



ENTRÉES

Soupe du jour (sans gluten et sans produit laitier)	6.50	Petite salade verte	6.00
Soupe à l'oignon gratinée	9.50	Petite salade César	7.00
Saumon fumé	14.50	Petite salade grecque	9.50
Servi avec câpres, oignons rouges et sauce tartare			
Ailes de poulet avec sauce BBQ maison		Calmars frits servi avec sauce tartare	14.50
6 ailes	9.75	Escargots à l'ail gratinés	12.50
8 ailes	12.00	Escargots à la forestière	13.00
12 ailes	16.50	Crab Cake mayonnaise épicée	14.50
Nachos	18.50	Frites maison	6.00
Chips de maïs avec fromage mozzarella, salsa, tomates, poivrons rouges, piments jalapeños, oignon rouge et olives noires, servis avec guacamole et crème sûre		Frites de patates douces mayonnaise épicée	7.00
		Tartare de saumon	15.50
Avec poulet	19.50	Tartare de bœuf classique	16.50
Avec bœuf haché	20.50	Entrée de moules au choix :	14.00
Tataki de thon en croûte sésame sauce teriyaki	16.50	Madagascar, vin blanc, crème, dijonnaise, marinara ou pesto	
Crevettes à la provençale	15.00		

ASSIETTE DE MOULES & FRITES

Servi avec choix de frites, salade ou moitié-moitié

Vin blanc	20.50	Pesto	22.50
Ail, oignons verts et vin blanc		Sauce pesto, ail, oignons verts et vin blanc	
Marinara	22.00	Dijonnaise	22.50
Sauce tomate, ail, oignons verts et vin blanc		Moutarde de Dijon, oignons verts et vin blanc	
Crème	22.50	Madagascar	23.50
Sauce crème, oignons verts et vin blanc		Crème, cognac, ail et échalotes	

PIZZAS (CROûTE MINCE 10 POUÇES)

Di Buffala	18.50	4 fromages bacon	17.50
Sauce tomate, mozzarella di Buffala de la ferme Maciocia, basilic frais, tomates séchées au soleil		Sauce tomate, bacon, mélange de 4 fromages (raclette, gruyère, cheddar, mozzarella)	
Canard	19.50	Végétarienne	16.00
Sauce tomate, confit de canard, oignons caramélisés, poivrons rouges marinés et roquette		Sauce tomate, mozzarella, tomates séchées au soleil, cœurs d'artichauts, poivrons rouges marinés, olives Kalamata	
Chèvre & poulet	18.50	Focaccia	19.50
Fromage de chèvre, poulet, pesto des Fermes Don Marcello, poivrons rouges		Huile d'olive, épinards, échalotes, tomates, olives noires, fromage feta et sésame	
Terroir	16.50	Végé pas végé	18.50
Sauce tomate, mozzarella, pepperoni du terroir		avec pepperoni du terroir	

Possibilité d'une pâte sans gluten pour un extra de 3.50

BURGERS & SANDWICHS

Servi avec choix de frites, salade ou moitié-moitié

Burger « Coin G » 6 oz de bœuf, fromage de chèvre, avocat, bacon, oignons confits, laitue, tomate, cornichons et mayonnaise	18.50	Burger « Le Gracieux » 6 oz de bœuf, fromage de chèvre, oignons confits, laitue, tomate, cornichons et mayonnaise	17.00
Burger Bœuf BBQ 6 oz de bœuf, cheddar, oignons & champignons sautés au paprika, laitue, tomate, cornichons et sauce BBQ maison à la bière	16.50	« Presse G » Poitrine de poulet grillée, avocat, fromage de chèvre, confit d'oignons, laitue et mayonnaise sur pain ciabatta	18.50
Burger « Le Gastronom » 6 oz de bœuf, cheddar, bacon, oignons confits, laitue, tomate, cornichons et mayonnaise	16.50	Wrap grillé au poulet Poitrine de poulet grillée, tomate, laitue, bacon, cheddar et mayonnaise cajun, servi avec frites de patates douces	16.75
Burger « VÉGÉTARIEN » Galette végétarienne, fromage mozzarella, oignon rouge, laitue, tomate, cornichons, mayonnaise	16.50	Wrap grillé aux légumes Avocat, poivrons rouges, courgettes, tomates, laitue, cheddar et mayonnaise cajun, servi avec frites de patates douces	16.00
Burger de saumon Galette de saumon maison, oignon rouge, laitue, tomate, cornichons, câpres et sauce tartare	18.50	Ciabatta au poulet Sauce tomate, fromage mozzarella, parmesan, poulet, bacon et persil sur pain ciabatta	18.50
Burger « Beyond Meat » Galette « Beyond Meat », 4 fromages, oignon rouge, champignons, laitue, tomate, cornichons et mayonnaise sur pain sans gluten	20.50		

Possibilité de remplacer la galette de bœuf par une galette végétarienne sans frais supplémentaire ou par une galette BEYOND MEAT pour un extra de 4.00.

Possibilité d'un pain sans gluten pour un extra de 2.75.

Tous nos plats servis avec un choix de frites ou salade peuvent être remplacés par des frites de patates douces ou une salade César chacun pour un extra de 1.50.

PÂTES

Tortellini du Coin G Tortellinis au fromage, sauce crème de basilic, champignons, bacon et parmesan	20.50	Ravioli courge Farci au fromage ricotta, courge et amandes, sauce crème de brie, épinards, noix de Grenoble	23.00
Linguine au poulet Sauce crémeuse au pesto de basilic, poivrons rouges et oignons rôtis	19.50	Farfalle au saumon fumé Saumon fumé, oignons, câpres, vin blanc, parmesan, crème	18.50
Linguine Carbonara Sauce crème au parmesan, bacon	19.75	Fettuccine aux moules Pesto de tomates séchées au soleil, échalotes et champignons	19.50
Rotolo à la milanaise gratinée Ricotta, jambon, épinards, sauce rosée et fromage mozzarella	19.50	Fettuccine crémeux au bœuf Sauce à la crème et pesto de tomates séchées au soleil, champignons et échalotes	20.50
Penne aux saucisses italiennes Pesto de tomates séchées au soleil, poivrons, oignons rouges et champignons	18.50	Penne sans gluten Choix de viande (poulet ou saucisses italiennes), sauce tomate, champignons et échalotes	20.75

Possibilité de pâtes sans gluten pour un extra de 3.00

RÉSISTANCE

Steak & frites Bavette de bœuf grillée, sauce chimichurri, servi avec choix de frites, salade ou moitié-moitié	31.50	Poulet Picatta Limone Sauce au citron, champignons et vin blanc, servi avec purée de pommes de terre et légumes	23.50
Tartare de saumon épicé Servi avec croutons de pains choix de frites, salade ou moitié-moitié	24.50	Poulet marsala Champignons, échalotes et vin marsala, servi avec purée de pommes de terre et légumes	22.50
Tartare de bœuf classique Servi avec croutons de pains et choix de frites, salade ou moitié-moitié	25.50	Poulet à la toscane Tomates séchées au soleil, épinards, sauce à la crème et parmesan, servi avec riz et légumes	24.50
Assiette de calmars frits Servi avec riz, légumes et sauce aux poivrons rouges rôtis	23.50	Filet de saumon en croûte de pacanes Nappé d'une sauce au fromage de chèvre, servi avec riz et légumes	26.00
Fish & Chips Servi avec choix de frites, salade ou moitié-moitié et sauce tartare	19.50	Croquettes de saumon Servi avec sauce aneth crémeuse, riz et légumes	23.50
Poutine classique		Risotto végétarien Sauce crème au pesto, champignons, betteraves, carottes, épinards	22.50
	Petite		
			13.50
	Grande		
			17.50
Poutine au canard confit Avec champignons et oignons sautés	19.50	Risotto d'effiloché de canard confit Épinards et parmesan	26.00
Poutine au homard Avec champignons et oignons sautés	24.00	Risotto au homard Sauce crème, champignons, épinards, échalotes	28.00

Tous nos plats servis avec un choix de frites ou salade peuvent être remplacés par des frites de patates douces ou une salade César chacun pour un extra de 2.00.

Possibilité de changer le fromage en grains dans les poutines pour du fromage de chèvre pour un extra de 4.00.

SALADES

Thaï au poulet Laitues, poivrons rouges grillés, concombre, poulet grillé, vinaigrette à la coriandre et cari vert	20.50
Confit de canard et chèvre Laitues, effiloché de canard confit, croûtons de fromage de chèvre chaud, noix, vinaigrette balsamique	21.50
	<i>Option végétarienne sans canard</i>
	17.50
Du pêcheur Laitues, roquette, saumon grillé, concombres, câpres, vinaigrette crémeuse à l'aneth	22.50
À l'homard Laitues, effiloché de homard, tomates cerises, radis, concombre, carotte, poivrons rouges grillés, vinaigrette balsamique	23.50
Grecque traditionnelle Tomates, concombres, oignons rouges, olives noires, poivrons verts, fromage feta, vinaigrette grecque	20.00
Crevettes grillées et mangues Laitues, tomates, concombres, carottes, poivrons rouges grillés, vinaigrette balsamique	21.50
César Laitues, croûtons, bacon, parmesan, vinaigrette César maison	18.50
Verte Laitues, tomates, concombres, carottes, vinaigrette balsamique	16.50
Avec poulet grillé	21.50
Avec poulet grillé et avocat	23.50
Avec saumon grillé	24.50
Avec saumon fumé et salsa de mangues fraîches	23.50

MENU ENFANTS (12 ans et moins)

Filet de poulet (Grillé ou panné) servi avec frites	9.00	Penne (sauce tomate, rosée ou alfredo) copeaux de parmesan	9.00
Pizza enfant (fromage)	9.50	Burger poulet pané servi avec frites	9.75

Tous les plats ci-dessus sont accompagnés d'un petit jus de fruits au choix (orange, pomme ou ananas).

Ajoutez un fondant au chocolat au plat pour enfant pour un extra de 6.50.

DESSERTS

Fondant au chocolat (fait maison)	8.25	Panna cotta à l'espresso (fait maison)	8.50
Key Lime Pie	8.25	Pouding chômeur (fait maison) 100% érable	9.50
Tarte au sirop d'érable de Frelighsburg	8.50	Pizza Nutella (fait maison)	13.50
Gâteau aux carottes	8.50	Mousse au caramel salé (verrine)	7.50
Gâteau à la pâte d'amande	9.75	Tiramisu (verrine)	8.25
Tarte croustade aux pommes	7.00	Sundae au chocolat	8.50
Affogato	6.75		

CAFÉS & THÉS

Café filtre	3.00	Thé & tisane	3.00
Espresso (court/allongé)	3.75	Chocolat chaud (tasse/bol)	4.00/5.50
Espresso double	5.00		
Cappuccino	4.75	Café Coretto	12.50
Café au lait (tasse/bol)	4.25/5.75	Café espagnol, brésilien ou irlandais	14.00
Café moka (tasse/bol)	4.25/ 5.75		
Chai latte (tasse/bol)	4.25/ 5.75		

BOISSONNES

Jus d'orange, pomme, ananas, canneberge	4.50	Shirley Temple	4.75
Limonade	4.50	Ginger Ale, grenadine	
Thé glacé	3.00	Perrier	4.00
Pepsi, Pepsi diète, 7up, 7up diète, Ginger Ale, Club soda	2.75	San Pellegrino (750 ml)	7.50
Kombucha	5.75	Jus de tomates ou légumes	3.00

BIÈRE EN FÛT

	Verre	Pinte	Pichet
Belle Gueule BLONDE	6.50	9.00	25.00
Griffon ROUSSE	6.50	9.00	25.00
Cheval Blanc BLANCHE	6.50	9.00	25.00

BOUTEILLE & CANETTES

St-Ambroise Noire (341 ml)	7.00
St-Ambroise IPA (473ml)	7.50
Moosehead Canadian Lager (473ml)	7.75
Cidre McAdams (473ml)	7.25
Bitburger (0% alcool)	6.00

COCKTAILS COIN

Option virgin pour les cocktails à 7.50

Campari Spritz Campari, vin blanc et soda club	9.50	Dry Martini base	10.50
		fine	12.50
Fraises – Gin Gin, Fragoli, jus de lime, fraise fraîche	11.50	Piña Colada Rhum brun, malibu, crème, jus d'ananas	12.00
Mojito Rhum blanc, menthe, lime, soda club	12.00	Purple Rain Choix de rhum blanc ou tequila, petits fruits, crème de cassis et soda club	12.00
Margarita Tequila, triple sec, jus de lime, jante de sel	12.00	Florida Sour Bière blanche, Disaronno, jus d'orange	9.50
Daiquiri fraise Rhum blanc, purée de fraises, jus de lime, jante de sucre	12.00	Sex on the beach Vodka, Peachtree Schnapps, jus d'orange et jus de canneberge	10.00
Cosmopolitain Vodka, triple sec, jus de lime, jus de canneberge	12.00	Long Island iced tea Vodka, gin, rhum blanc, tequila, triple sec, jus de lime et peps	13.75
Grand Cosmopolitain Vodka, Grand Marnier, jus de lime, jus de canneberge	12.50	Rosso Canneberge Martini Rosso, vodka, jus de canneberge	10.50
Rum & Coke	9.50	Bloody Caesar ou Mary Vodka, tabasco, worcestershire, jus de citron, Clamato ou jus de tomates, décoré d'une brochette d'olives	9.00
Gin Tonic	9.50		

APÉRITIFS

LIQUEURS

Ricard	7.50	Amaretto	7.50	Grand Marnier	9.50
Kir	8.50	Kahlúa	8.00	Chivas	10.00
Kir Royale	9.00	Tia Maria	8.00	Belle de Brillet	9.75
Martini Rosso/Blanco	7.50	Bailey's	8.50		
Pineau des Charentes	8.00	Calvados	9.25		

SANGRIA

	Verre	½ Pichet	Pichet
Blanche classique	9.50	23.00	33.00
Rouge classique	9.50	23.00	33.00
Bleue aux agrumes	9.50	23.00	33.00
Verte aux pommes et melons	9.50	23.00	33.00