Entrées

Soupe du jour 5$

Soupe repas 6$

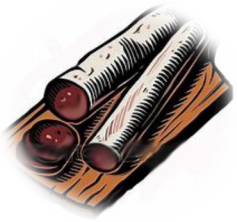
Soupe à l'oignon gratinée 9$

Ailes de poulet (6) 10$
Servies avec sauce BBQ

Bâtonnets de fromage (4) 9$
Servis avec Salsa

Cornichons frits (6) 8$

Rondelles d'oignons 9$
Servies avec miel



Assiette de Fromage frit le Cabouron 10.50$
de la fromagerie Blackburn, servi avec salade et Caramel Balsamique

Planche de saucisson bière et figue 12.50$
Du Bistro D et le fromage le Jacob de la fromagerie Blackburn, servi avec Chutney aux canneberges

Après-Ski

Ailes de poulet (6) 10$
Servies avec sauce BBQ

Ailes de poulet (12) 19.50$
Servies avec sauce BBQ

Bâtonnets de fromage 9$
Servis avec Salsa

Chippers 5$

Cornichons frits 8$

Rondelles d'oignons 9$

Dessert

Dessert du jour 4$

Le Mont Victor 5.25$
Bavaroise aromatisée à la liqueur Thé des Bois (Lily) de la distillerie du Fjord ,servie avec biscuit sablé, meringue, coulis de fraise

Carte du MIDI

Club sandwich 16$
Servi avec frites et salade de chou

Filets de poulet (4) 16$
Servies avec frite, salade de chou et sauce BBQ

Pizza 9 " garnie 14$
Sauce tomate, peppéroni , champignons, fromage et poivrons

Poitrine de poulet 16$
Servie avec frites, salade de chou, sauce BBQ et petit pain grillé

Hamburger du Pub 17$
Fromage vieilli 2 ans, oignons frits épicés, sauce secrète du Pub, relish, laitue et tomate, cornichon frit, salade de chou et frites

Chili Con Carne
Crème sure et croustille de maïs *12$*

Méli-Mélo 23$
Ailes de poulet (6), rondelles d'oignon (8), bâtonnets de fromage (4) et frites

Fish & Chips 17$
Servi avec frites, salade de chou , citron et sauce tartare

Poutine du Pub 12$
Ajout de poulet ou saucisses ou smoked-meat ou sauce spaghetti ou porc effiloché ***+ 4.00$***

Salade 15$

Smoked-Meat 18$
Servi avec cornichon frits, salade de chou, frites et moutarde de Dijon

Spaghetti à la viande 12$
Servi avec petit pain et beurre
Ajout fromage gratiné ***+4.00$***

Nachos 17$
Oignons, olives Kalamata, bruschetta, piments banane et fromage, crème sure et salsa

Club Sandwich X 2 18$

Carte du MINI

Demi-spaghetti sauce à la viande 9$
Servi avec petit pain et beurre.
Ajout fromage gratiné ***+4.00$***

Petite poutine sauce BBQ 9$
Ajout de poulet, saucisses, smoked-meat ou sauce spaghetti ***+4.00$***

Croquettes Valinours (4) 9$
Servies avec frites, salade de chou et sauce BBQ

Carte du soir

Côtes levées 24.50$
frites et salade du chef

Tomahawk de Porc 24.50$
Servi avec sauce moutarde de Dijon à l' ancienne,
légumes poêlés, patate grecque ou riz et Salade du chef

Pavé de saumon de l'Atlantique au beurre blanc 24.50$
Servi avec légumes poêlés, patate grecque ou riz et Salade du Chef

Cuisse de canard confite, laquée au sirop d'érable 24.50$
Servie avec légumes poêlés, patate grecque ou riz
et Salade du Chef

Saucisses au gin Km12 de la distillerie du Fjord 24.50$
DISTILLERIE DU FJORD
MONTS-VALIN, QC
Servie avec sauce au canneberge et bière St-Fut,
légumes poêlés, patate grecque ou riz et Salade du chef

Steak de contre-filet AAA 6 onces Sauce au vin blanc 29.00$
Servi avec légumes poêlés, patate grecque ou riz et Salade du Chef

Osso Buco de porc du Québec sauce brune 24.50$
Servi avec légumes poêlés, patate grecque ou riz et
Salade du chef

Resto-Pub le Yéti

418 673-6455 poste 227

Entrées

Soupe du jour	5$
Soupe repas	6$
Soupe à l'oignon gratinée	9$
Ailes de poulet (6) *Servies avec sauce BBQ*	10$
Bâtonnets de fromage (4) *Servis avec Salsa*	9$
Cornichons frits (6)	8$
Rondelles d'oignons *Servies avec miel*	9$

Assiette de Fromage frit le Cabouron 10.50$
de la fromagerie Blackburn, servi avec salade et Caramel Balsamique

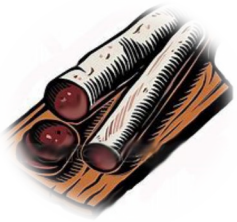


Planche de saucisson bière et figue 12.50$
Du Bistro D et le fromage le Jacob de la fromagerie Blackburn, servi avec Chutney aux canneberges

Après-Ski

Ailes de poulet (6) *Servies avec sauce BBQ*	10$
Ailes de poulet (12) *Servies avec sauce BBQ*	19.50$
Bâtonnets de fromage *Servis avec Salsa*	9$
Chippers	5$
Cornichons frits	8$
Rondelles d'oignons	9$

Dessert

Dessert du jour	**4$**
Le Mont Victor *Bavaroise aromatisée à la liqueur Thé des Bois (Lily) de la distillerie du Fjord ,servie avec biscuit sablé, meringue, coulis de fraise*	**5.25$**

Carte des Vins

Vin rouge

Béronia	48.50
Blés Crianza Aranléon Bodega	34.00
Cap de Merle	41.00
Cabernet sauvignon Famito	67.00
Moma Rosso Umberto	67.00
Setter's Cove	31.00
La Belle Étoile Pinot Noir	25.00

Vin Blanc

Blés Crianza Aranléon Bodega	36.00
Fortant Chardonnay	32.00
Robertson Chenin	26.00
Vintage umb Albana Cesari	37.00

Mousseux et Rosé

B. Massard de l'Écu B. Mo Blanc	40.00
B. Massard Pinot Noir Rosée	40.00
Domaine de Gourmier Rosée	40.00
Zonin Prosecco	11.00

Champagne

Jacques Brut Mosa Camp. Bulle	121.00
Veuve Cliquot	180.00

VIN EN FÛT

Coupe de vin	8**.00**		
¼ litre	14**.50**	½ litre	**18.00**