



ENTRÉES

Soupe du jour	5.00	Petite verte	5.00
		Petite césar	6.00
Ailes de poulet avec sauce BBQ maison		Calmars frits servi avec mayonnaise aioli	10.00
6 ailes	8.00	Escargots à l'ail gratiné	10.00
8 ailes	9.50	Escargots à la forestière	10.00
12 ailes	12.00	Crab Cake mayonnaise au paprika fumé	11.00
Nachos	14.00	Frites maison	3.00
chips de maïs avec fromage mozzarella, tomates, poivrons rouges, piments jalapeños et olives noires, servis avec guacamole, crème sûre et salsa		Frites de patates douces mayonnaise épicée	5.00
		Raviolis panés	9.75
Avec poulet	16.00	Tartare de saumon	12.00
Avec boeuf haché	17.00	Tartare de bœuf classique	13.00

PIZZAS (CRÔTE MINCE 10 POUÇES) -- sur pâtes sans gluten (9 pouces): +1,50\$

Di Buffala	16.00	Végétarienne	14.00
Sauce tomate, mozzarella di Buffala de la ferme Maciocia, basilic frais, tomates confites		Sauce tomate, mozzarella, tomates séchées, cœurs d'artichauts, poivrons rouges marinés, olives Kalamata	
Canard et foie gras	17.00	Végé pas végé	16.00
Sauce tomate, saucisse de canard au foie gras, oignons caramélisés, poivrons rouges marinés et roquette		avec pepperoni du terroir	
Chèvre & poulet	15.00	4 fromages bacon	13.00
Chèvre, poulet, pesto des Fermes Don Marcello, poivrons rouges		Sauce tomate, bacon, mélange de 4 fromages (raclette, gruyère, cheddar, mozzarella)	
		Terroir	14.00
		Sauce tomate, mozzarella, pepperoni du terroir	

ASSIETTE DE MOULES & FRITES

Vin blanc	18.50	Pesto	18.50
Ail, oignons verts, vin blanc		Sauce pesto, ail, oignons verts, vin blanc	
Marinara	18.50	Dijonnaise	18.50
Sauce tomate, ail, oignons verts, vin blanc		Moutarde de dijon, oignons verts, vin blanc	
Crème	18.50	Madagascar	18.50
Sauce crème oignons verts, vin blanc		Crème, cognac, ail, échalotes	

BURGERS & SANDWICHES

Burger « Coin G » 6 oz bœuf, fromage de chèvre, avocat, bacon, oignons confits, laitue, tomate, mayonnaise	16.50	Burger « Le Gracieux » 6 oz bœuf, fromage de chèvre, oignons confits, laitue, tomate, mayonnaise	14.75
Burger boeuf 6 oz bœuf, cheddar, oignons & champignons sautés, laitue, tomate, sauce BBQ maison à la bière	14.50	« Presse G » poitrine de poulet grillée, avocat, chèvre, confit d'oignons, laitue, mayonnaise, dans un pain ciabatta	15.75
Burger « Le Gastronom » 6 oz bœuf, cheddar, bacon, oignons confits, laitue, tomate, mayonnaise	14.50	Wrap grillé au poulet , frites de patates douces poitrine de poulet grillée, tomate, laitue, bacon, cheddar, mayonnaise cajun	14.75
Burger « VÉGÉTARIEN » oignons, laitue, tomate, mayonnaise	14.50	Wrap grillé aux légumes , frites de patates douces avocat, poivrons rouges, courgettes, tomates, laitue, cheddar, mayonnaise cajun	14.50
Burger de saumon oignons, laitue, tomate, sauce tartare	16.50		

****Possibilité de remplacer le bœuf par une boulette végétarienne**

PÂTES

Tortellini du Coin G crème de basilic, champignons, bacon et parmesan	16.50	Ravioli courge au fromage ricotta et amandes, crème de brie, épinards, noix de Grenoble	17.00
Linguine poulet pesto de basilic, poivrons rouges et oignons rôtis, sauce crémeuse	16.75	Farfalle au saumon fumé saumon fumé, oignons, câpres, vin blanc, parmesan, crème	16.50
Linguine carbonara sauce crème au parmesan, bacon	15.75		

RÉSISTANCE

Steak & frites bavette de bœuf grillée, sauce chimichurri, servie avec frites	22.00	Risotto d'effiloché de canard confit , épinards et parmesan	19.50
Tartare de saumon épicé & frites	21.00	Risotto végétarien , sauce crème et pesto champignons, betteraves, carottes, épinards	18.00
Tartare de bœuf classique & frites	22.00	Filet de saumon en croûte de pacanes nappé d'une sauce au fromage de chèvre	23.00
Poulet grillé Filet de poulet grillé servi avec riz et légumes	20.00	Croquettes de saumon servi avec sauce aneth crémeuse, riz et légumes	20.00
Assiette de calmars frits servi avec riz, légumes et sauce aux poivrons rouges rôtis	21.00		

SALADES

Thai au poulet	17.50
laitues, poivrons rouges grillés, concombre, poulet grillé, vinaigrette à la coriandre et curry vert	
Confit de canard et chèvre	18.00
laitues, effiloché de canard confit, croûtons de chèvre chaud, noix	
<i>option végétarienne sans canard</i>	15.00
Du pêcheur	18,00
laitues, roquette, saumon grillé, concombres, câpres, vinaigrette crémeuse à l'aneth	
Grecque traditionnelle	14.00
tomates, concombres, oignons rouges, olives noires, poivrons verts, fromage feta, vinaigrette grecque	
César	12.00
laitues, croûtons, bacon, parmesan, vinaigrette césar maison	
Verte	12.00
Avec poulet grillé	17.00
Avec saumon grillé	18.00
Avec saumon fumé et salsa de mangues fraîches	18.00

ENFANTS (12 ans et moins)

Filet de poulet , servi avec frites	6.00	Penne sauce tomate , copeaux de parmesan	6.00
Pizza enfant (fromage)	6.00	Ajoutez un verre de lait + fondant au chocolat au plat pour enfant :	+ 4.00

DESSERTS

Fondant au chocolat , glace vanille	7.50	Panna cotta espresso , compote de petits fruits	7.00
Key Lime Pie et glace vanille (verrine)	7.50	Pouding chômeur , 100% érable	8.00
Tarte au sirop d'érable de Frelighsburg	6.75	Pizza Nutella	9.00
Gâteau aux carottes	7.50	Gâteau tarte aux amandes	7.50

CAFÉS & THÉS

Café filtre	2.50	Thé & tisanes	2.50
Espresso (court ou allongé)	3.25		
Espresso double	4.50	Chocolat chaud (tasse / bol)	3.25 / 4.50
Cappuccino	4.25		
Café au lait (tasse / bol)	3.75 / 5.00	Café espagnol ou brésilien	12.00

À l'exception du café filtre, tous les cafés peuvent être faits avec du café décaféiné.

BREUVAGES

Lait	2.00	Pepsi, Pepsi diet, 7up	2.25
Orange	3.00	Perrier	3.50
Pommes ou canneberges	2.50	San Pellegrino (750 ml)	5.00
Thé glacé	2.50	Kombucha Luxia citron	4.00
Jus de tomates ou légumes	2.25	Kombucha Luxia canneberges	4.00

BIÈRE - FÛT

Verre

Pinte

Pichet

BOUTEILLE

Belle Gueule blonde				1664	5.00
Griffon rousse	4.75	7.00	19.00		
Cheval blanc					

COCKTAILS COIN G

Gouleyant (vodka, liqueur de melon, jus d'orange)	7.50
Gosier (vodka, jus de canneberges, rim de sucre épicé)	7.50

APÉRITIFS

DIGESTIFS

Muscat	6.50	Dry Martini	7.50	Chivas Regal	9.00
Pineau des Charentes	6.50	Cosmopolitain	7.75	Cognac	8,50
Bloody Caesar, rim aux épices funky	7.50	Margarita	8.00	Porto (LVB ou Tawny 10 ans)	7.00
		Kir	7.00	Glenmorangie	11.00