	34
FUMÉ BLANC, ERRAZURIZ, ACONCAGUA, CHILI, 2017		36
RIESLING, KUNG FU GIRL, WASHINGTON, ÉTATS-UNIS, 2017		39
* PINOT GRIGIO, VILLA CASTELLO, ABRUZZES, ITALIE, 2017	V 9.5	40
BOURGOGNE ALIGOTÉ, MARQUIS DE JOUENNES, BOURGOGNE, FRANCE, 2016		40
* VIOGNIER/SAUVIGNON/MUSCAT, LOUP Y ES-TU ? DOMAINE DE L'HORTUS, LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCE, 2017		41
* CHARDONNAY BARRICA, VEGA SINDOA, NAVARRE, ESPAGNE, 2017		41
* RABIGATO, FOLIAS DE BOUCO, DOURO, PORTUGAL, 2017		43
PINOT GRIS, PFAFF, ALSACE, FRANCE, 2016		44
SAUVIGNON BLANC, KIM CRAWFORD, SOUTH-ISLAND, NOUVELLE-ZÉLANDE, 2016		52
CHABLIS, ALBERT BICHOT, BOURGOGNE, FRANCE, 2015		55

Vins rouges

* TEMPRANILLO, VEGA SINDOA, NAVARRE, ESPAGNE, 2016	V 9	37
CORVINA/CORVINONE/MERLOT, ALLEGRINI DI FUMANE, VINO DE TAVOLA VÉNÉTIE, ITALIE, 2017		37
SYRAH/CABERNET SAUVIGNON, BOUSSAC RÉSERVE, LANGUEDOC ROUSSILLON, FRANCE (BIO)	V 9.5	38
PINOT NOIR, LES JAMELLES, PAYS D'OC, FRANCE, 2016	V 9.5	38
* MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIOLOGICO, CANTINA TOLLO, ABRUZZES, ITALIE, 2015		40
SHIRAZ, JACOB'S CREEK, AUSTRALIE MÉRIDIONALE, AUSTRALIE, 2015		40
SANGIOVESE, SANTA CRISTINA, TOSCANE, ITALIE, 2015		41
* SYRAH/GRENACHE, LOUP DANS LA BERGERIE ; DOMAINE DE L'HORTUS, LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANCE, 2017		41
* SANGIOVESE, BRUMAIA CHIANTI RISERVA, TOSCANE, ITALIE, 2013		42
CABERNET SAUVIGNON, SMOKING LOON, CALIFORNIE, ÉTATS-UNIS, 2015		43
GAMAY, LOUIS LATOUR, BOURGOGNE, FRANCE, 2015		47
CABERNET SAUVIGNON, CABURNIO, TOSCANE, ITALIE, 2012		52
VALPOLICELLA, AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO, VÉNÉTIE ITALIE, 2010		99

Vins rosés

PINOT GRIGIO SIMBOLI, FRIOUL-VÉNÉTIE JULIENNE, ITALIE, 2016	V 9	30
* NEGRAMARO, ROSATA DONNA MARZIA, POUILLES, ITALIE, 2017		36

Bulles

HUNGARIA GRANDE CUVÉE BRUT, TÖRLEY, HONGRIE	V 9	28
* PINOT NOIR BRUT ROSÉ, LORENZON, FRIOUL, ITALIE		38
CHAMPAGNE BRUT, VEUVE CLICQUOT, CHAMPAGNE, FRANCE		129

Demi-bouteilles

Blanc

GARGANEGA/CHARDONNAY/SAUVIGNON BLANC, ANSEMI SAN VINCENZO, VÉNÉTIE, ITALIE, 2016		24
* GARGANEGA, 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, 2016	V 8	½ l	21	34
CERVETERI, FONTANA MONRELLA, LATIUM, ITALIE, 2017	V 8	½ l	21	34

Rouge maison (bouteille 1l)

GRAND SUD, MERLOT, PAYS D'OC, FRANCE, 2016	V 8	½ l	21	34
MONTEPULCIANO-D'ABRUZZO, ABRUZZES, ITALIE, 2016	V 8	½ l	21	34