




# BISTRO-BAR LA DÉBARQUE

## PLATS

### À PARTAGER

FRITES	5 <sup>75</sup>	NOS BRIES FONDANTS AVEC BAGUETTINE GRILLÉE	13 <sup>75</sup>
AILES DE POULET	(6) 8 <sup>50</sup>	<i>Brie, bacon, noix de Grenoble et sirop d'érable ou Brie, tomates séchées, sauté de poivrons et échalotes vertes.</i>	
	(12) 15 <sup>00</sup>	PANIER DE POULET POP!	8 <sup>50</sup>
NACHOS OLÉ! ET LEUR TREMPETTE D'ÉPINARDS	6 <sup>75</sup>	BÂTONNETS DE FROMAGE	(6) 8 <sup>50</sup>
NACHOS OLÉ! GRATINÉS	14 <sup>25</sup>	MINI-POGOS GO!	(6) 7 <sup>75</sup>
FABULEUX NACHOS OLÉ! GRATINÉS AVEC POITRINE DE POULET GRILLÉE	17 <sup>75</sup>	OIGNONS EN RONDELLES	6 <sup>75</sup>
 À SAVOURER AVEC UNE CORONA		CORNICHONS PANÉS	(6) 6 <sup>75</sup>

## LUNDI AU JEUDI

LES ENFANTS MANGENT À MOITIÉ PRIX À L'ACHAT D'UN REPAS ADULTE. \*



MINI-POGOS GO! AVEC FRITES	8 <sup>00</sup>
POULET POP! AVEC FRITES	8 <sup>00</sup>
MINI-SPAGHETTI SAUCE À LA VIANDE	8 <sup>00</sup>

*Les repas du menu enfants sont servis avec une boisson et une surprise.*

*\*Pour les enfants de 12 ans et moins; applicable sur le menu enfants seulement. Valable de 16 h à 19 h.*

 PRODUIT RÉGIONAL

 RECETTE AUTHENTIQUE

 ACCORD METS ET BIÈRE

Taxes en sus. Prix sujets à changement sans préavis.

# ENTRÉES ET **SOUPES**

SALADE MESCLUN OU CÉSAR	7 <sup>75</sup>
SOUPE DU JOUR	4 <sup>75</sup>
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	7 <sup>00</sup>
BRUSCHETTAS	7 <sup>25</sup>

**EXTRA (+2<sup>00</sup>)** : mozzarella gratinée

## SALADES

SALADE ALPINE	16 <sup>25</sup>
---------------	------------------

Mesclun, jambon fumé, fromage suisse, carottes râpées, tomates, concombres et olives noires, accompagnée de notre vinaigrette balsamique maison

 **À SAVOURER AVEC UNE MICHELOB ULTRA**

SALADE JARDINIÈRE	12 <sup>75</sup>
-------------------	------------------

Mesclun, carottes râpées, tomates, œufs, concombres et olives noires, accompagnée de notre vinaigrette balsamique maison

**EXTRA (+3<sup>00</sup>)** : Choix de poulet ou canard fumé

SALADE CÉSAR	12 <sup>75</sup>
--------------	------------------

Romaine, bacon, parmesan, croûtons et vinaigrette César

**EXTRA (+3<sup>00</sup>)** : Choix de poulet ou canard fumé

SALADE DE BONBONS DE SAUMON	16 <sup>50</sup>
-----------------------------	------------------

Mesclun, carottes râpées, tomates, concombres, olives noires, oignons, câpres et bouchées de saumon fumé à l'érable, accompagnée de notre vinaigrette balsamique maison

SALADE DE CHÈVRE CHAUD	16 <sup>00</sup>
------------------------	------------------

Mesclun, bruschetta, olives noires, tartines de chèvre, accompagnée de notre vinaigrette balsamique maison

### LES EXTRAS

<b>LÉGUMES</b>	
Carottes ou tomates ou concombres	1 <sup>50</sup>
<b>FROMAGE</b>	
Suisse en cube ou chèvre	3 <sup>00</sup>
<b>PAIN À L'AIL</b>	
<b>EXTRA (+1<sup>00</sup>)</b> : mozzarella gratinée	3 <sup>25</sup>



CALABRAISE	15 <sup>00</sup>
------------	------------------

Sauce tomate, poivrons et oignons sautés, champignons, mozzarella et saucisse italienne

LA VRAIMENT VÉGÉ	14 <sup>75</sup>
------------------	------------------

Sauce tomate, poivrons et courgettes sautés, champignons, tomates, olives noires et mozzarella

TOUTE GARNIE	15 <sup>00</sup>
--------------	------------------



Sauce tomate, pepperoni, poivrons sautés, champignons et mozzarella

FROMAGE, FROMAGE, FROMAGE	14 <sup>75</sup>
---------------------------	------------------


Sauce tomate, mozzarella, feta et parmesan

PEPPERONI ET FROMAGE	14 <sup>75</sup>
----------------------	------------------

Sauce tomate, pepperoni et fromage mozzarella

  JARDINIÈRE ET BRIE	15 <sup>75</sup>
--	------------------


Sauce tomate, oignons et courgettes sautés, tomates séchées, olives noires, brie Le P'tit Connaisseur et mozzarella

 LA DÉBARQUE	15 <sup>75</sup>
---	------------------

Sauce à la viande, pepperoni, bacon, poivrons et oignons sautés, champignons et mozzarella

POULET ET CHÈVRE	15 <sup>75</sup>
------------------	------------------

Sauce tomate, poitrine de poulet, pesto, poivrons et oignons sautés, fromage de chèvre et mozzarella


 MONSIEUR SÉGUIN	15 <sup>75</sup>
---	------------------

Sauce tomate, poivrons, oignons et courgettes sautés, cœurs d'artichauts, olives noires, fromage de chèvre et mozzarella

### LES EXTRAS

<b>VIANDE</b>	
Pepperoni	2 <sup>50</sup>
Bacon	2 <sup>00</sup>
<b>FROMAGE</b>	
Suisse ou brie ou mozzarella	2 <sup>25</sup>
Chèvre	3 <sup>00</sup>

  
**PLATS**  
**RÉCONFORTANTS**

PETITE POUTINE	10 <sup>00</sup>
POUTINE RÉGULIÈRE	13 <sup>00</sup>
 À SAVOURER AVEC UNE MATANTE	
POUTINE AU BŒUF BOURGUIGNON	15 <sup>50</sup>
<i>Frites, bœuf bourguignon maison, fromage en grains La Chaudière</i>	
 POUTINE AU CANARD EFFILOCHÉ	15 <sup>50</sup>
<i>Sauce au poivre, frites, fromage en grains La Chaudière et canard du Lac Brome fumé à l'érable</i>	
 SPAGHETTI SAUCE À LA VIANDE	13 <sup>50</sup>
SPAGHETTI PESTO ET BRUSCHETTA	12 <sup>50</sup>

LES EXTRAS	
PAIN À L'AIL <i>EXTRA (+1<sup>00</sup>) : mozzarella gratinée</i>	3 <sup>25</sup>
FROMAGE <i>Mozzarella gratiné ou fromage en grains</i>	2 <sup>25</sup>

 LASAGNE AUX ÉPINARDS ET SALADE CÉSAR	14 <sup>75</sup>
<i>Sauce béchamel, sauce tomate, épinards, ricotta, gratinée avec fromage mozzarella</i>	
 LASAGNE SAUCE À LA VIANDE ET SALADE CÉSAR	14 <sup>75</sup>
<i>Gratinée avec fromage mozzarella</i>	
LA FONDANTE	15 <sup>00</sup>
<i>Brie, bacon, pomme de terre et tombée de poireaux au vin blanc, servi avec une salade mesclun</i>	
PAVÉ DE SAUMON ET BEURRE CITRONNÉ — NOUVEAU	16 <sup>00</sup>
<i>Servi avec linguines au pesto et basilic</i>	
JARRET DE PORC BRAISÉ — NOUVEAU	18 <sup>00</sup>
<i>Servi avec frites et salade mesclun</i>	

  
**SANDWICHERIE**  
**BURGERS**

*Tous nos sandwiches et burgers sont servis avec frites ou salade jardinière.*

SANDWICH À LA VIANDE FUMÉE	17 <sup>00</sup>
<i>Viande fumée Mr. Smoked Meat, servi avec cornichon et salade de chou</i>	
 À SAVOURER AVEC UNE CHIPIE	
PANINI VRAIMENT VÉGÉ	14 <sup>00</sup>
<i>Pain ciabatta blanc, poivrons, oignons, champignons et courgettes sautés, olives noires, coeurs d'artichauts et tomates</i>	
PANINI AU POULET ET PESTO	14 <sup>50</sup>
<i>Pain ciabatta blanc, poitrine de poulet, pesto et fromage suisse</i>	

LES EXTRAS	
VIANDE/ LÉGUMES <i>Bacon</i>	2 <sup>00</sup>
<i>Poivrons ou oignons ou champignons sautés</i>	1 <sup>50</sup>
FROMAGE <i>Suisse ou brie ou mozzarella ou fromage cheddar jaune</i>	2 <sup>25</sup>

*Tous nos burgers avec boeuf Angus sont servis avec une sauce chimichurri et tous nos burgers avec poulet sont servis avec une sauce miel et moutarde.*

  BURGER CLASSIQUE	14 <sup>50</sup>
<i>Bœuf Angus ou poitrine de poulet grillée</i>	
 BURGER CHÈVRE	16 <sup>00</sup>
<i>Bœuf Angus ou poitrine de poulet grillée, fromage de chèvre, herbes et citron</i>	
BURGER BROMONTAIS	16 <sup>00</sup>
<i>Bœuf Angus ou poitrine de poulet grillée, brie Le P'tit Connaisseur, bacon et champignons sautés</i>	
 À SAVOURER AVEC UNE JOUFFLUE	
BURGER D'EFFILOCHÉ DE PORC — NOUVEAU	14 <sup>50</sup>
<i>Effiloché de porc, cornichon et sauce BBQ</i>	

*Remplacez vos frites ou votre salade par une salade César pour 1<sup>50</sup> ou remplacez vos frites par une poutine pour 2<sup>75</sup>*

# BLANC - OU - ROUGE

	VERRE	PICHET
<b>SANGRIA</b> <i>Rouge ou blanche</i>	8 <sup>00</sup>	23 <sup>00</sup>
<b>SANGRIA LA DÉBARQUE</b> <i>Vin blanc, soda, abricot brandy, jus de canneberge blanc, litchis</i>	9 <sup>00</sup>	26 <sup>00</sup>



ROUGE

	5 oz	8 oz	BOUTEILLE
● <b>SANTI NELLO</b> <i>Pinot noir, Italie</i>	7 <sup>75</sup>	9 <sup>50</sup>	28 <sup>00</sup>
● <b>JACKSON TRIGGS</b> <i>Cabernet sauvignon, Canada</i>	7 <sup>75</sup>	9 <sup>50</sup>	28 <sup>00</sup>
● <b>R.H. PHILLIPS</b> <i>Cabernet sauvignon, États-Unis</i>	8 <sup>00</sup>	10 <sup>50</sup>	30 <sup>00</sup>
● <b>SCARPETTA FRICO ROSSO</b> <i>Sangiovese, Italie (importation privée)</i>	8 <sup>00</sup>	10 <sup>50</sup>	30 <sup>00</sup>
● <b>FRONTENAC NOIR - MARQUETTE</b> <i>Vignoble Val Caudalies, Canada</i>	8 <sup>50</sup>	12 <sup>00</sup>	35 <sup>00</sup>
● <b>MURPHY-GOODE</b> <i>Cabernet sauvignon, États-Unis (importation privée)</i>	9 <sup>00</sup>	13 <sup>50</sup>	39 <sup>00</sup>
● <i>Merlot, États-Unis (importation privée)</i>	9 <sup>00</sup>	13 <sup>50</sup>	39 <sup>00</sup>
● <b>L'IMPERFETTO VALPOLICELLA</b> <i>Vin biologique, Italie</i>	9 <sup>50</sup>	14 <sup>50</sup>	42 <sup>00</sup>

BLANC

● <b>JACKSON TRIGGS</b> <i>Pinot grigio, Canada</i>	7 <sup>75</sup>	9 <sup>50</sup>	28 <sup>00</sup>
● <b>SCARPETTA FRICO BIANCO</b> <i>Friulano, Italie (importation privée)</i>	8 <sup>00</sup>	10 <sup>50</sup>	30 <sup>00</sup>
● <b>L'ORPAILLEUR BLANC</b> <i>Vignoble L'Orpailleur, Canada</i>	8 <sup>50</sup>	12 <sup>00</sup>	35 <sup>00</sup>
● <b>KIM CRAWFORD</b> <i>Sauvignon blanc, Nouvelle-Zélande</i>	9 <sup>00</sup>	13 <sup>50</sup>	39 <sup>00</sup>
● <b>MURPHY-GOODE</b> <i>Sauvignon blanc, États-Unis (importation privée)</i>	9 <sup>00</sup>	13 <sup>50</sup>	39 <sup>00</sup>

● AROMATIQUE ET ROND	● DÉLICAT ET LÉGER	● AROMATIQUE ET SOUPLE	● FRUITÉ ET LÉGER
● AROMATIQUE ET CHARNU	● FRUITÉ ET VIF	● FRUITÉ ET GÉNÉREUX	

# CAFÉS

et boissons chaudes

<b>CAFÉ FILTRE OU THÉ NAO</b>	3 <sup>00</sup>
<b>CAFÉ LATTÉ</b>	(P) 3 <sup>75</sup> (G) 4 <sup>50</sup>
<b>ESPRESSO</b>	3 <sup>50</sup>
<b>CAPPUCCINO</b>	3 <sup>75</sup>
<b>CHOCOLAT CHAUD</b> <i>Servi avec crème fouettée et guimauves</i>	3 <sup>75</sup>
<b>CAFÉS ALCOOLISÉS</b> <i>Servis avec crème fouettée</i>	8 <sup>00</sup>
■ <b>LE SOUS-BOIS</b> <i>Crème d'érable Coureur des Bois</i>	
■ <b>LE CHIC SKIEUR</b> <i>Rhum Chic Choc, Whisky et crème à l'érable Coureur des Bois</i>	
<b>LE BUTTERSCOTCH</b> <i>Jameson, Baileys, Dr. McGillicuddy's</i>	
<b>LE BRÉSILIEN</b> <i>Cognac, Tia Maria, Grand Marnier</i>	
<b>L'ESPAGNOL</b> <i>Cognac, Tia Maria</i>	
<b>L'ÉCOSSAIS</b> <i>Caramel écossais, whisky Buffalo Trace</i>	
<b>LE VALENTIN</b> <i>Fireball, chocolat chaud</i>	

# BOISSONS DÉSALTÉRANTES

<b>BOISSON GAZEUSE, JUS</b>	3 <sup>00</sup>
<b>BOISSON ÉNERGÉTIQUE</b>	4 <sup>00</sup> (250 ml)
<b>EAU GAZÉIFIÉE MONTELLIER</b>	4 <sup>00</sup> (500 ml)

# BIÈRES EN BOUTEILLE

**PREMIUM** 6<sup>00</sup> **IMPORTÉES** 7<sup>00</sup>  
 BUDWEISER CORONA  
 BUD LIGHT STELLA ARTOIS  
 LABATT 50

**SANS ALCOOL** 5<sup>50</sup> **AUTRES** 7<sup>00</sup>  
 PROHIBITION SMIRNOFF  
 BREEZER

# BIÈRES EN CANETTE

(473 ml)

8<sup>00</sup>




APPRÉCIEZ DE MANIÈRE RESPONSABLE.  
 Doit avoir l'âge légal de consommer de l'alcool. Les marques  
 de commerce sont la propriété de leur titulaire respectif.

# BIÈRES EN FÛT

**PREMIUM** 12 OZ 20 OZ PICHET

 **BUDWEISER** 6<sup>25</sup> 8<sup>00</sup> 22<sup>50</sup>

La Budweiser est une lager américaine vieillie sur bois de hêtre. C'est ce processus de vieillissement qui lui donne son goût frais et léger caractéristique. Le riz est l'ingrédient distinctif qui lui procure sa douceur remarquable.

 **BUD LIGHT** 6<sup>25</sup> 8<sup>00</sup> 22<sup>50</sup>


La Bud Light est une lager rafraîchissante au goût léger, reconnue pour sa finale douce et vive.

**IMPORTÉES**

 **STELLA ARTOIS** 7<sup>25</sup> 9<sup>25</sup> 26<sup>50</sup>

Une lager belge, brassée selon les normes belges les plus élevées. Stella Artois propose une saveur absolue, un arôme riche et une finale rafraîchissante tout en douceur.

**SPÉCIALITÉS**

 **ALEXANDER KEITH'S  
INDIA PALE ALE** 6<sup>75</sup> 8<sup>75</sup> 24<sup>50</sup>

Alexander Keith's India Pale Ale est brassée seulement en utilisant notre houblon et notre orge maltée de première qualité, ce qui procure à cette ale veloutée et dorée son goût clairement savoureux.

 **SHOCK TOP** 6<sup>75</sup> 8<sup>75</sup> 24<sup>50</sup>

Une bière de blé belge brassée avec de véritables zestes d'orange, de citron et de lime, ainsi qu'une pincée de coriandre. Elle est non filtrée, ce qui la rend naturellement trouble et lui donne une finale douce et rafraîchissante.

 **LA CHIPIE** 7<sup>00</sup> 9<sup>00</sup> 25<sup>50</sup>

Bière rousse bien maltée avec du corps et la présence d'amertume. Bel équilibre entre le malt et le houblon. De couleur cuivrée, elle est « Pale » (comparée aux types ancestraux anglais). Elle se marie bien avec les plats plus relevés et les fromages fermes et corsés.


 **GOOSE ISLAND IPA** 7<sup>00</sup> 9<sup>00</sup> 25<sup>50</sup>

L'irrésistible arôme houblonné, épicé, ainsi que la saveur fruitée de cette IPA de style anglais s'allient parfaitement à son corps malté et sec, qui lui assure une longue finale houblonnée.

 **CIDRE LACROIX** 7<sup>00</sup> 9<sup>00</sup> —

Cet assemblage de pommes du Québec soigneusement sélectionnées et cueillies à la main est un cidre pétillant rafraîchissant et équilibré à la perfection qui révèle d'intenses saveurs de pommes fraîches.

**DE LA STATION**

 **LA CORDUROY** 6<sup>00</sup> 7<sup>75</sup> 21<sup>50</sup>

D'un roux flamboyant, notre bière ambrée rappelle des arômes de caramel fondant et de biscuits. En bouche, ses saveurs légères nous rafraîchissent et nous réconfortent, ce qui en fait la bière parfaite pour l'après-ski !

**BRASSEURS DU MONDE**

 **L'INFUSÉE** 6<sup>00</sup> 7<sup>75</sup> 21<sup>50</sup>

La bière et le thé. La consommation de ces deux breuvages remonte à l'Antiquité. C'est avec un grand plaisir que nous vous présentons un mariage heureux de ces deux boissons, où le thé, qui exhale une odeur si agréable, est l'arôme principal.

# COCKTAILS ET ALCOOLS

## COCKTAILS LA DÉBARQUE

8<sup>50</sup>

### F COUP DE POMMES

*Calvados, Jagermeister, jus de pomme et soda*

### LE CARNIVORE

*Whisky écossais, soda et jus de citron*

### PASSION CORSÉE

*Whisky canadien et Baileys*

### F CÉSAR EN SKI

*Gin Ungava, Clamato, épices maison  
et haricot mariné*

### F GIN TONIC DES BOIS

*Gin Ungava, whisky à l'érable Coureur des Bois et  
soda tonique*

### WHITE VELVET

*Bière Shock Top et Cidre Lacroix*

### COOLER DU VERGER

*Southern Comfort, Cidre Lacroix et limonade*

### BLANCHE-NEIGE

*Bière Shock Top, vodka, Galliano et jus d'orange*

### BLONDINETTE

*Bière Budweiser, Ginger ale et jus de pomme*

## COCKTAILS CLASSIQUES

7<sup>00</sup>

TEQUILA SUNRISE, BLOODY  
CAESAR, SEX ON THE BEACH,  
KILLER PUNCH

### SPIRITUEUX RÉGULIERS

7<sup>00</sup>

### SPIRITUEUX PREMIUM

7<sup>50</sup>

GIN UNGAVA, RHUM CHIC CHOC,  
SCOTCH BOWMORE, GLENFIDDICH

### SHOOTER

4<sup>00</sup>

### PAIN DORÉ

*Fireball, Dr. McGillicuddy's et jus d'orange*

### POMME CHAUDE

*Fireball et jus d'ananas*

### HOT SHOT

*Espresso, Dr. McGillicuddy's et crème fouettée*

### SKI SHOOTER

14<sup>00</sup>

## FIER D'ENCOURAGER LES PRODUCTEURS D'ICI

