

Menu Express

Salade jardinière 7,95 \$

Laitue romaine, tomate, concombre, carotte, betterave, oignons et vinaigrette maison.

Avec salade de poulet froid : 9,95 \$

Salade grecque 8,95 \$

Tomate et concombre macérés dans notre vinaigrette maison à l'origan servis sur laitue romaine avec oignon rouge, fromage feta et olives noires.

Salade César 9,95 \$

Laitue romaine, croûtons, parmesan, bacon, câpres, vinaigrette César et quartier de citron.

Avec poulet grillé : 12,95 \$

Salade de pâtes au pesto 12,95 \$

Gemelli, poulet grillé, pesto maison, tomates séchées, mangues et olives noires.

Poulet sur pita 8,95 \$

Salade de poulet sur pain pita, fruits et salade jardinière.

Tourte méditerranéenne 9,95 \$

Tarte aux épinards, œufs, jambon, poivrons, mozzarella. Servie avec salade jardinière.

Lasagne bolognaise 12,95 \$

Pâtes nappées de sauce à la viande et de fromage ricotta avec capicollo et champignons, gratinées au mozzarella.

Végéburger 8,95 \$

Tofu à la sauce tamari de la Soyarie de Hull, sur petit pain ou pita garni de tomates, oignons, laitue et sauce tzatziki. Servi avec cornichon à l'aneth, frites et petite salade jardinière.

Hot dog Européen 9,95 \$

Une saucisse de votre choix servie dans un pain baguette avec salade de choux, frites et moutarde. Veuillez demander à votre serveur notre sélection de saucisses.

Hamburger 9,95 \$

Bœuf haché sur petit pain ou pita garni de tomates, oignons, laitue et mayonnaise.

Servi avec cornichon à l'aneth, frites et salade de choux.

Hamburger d'agneau au cari 10,95 \$

Agneau du Québec assaisonné de cari, cumin et de menthe fraîche, accompagné d'un chutney à la mangue fait maison sur petit pain ou pita garni de tomates, oignons, laitue et mayonnaise. Servi avec cornichon à l'aneth, frites et salade de choux.

Hamburger au bison 10,95 \$

Bison haché de la ferme Takwânaw sur petit pain ou pita garni de tomates, oignons, laitue et mayonnaise. Servi avec cornichon à l'aneth, frites et salade de choux.

Sandwich de poulet grillé 10,95 \$

Escalope de poulet grillée et bacon sur pain kaiser, garni de poivrons grillés, laitue, tomate et mayonnaise. Servi avec cornichon à l'aneth, frites et salade de choux.

Saucisses grillées 12,95 \$

Deux saucisses de votre choix servies avec salade de choux, cornichon à l'aneth, moutarde et frites. Veuillez demander à votre serveur notre sélection de saucisses.

Kebab au poulet 12,95 \$

Brochette de poulet de grains marinée aux fines herbes de la Ferme Saveur des Monts, accompagnée de riz pilaf, de tzatziki et d'une salade jardinière.

Substitution salade ou frites 1,95 \$

Les extras

Tzatziki 1,25 \$

Chèvre 1,50 \$

Bacon 1,00 \$

Frites 3,25 \$

Les desserts

Mousse au chocolat 4,75 \$

Recette belge confectionnée avec les chocolats les plus fins du monde.

Tarte au citron 5,75 \$

Toute la saveur d'un citron dans une bouchée.

Gâteau fromage aux deux chocolats 6,75 \$

Un savoureux mélange de fromage à la crème et de chocolats blanc et noir, recouvert d'un glaçage au chocolat.

À boire !

Bière	Petite	Grosse
Labatt 50, Québec, ale 5%	—	5,25 \$
Alexander Keith's, Nouvelle Écosse, ale 5%	—	6,75 \$
Alexander Keith's RED, Nouvelle Écosse, ale 5%	—	6,75 \$
Stella Artois, Belgique, Lager 5,2%	—	7,75 \$
Hoegaarden, Belgique, Wit 5% (la piscine)	—	8,00 \$
Lefte Brune, Belgique, 6,5%	5,50 \$	—
Boréale Blonde, ale 5%	3,75 \$	6,50 \$
Boréale Rousse, ale 5%	3,75 \$	6,50 \$
Carpe diem, Blonde à la belge 6,4%	4,25 \$	7,50 \$
St-Ambroise, Québec, ale 5%	3,75 \$	6,50 \$
St-Ambroise Noire, Québec, ale 5%	3,75 \$	6,50 \$
Cidre du verger de Minot, Québec, 4 5%	4,25 \$	7,50 \$
Moosehead, Nouveau-Brunswick, lager 5%	—	6,75 \$
McAuslan Cream Ale, Québec, ale 5%	3,75 \$	6,50 \$
Blanche de Chambly, Québec, bière sur lie 5%	3,75 \$	6,50 \$
Sapporo, Japon, lager 5%	—	7,50 \$

Pressions mélangées	Petite	Grosse
Black Velvet; moitié – moitié cidre et St-Ambroise noire	4,25 \$	7,50 \$
White Velvet; moitié – moitié cidre et Blanche de Chambly	4,25 \$	7,50 \$

Bière du mois

* différente bière à chaque mois varie de 3,50 \$ à 4,50 \$
 * voir les nombreux tableaux de l'établissement

Vin blanc	Verre	Bouteille
Santa Rita 120 Chili, 2009. Cépage : Sauvignon blanc.	6,00 \$	29,00 \$

Jacob's Creek, Australie, 2009. Cépages : Sémillon, chardonnay.	7,00 \$	34,00 \$
--	---------	----------

Vin rosé	Verre	Bouteille
White Zinfandel Beringer, Californie 2009. Cépage : Zinfandel.	5,25 \$	25,00 \$

Pech-Céleyran Cuvée Sixtine, France 2009 (importation privée). Cépages : Pinot noir, grenache, merlot.	6,75 \$	32,00 \$
---	---------	----------

Vin Gris de Cigare, Californie 2009. Cépages : Grenache, cinsault, mourvèdre, syrah, grenache blanc.		38,00 \$
---	--	----------

Vin rouge	Verre	Bouteille
Les Vignerons Catalans Rafale, France, 2008. Cépage : Merlot.	5,00 \$	24,00 \$

Beringer Collection, Californie, 2008. Cépage : Cabernet sauvignon.	6,00 \$	29,00 \$
--	---------	----------

Antinori Santa Cristina, Toscane, Italie, 2008. Cépage : sangiovese.	7,00 \$	34,00 \$
---	---------	----------

Jacob's Creek Three Vines, Australie 2008. Cépages : Shiraz, cabernet sauvignon, tempranillo.	7,75 \$	37,00 \$
--	---------	----------

Vin maison	Verre	1/2 litre
Vittori blanc et rouge	4,75 \$	12,50 \$
Sangria	5,75 \$	
Spritzer	5,75 \$	

Boissons non alcoolisées

Boissons gazeuses	2,50 \$	
Jus	2,50 \$	
Nectar	3,00 \$	
Eau minéralisée	2,50 \$	5,50 \$
Eau embouteillée	2,50 \$	

* Taxes incluses sur la boisson



Pour connaître nos festivités,
 veuillez demander notre
 programme estival à votre
 serveur ou visiter www.4jeudis.ca.
 819-771-9557 | 44, rue Laval, Vieux-Hull

aux
4
jeudis