

M E N U

POUR DÉBUTER

Soupe du moment	8	Salade du chef	P 7 - G 10
Soupe à l'oignon classique Vin rouge et fromage Menestrel	11	Salade César	12
Feuilleté d'escargots Sauce crème aux poireaux	12	Demi cœur de romaine grillé, garni de bacon, croûtons, copeaux de parmesan et vinaigrette onctueuse	
Bruschetta Signature	15.95	Bâtonnets de fromage	9
Sur pain de seigle grillés et son fromage la Galette		(4 un) sauce napolitaine	
Terrine de sanglier	17	Ailes de poulet	(6un) 9.50 (12un) 18.50
Bleuets et Whisky		Cornichons frits (4)	10
Cake au crabe et crevette d'Argentine	17	Trio Gare 422	17.95
Salsa fraîche		pelures de pommes de terre gratinées (2), bruschetta et bâtonnets de fromage (4)	
Plateau apéro	28		
Assortiment de fromages locaux, olives variées et crostinis			

PLATS PRINCIPAUX

Poutine 422	18	Poisson du moment - Voir ardoise	PM
Sauce maison au fond de veau et à la bière		Penne alla Gigi	22
Poutine et sa cuisse de canard confite	23	Poêlé de champignons et pancetta, déglacé au Cognac et nappé d'une sauce rosé crémeuse	
Sauce maison au fond de veau, poivre et brandy		Carbonara façon 422	22
Burger tout boeuf	21	Linguine, bacon, parmigiano reggiano, vin blanc, crème, recouvert d'un jaune d'œuf cru	
boeuf angus, Monterey Jack, bacon, laitue, tomates, cornichons, oignons, mayo chipotle, servi avec frites		Linguine pesto basilic	22
Burger Royal Cheese Samuel L Jacskon	23	Linguine pesto basilic crémeux, tomates cerises, olives kalamata, fromage de chèvre, noix de pin	
7 oz bœuf Angus canadien, fromage Fou du Roy, bacon, laitue, tomates, oignons caramélisés, mayo Louisiane, servi avec frites		Bavette de boeuf	33
Burger de porc effiloché	24	Notre populaire bavette accompagnée de légumes de saison et frites	
Braisé 8h dans une délicieuse sauce au Whisky, garni de salade de chou et pomme verte acidulée accompagné de frites		Jarret d'agneau sur os	35
Poulet de la Gare	23	Souris d'agneau cuit lentement dans sa sauce Whisky, servi avec un écrasé de pdt grelot au gras de canard et légumes du moment	
Poitrine grillée recouverte de bacon, Monterey Jack gratiné, mayo chipotle, bruschetta et légumes accompagné de frites		Étagée de boeuf effiloché	30
Le Duck Club	25	Boeuf cuit lentement, réduction de fond de veau à la bière Stout, champignons, oignons caramélisés et purée de patate douce	
Club sandwich au canard effiloché, champignons, oignons caramélisés, tomates et roquette		Plateau du boucher	70
Sandwich bavette de boeuf	23	Bavette de bœuf sauce aux poivres, côtes levées sauce Louisiane, assortiments de saucisses, salade de chou acidulé, légumes poêlés et frites	
Sur pain naan grillé, oignons caramélisés, aioli, champignons, tomates, laitue et Mozzarella servi avec frites			
Côtes levées louisiane	½ 19 rack 29		
Servies avec frites et salade de chou			

M E N U

TARTARES

Tartare de saumon

concombres, câpres, sauce Shiracha, jus de citron, assaisonnement maison, oignons verts, recouvert d'oignons frits, crostinis maison **17**
Plat servi avec frites **28**

Tartare aux deux saumons

Saumon fumé à chaud glacé à l'érable, vinaigrette crémeuse, croustillants de taro, servi avec frites **29**

Tartare de boeuf

câpres, cornichon à l'aneth, moutarde de Meaux et miel, sauce Shiracha, recouvert d'un jaune d'œuf cru, crostinis maison **17**
Plat servi avec frites **28**

LES AJOUTS

Frites maison, aïoli	5	Légumes de saison poêlés	6
PDT 422 Cheddar, crème sure, bacon et oignons verts	6	Petite César Demi cœur de romaine grillé, garni de bacon, croûtons, copaux de parmesan et vinaigrette onctueuse	12
Petite salade verte	7		

TOUT-PETITS

10 ans et moins

Poutine sauce maison | Mini pizza sur pain plat | Salade César | Linguine Alfredo ou rosée | Doigts de poulet

DENT SUCRÉE

Demandez à voir notre plateau de desserts, difficile d'y résister !

À BOIRE

Café - Thé	2,75	Liqueur fontaine	2
Infusion	3	Liqueur canette	2,60
Espresso	3	Jus	3
Cappucino Latte	4	Lait	2,50
Eau de source \ gazefiée (355ML) 3 (750ML) 6		Chocolat chaud	4
Kombucha	4,50		

