

# 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 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 \$

**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	11 \$
Seau de 6	58 \$

---

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

## VIN ROSÉ

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

## VINS BLANCS

	6 oz / 9oz / Bouteille
<b>Gabbiano, Cavaliere d'Oro</b>	9 \$ / 13 \$ / 33 \$
Vénétie, Italie / Pinot Grigio	
<b>Sagoma</b>	35 \$
Italy / Trebbiano	
<b>Imagery</b>	43 \$
USA / Chardonnay	
<b>Pardon &amp; fils</b>	11 \$ / 17 \$ / 43 \$
Pays d'OC, France / Chardonnay	
<b>Cuvée des cousins</b>	12 \$ / 18 \$ / 45 \$
France / Colombard & Sauvignon blanc	
<b>Montagne noire</b>	45 \$
France / Chardonnay	
<b>Scarpetta</b>	50 \$
Frioul, Italie / Pinot grigio	
<b>Les Genièvres, Maison Louis Latour</b>	52 \$
Mâcon-Lugny, Bourgogne, France / Chardonnay	
<b>J. Lohr Riverstone Arroyo Seco</b>	55 \$
Monterey, USA / Chardonnay	
<b>Campo di marte</b>	57 \$
Italie / Pecorino	
<b>Dry Creek Vineyard Clarksburg</b>	65 \$
Californie, USA / Chenin blanc	
<b>Stag's Leap</b>	83 \$
Napa Valley, USA / Chardonnay	
<b>Vincent Wengier</b>	85 \$
Bourgogne, France / Chablis	
<b>Hoffman-Jayer, Hautes-Côtes de Nuits</b>	106 \$
Bourgogne, France / Chardonnay & Pinot blanc	
<b>Les Marcoeurs, Chateau de Chamilly</b>	110 \$
Mercurey, France / Chardonnay	
<b>Edetària, Bodegas Edet</b>	115 \$
Terre Alta, Espagne / Greache blanc	
<b>Les Burnins, Château de Chamilly</b>	126 \$
<b>Montagny 1er cru</b> 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** 44 \$

Marlborough, Nouvelle-Zélande / Pinot noir

**Cuvée des cousins** 11 \$ / 18 \$ / 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