

MENU



ENTRÉES

Ailes de poulet

8 ailes	18 \$
16 ailes	29 \$
24 ailes	38 \$

Choix de sauce : Buffalo, BBQ ou ranch

Quésadillas

Fromage Monterey Jack, oignon & sauce BBQ

Fromage	13 \$
Poulet	18 \$

Choux-fleurs rôtis

Curry, chili, piment banane, oignon croustillant
fromage Monterey Jack, fromage brie, servis
avec crème sûre et guacamole

Nachos

Croustilles de maïs, fromage Monterey Jack,
olive noire, oignon, échalote, piment banane,
Pico de Gallo servies avec salsa, crème sûre et
mayo épicée

Original	24 \$
Poulet	29 \$
Viande fumée	29 \$

Plateau à partager

Rondelles d'oignons, poppers aux jalapenos, ailes
de poulet, bâtonnets de fromage et crudités

2 personnes	28 \$
4 personnes	52 \$

TARTARES

Tartare de boeuf ou de saumon

Du moment

Entrée	16 \$
Repas	32 \$

SALADES

Salade César

Entrée	9 \$
Repas	14 \$
+ Poulet grillé	7 \$
+ Poulet croustillant	8 \$

Salade ranch croustillante

Laitue romaine, concombre, tomate, olive,
oignon, maïs, fromage Monterey Jack, chips
de nachos, sauce ranch et poulet croustillant

Salade tataki de saumon

Laitue mesclun, carotte, zucchini, tomate,
poivron rouge, vinaigrette maison et
oignon vert.

POUTINES

Régulière

Amateur de viande

Viandes au choix du chef

Poulet Buffalo

Poulet croustillant, crème sûre et
sauce Buffalo

Toutes nos poutines sont servies avec des oignons verts.

AVEC LES MAINS

Burger champ car

Boeuf, tomate, oignon rouge, bacon,
mesclun, fromage cheddar & mayo épicée

Burger brie et champignons

Boeuf, brie, bacon, champignon,
mesclun, oignon croustillant & mayo à
l'ail citronnée et poivrée

Burger poulet épicé

Poulet frit, fromage cheddar, piment
banane, mesclun, tomate et mayo

Burger gauffre et poulet croustillants

Poulet croustillant, fromage suisse,
bacon, miel & sriracha

Burger végété

Galette de légumes, concombre, radis,
mesclun, sauce tzaziki

Chili végétal 22 \$

Maïs, tomate, haricot, piment banane, fromage Monterey Jack, crème sûre servi avec des chips de tortillas

Wrap au poulet croustillant 20 \$

Poulet croustillant, salade César, mayo épicée, bacon et fromage suisse

"Grilled cheese" à la viande fumée 18 \$

Fromage cheddar fort, cornichon & moutarde

SUR LE GRILL

Saumon grillé 28 \$

Sauce crémeuse au vin blanc

Bavette de boeuf marinée AAA 28 \$

Extra sauce + 3 \$

Demi côte levée 29 \$

Sauce BBQ

Viande du moment *\$

Informez-vous auprès de votre serveur

choix d'accompagnement de frites, salade césar ou légumes grillés

MENU POUR ENFANT

12 ans et moins

Poutine 12 \$

Burger de boeuf & fromage 13 \$

Lanières de poulet croustillantes 14 \$

DESSERTS

Sélection du moment 10 \$

BREUVAGES

Eau 591 ml 2.61 \$

Montellier 355 ml 2.61 \$

Liqueur 591 ml 3.48 \$

Jus Dole 450 ml 3.91 \$

Bubly 473 ml 3.48 \$

Gatorade 710 ml 4.35 \$

CAFÉS & THÉ

Café 2.50 \$

Espresso 3 \$

Double espresso 4 \$

Thé 2.50 \$

Chocolat chaud 4 \$

Capuccino 4 \$

Latté 4.50 \$

Vanille Française 4.50 \$

SANS ALCOOL

Cherry River sans alcool 8 \$

Atypique 7 \$

Virgin César 6 \$

Virgin Mojito 6 \$

Pêche, lime ou framboise

Mocktail pêche-menthe 6 \$

Sirop de pêche, menthe & ginger ale

Mocktail pêche-canneberge 6 \$

Jus de canneberge, 7up & sirop de pêche

ÉNERGIE

4.56 \$

Red Bull Energy drink

Red Bull Sugarfree

Red Bull Red Edition

Red Bull Yellow Edition



BOISSONS

BIÈRES

Petite bourgogne 0% - Rousse

Canette	8 \$
Seau de 6	42 \$

Heineken 0%

Canette	7 \$
Seau de 6	37 \$

Amer IPA 0%

Canette	8 \$
Seau de 6	42 \$

Petite Bourgogne - Rousse

Fût 20oz	9 \$
Fût pichet	24 \$
Canette	8 \$
Seau de 6	42 \$

Sol

Canette	10 \$
Seau de 6	54 \$

Molson Ex / Coors Light

Fût 20 oz	8 \$
Fût pichet	22 \$
Canette	8 \$
Seau de 6	42 \$

Blue Moon / Amer IPA

Fût 20 oz	9 \$
Fût pichet	24 \$

Murphy's / Madri

Fût 20 oz	10 \$
Fût pichet	28 \$

Heineken

Fût 20 oz	10 \$
Fût pichet	28 \$
Canette	11 \$
Seau de 6	58 \$

CIDRE

Domaine Lafrance	8 \$
Pétillant gazéifié Darragon	

SANGRIA

Blanche / Rouge

Verre	13 \$
Pichet	32 \$

COCKTAILS SIGNATURES

L'Électrisant 9 \$

Rhum blanc, malibu, jus d'ananas & soda

Le Tonifiant 9 \$

Gin, tonic, framboise & lime

Le 18 9 \$

Rhum épicé, jus de pamplemousse, menthe & citron

Le Tag 9 \$

Vodka , Malibu, peach schnapps & jus de canneberge

Le Boost 12 \$

Rhum épicé, abricot brandy, bière au gingembre & lime

COCKTAILS CLASSIQUES

Bloody César 9 \$

Old Fashionned 12 \$

Cosmopolitan 10 \$

Martini Litchi 10 \$

Gin ou Vodka Martini *\$

Long Island Iced Tea 12 \$

Mojito 10 \$

Framboise, lime ou pêche

*Prix en fonction du spiritueux choisi

COCKTAILS CLASSIQUES

Moskow Mule	10 \$
Sex on the Beach	9 \$
Amaretto Sour	9 \$
Margarita(lime, fraise ou épicée)	10 \$
Whiskey Sour	9 \$
Tequila Sunrise	9 \$
Manhattan	12 \$
Apérol Spritz	12 \$

EN CANETTE

Vizzy	8 \$
Simply	8 \$

SPIRITUEUX

Rhum Malibu	8 \$
Rhum Cherry River	9 \$
Ambré / Épicé / Blanc	
Rhum blanc Rosemont	10 \$
Rhum Flor de cana 12 ans	12 \$
Rhum Flor de cana 25 ans	36 \$
Brandy Cheminaud	8 \$
Cognac Hennessy V.S	12 \$
Cognac Hennessy X.O	42 \$
Whisky Irlandais Jameson	8 \$
Whisky Canadien Crown Royal	8 \$
Glenfiddich 12 ans	12 \$
Jura 12 ans	12 \$
Talisker 10 ans	16 \$
Dalwhinnie 15 ans	18 \$
Lagavulin 16 ans	25 \$

Johnnie Walker Red Label	8 \$
Johnnie Walker Black Label	10 \$
Johnnie Walker Gold	14 \$

Cherry River vodka	8 \$
White Claw	9 \$
Ketel One	10 \$
Ciroc	10 \$
Grey Goose	10 \$

Cherry River Dry Gin	8 \$
Tanqueray Ten	10 \$
Dillons	9 \$
Hendricks	11 \$

Tequila Cherry River	8 \$
Tromba blanco	9 \$
Tromba reposado	11 \$
Patron silver	14 \$

LIQUEURS

Baileys Original	8 \$
Campari	8 \$
Disaronno Originale	8 \$
Frangelico	8 \$
Jägermeister	8 \$
Kahlua	8 \$
Schnapps à la pêche	8 \$
Crème de Menthe Blanche	8 \$
Sambuca Ramazzoti	8 \$
Sour Puss	8 \$
Tia Maria	8 \$
Grand Marnier	9 \$
Belle de Brillet	10 \$

CARTE DES VINS

MOUSSEUX / CHAMPAGNES

	Verre / Bouteille
Hungaria Grande Cuvée Brut Chianti	9 \$ / 32 \$
Hongrie	
Fiol Prosecco	39 \$
Vénétie, Italie	
Pommery Pop	33 \$
Champagne, France, 200 ml	
Piper-Heidsieck Brut	135 \$
Champagne, France	
Pommery Brut Royal	140 \$
Champagne, France	
Moët & Chandon Impérial Brut	145 \$
Champagne, France	
Lanson	148 \$
Champagne, France	
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	165 \$
Champagne, France	
Moët & Chandon Impérial Brut Rosé	190 \$
Champagne, France	
Dom Pérignon Brut Vintage 2012	610 \$
Champagne, France	
Louis Roederer, Cristal Brut 2015	830 \$
Champagne, France	

VIN ROSÉ

	Bouteille
Oyster Bay	47 \$
Marlborough, N-Z / Chardonnay & Pinot noir	

VINS BLANCS

	6 oz / 9oz / Bouteille
Gabbiano, Cavaliere d'Oro	9 \$ / 13 \$ / 33 \$
Vénétie, Italie / Pinot Grigio	
Sagoma	35 \$
Italy / Trebbiano	
Imagery	43 \$
USA / Chardonnay	
Oyster Bay	11 \$ / 17 \$ / 43 \$
Marlborough, Nouvelle-Zélande / Sauvignon Blanc	
Pardon & fils	11 \$ / 17 \$ / 43 \$
Pays d'OC, France / Chardonnay	
Cuvée des cousins	12 \$ / 18 \$ / 45 \$
France / Colombard & Sauvignon blanc	
Montagne noire	45 \$
France / Chardonnay	
Scarpetta	50 \$
Frioul, Italie / Pinot grigio	
Les Genièvres, Maison Louis Latour	52 \$
Mâcon-Lugny, Bourgogne, France / Chardonnay	
J. Lohr Riverstone Arroyo Seco	55 \$
Monterey, USA / Chardonnay	
Campo di marte	57 \$
Italie / Pecorino	
Dry Creek Vineyard Clarksburg	65 \$
Californie, USA / Chenin blanc	
Stag's Leap	83 \$
Napa Valley, USA / Chardonnay	
Vincent Wengier	85 \$
Bourgogne, France / Chablis	
Hoffman-Jayer, Hautes-Côtes de Nuits	106 \$
Bourgogne, France / Chardonnay & Pinot blanc	
Les Marcoeurs, Chateau de Chamilly	110 \$
Mercurey, France / Chardonnay	
Edetària, Bodegas Edet	115 \$
Terre Alta, Espagne / Greache blanc	
Les Burnins, Château de Chamilly	126 \$
Montagny 1er cru	
Mercurey, France / Chardonnay	

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

6 oz / 9oz / Bouteille

**Gabbiano, Cavaliere d'Oro
Chianti** 9 \$ / 14 \$ / 34 \$

Toscane, Italie / Sangiovese

Arboleda 10 \$ / 16 \$ / 40 \$

Valley de Aconcagua, Chili / Cabernet- sauvignon

Oyster Bay 12 \$ / 18 \$ / 44 \$

Marlborough, Nouvelle-Zélande / Pinot noir

Cuvée des cousins 45 \$

Pays d'oc, France / Merlot & Cabernet

Imagery 46 \$

USA / Pinot noir

GSM Barossa Valley 51 \$

Australie / Grenache, Shiraz, Mourvède

Shiraz Barossa Valley 56 \$

Australie / Shiraz

Le Volte dell'Ornellaia 60 \$

Toscane, Italie / Merlot, Sangiovese, Cabernet-sauvignon

Queen of Hearts 63 \$

Santa Barbara, USA / Cabernet-sauvignon

I Mori, Chianti Reserva 65 \$

Italy / Sangiovese

Col di Lamo, Rosso di Montalcino 70 \$

Toscane, Italie / Sangiovese Grosso

Luce della Vite, Lucente 74 \$

Toscane, Italie / Merlot & Sangiovese

Élégance, Château Côtes de Bonde 78 \$

St-Émilion 2016, France / Merlot & Cabernet Franc

Via Edetana, Edetària 81 \$

Espagne / Grenache noire et poilue

Drakos, Château la Rose Monturon 83 \$

St-Émilion 2018, France / Merlot & Cabernet Franc

Clos de la Molénie, Bordeaux Supérieur 92 \$

Bordeaux, France / Merlot & Cabernet Sauvignon

Torello Raimonda 97 \$

Penedèse, Espagne / Merlot, Cabernet Sauvignon & Syrah

Izeras, Domaine de Boisseyt 172 \$

Saint-Joseph, France / Syrah

Papillon, Orwin Swift 225 \$

Napa Valley, USA / Cabernet, Merlot, Petit verdot, Malbec

Solengo, Argiano 255 \$

Toscane 2016, Italie / Cabernet, Petit-Verdot, Merlot, Syrah

Tignanello, Marchesi Antinori 285 \$

Toscane 2019, Italie / Sangiovese & Cabernet-sauvignon

Col di Lamo, Brunello di Montalcino 368 \$

Toscane 2015, Italie / Sangiovese Grosso

Ornellaia 530 \$

Bolgheri 2019, Italie / Cabernet, Merlot & Petit verdot

Solaia, Marchesi Antinori 930 \$

Toscane 2018 , Italie / Cabernet, Sangiovese, Cab Franc

Masseto, Ornellaia 1870 \$

Toscane 2019, Italie / Merlot