

# 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

 24 \$

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 servis 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 crouillante

 18 \$

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

### Salade tataki de saumon

 16 \$

Laitue mesclun, carotte, zucchini, tomate, poivron rouge, mayo au sésame, mayo épicée et oignon vert.

---

## POUTINES

---

### Régulière

 15 \$

### Amateur de viande

 23 \$

Viandes au choix du chef

### Poulet Buffalo

 24 \$

Poulet croustillant, crème sûre et sauce Buffalo

Toutes nos poutines sont servies avec des oignons verts.

---

## AVEC LES MAINS

---

### Burger champ car

 21 \$

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

### Burger brie et champignons

 22 \$

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

### Burger poulet épicé

 20 \$

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

### Burger gauffre et poulet crouillants

 24 \$

Poulet croustillant, fromage suisse, bacon, miel & sriracha

### Burger végété

 20 \$

Galette de légumes, concombre, radis, mesclun, sauce tzaziki, betterave & aneth

**Chili végété** 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 suisse, 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**

---

**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 \$

**Red Bull 355 ml** 4.56 \$

---

**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

# 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    | 10 \$ |
| Seau de 6  | 54 \$ |

---

## CIDRE

---

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| <b>Domaine Lafrance</b>     | <b>8 \$</b> |
| 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 Fashioned 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 (sur glace) | 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 Rosemont (QC)          | 10 \$ |
| Blanc / L'après ski épicé   |       |
| 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 \$  |
| Patron silver        | 13 \$ |

---

## 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 |
|---|-------------------|
| <b>Hungaria Grande Cuvée Brut Chianti</b><br>Hongrie              | 9 \$ / 32 \$      |
| <b>Fiol Prosecco</b><br>Vénétie, Italie                           | 39 \$             |
| <b>Pommery Pop</b><br>Champagne, France, 200 ml                   | 33 \$             |
| <b>Cecilia B, Vïno Spumante Bianco</b><br>Vénétie, Italie         | 46 \$             |
| <b>Piper-Heidsieck Brut</b><br>Champagne, France                  | 135 \$            |
| <b>Pommery Brut Royal</b><br>Champagne, France                    | 140 \$            |
| <b>Moët &amp; Chandon Impérial Brut</b><br>Champagne, France      | 145 \$            |
| <b>Veuve Clicquot Ponsardin Brut</b><br>Champagne, France         | 165 \$            |
| <b>Moët &amp; Chandon Impérial Brut Rosé</b><br>Champagne, France | 190 \$            |
| <b>Dom Pérignon Brut Vintage 2012</b><br>Champagne, France        | 610 \$            |
| <b>Louis Roederer, Cristal Brut 2015</b><br>Champagne, France     | 830 \$            |

## VIN ROSÉ

|   | Bouteille |
|---|-----------|
| <b>Oyster Bay</b><br>Marlborough, N-Z / Chardonnay & Pinot noir | 47 \$     |

## VINS BLANCS

|   | 6 oz / 9oz / Bouteille |
|---|------------------------|
| <b>Gabbiano, Cavaliere d'Oro</b><br>Vénétie, Italie / Pinot Grigio                          | 9 \$ / 13 \$ / 33 \$   |
| <b>Adobe</b><br>Aconcagua, Chili / Chardonnay   | 33 \$                  |
| <b>Cuvée des cousins</b><br>France / Colombard & Sauvignon blanc                            | 12 \$ / 18 \$ / 45 \$  |
| <b>Scarpetta</b><br>Frioul, Italie / Pinot grigio   | 50 \$                  |
| <b>Les Genièvres, Maison Louis Latour</b><br>Mâcon-Lugny, Bourgogne, France / Chardonnay    | 52 \$                  |
| <b>J. Lohr Riverstone Arroyo Seco</b><br>Monterey, USA / Chardonnay                         | 55 \$                  |
| <b>Dry Creek Vineyard Clarksburg</b><br>Californie, USA / Chenin blanc                      | 65 \$                  |
| <b>Stag's Leap</b><br>Napa Valley, USA / Chardonnay   | 83 \$                  |
| <b>Vincent Wengier</b><br>Bourgogne, France / Chablis                                       | 85 \$                  |
| <b>Hoffman-Jayer, Hautes-Côtes de Nuits</b><br>Bourgogne, France / Chardonnay & Pinot blanc | 106 \$                 |
| <b>Les Marcoeurs, Chateau de Chamilly</b><br>Mercurey, France / Chardonnay                  | 110 \$                 |
| <b>Edetària, Bodegas Edet</b><br>Terre Alta, Espagne / Greache blanc                        | 115 \$                 |
| <b>Les Burnins, Château de Chamilly Montagny 1er cru</b><br>Mercurey, France / Chardonnay   | 126 \$                 |

# CARTE DES VINS

---

## VINS ROUGES

---

6 oz / 9oz / Bouteille

**Biologik Terre Sicilienne** 32 \$

Sicile, Italie / Cabernet-sauvignon

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

**Chianti**

Toscane, Italie / Sangiovese

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

Valley de Aconcagua, Chili / Cabernet- sauvignon

**Oyster Bay** 44 \$

Marlborough, Nouvelle-Zélande / 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** 68 \$

Santa Barbara, USA / Cabernet-sauvignon

**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

**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 \$

Penedès, 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