



MENU DÎNER (11H30 À 16H30)

SPÉCIAUX DU JOUR

INSPIRATION DU JOUR
PÂTE DU MOMENT
INSPIRATION DE LA MER

SANDWICHES

(ACCOMPAGNÉ DE SALADE MESCLUN OU FRITES MAISON)

CIABATTA AU POULET, FROMAGE PRESQU'ÎLE ET MAYO AUX BLEUETS
CIABATTA AU POULET, FROMAGE SUISSE, SAUCE CÉSAR ET POIVRONS SAUTÉS
BAGUETTE DE JAMBON ET FROMAGE BRIE, SAUCE DIJONNAISE
BAGUETTE BAVAROISE (SAUCISSE ET CHOUCROUTE ET SAUCE DIJONNAISE)
HAMBURGER BOCKÉ
HAMBURGER AU CHÈVRE
CLUB BOCKÉ

SALADES REPAS

SALADE CÉSAR
SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ
SALADE CÉSAR AU JAMBON RAFTMAN
SALADE AUX CROUTONS DE CHÈVRE ET FRAMBOISES
SALADE MESCLUN SAUMON FUMÉ, VINAIGRETTE À LA BLANCHE DE CHAMBLY
SALADE THAÏ AU POULET
SALADE THAÏ AU BOEUF

PLATS CUISINÉS

HAMBURGER STEAK 10OZ, SAUCE À LA BIÈRE ET FRITES MAISON
JAMBON RAFTMAN ET CHOUCROUTE À LA BIÈRE
CHOUCROUTE BOCKÉ À LA BIÈRE AVEC DEUX CHOIX DU CHEF
BAVETTE DE BOEUF RYDING, SAUCE À LA MAUDITE
SUPRÊME DE POULET SAUCE CHASSEUR
FOIE DE VEAU AUX FRAMBOISES
PAVÉ DE SAUMON SAUVAGE, CRÈME DE CIBOULETTE À LA BIÈRE
FISH 'N' FRITE
POUTINE À L'AGNEAU BRAISÉ ET FROMAGE PRESQU'ÎLE
POUTINE BOCKÉ
SAUTÉ À L'ORIENTALE AU POULET
SAUTÉ À L'ORIENTALE AU BOEUF



TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC JUS DE LÉGUMES OU SOUPE DU JOUR ET CAFÉ, THÉ OU INFUSION





DESSERTS

GOUPE DE CRÈME GLACÉE
CRÈME CARAMEL
TARTE AU SUCRE
LE GOURMAND
GÂTEAU TRIPLE CHOCOLAT
GÂTEAU AUX CAROTTES
CRÈME BRÛLÉE
GÂTEAU AU FROMAGE
TARTE PHILLY AUX MÛRES
FONDANT AU CHOCOLAT (PRÉVOIR 15 MINUTES POUR LA CUISSON)

BREUVAGES

BOISSONS GAZEUSES
JUS - LAIT
EAU MINÉRALE - PERRIER 330 ML - SAN PELLEGRINO 750 ML
CAFÉ FILTRE - THÉ - TISANE
CHOCOLAT DU NORD
CHOCOLAT CHAUD
ESPRESSO
CAPPUCCINO
CAFÉ MOKA
CAFÉ DU NORD
CAFÉ AU LAIT - TASSE - BOL
CAFÉ BAILEYS
CAFÉ IRLANDAIS, BRÉSILIEN ET ESPAGNOL