



ALLEGRO

À PARTAGER... TO SHARE...

CALMARS FRITS 14.95

Chapelure légèrement fumée | sauce tzatziki à l'aneth

DEEP-FRIED SQUIDS

Lightly smoked breadcrumbs | dill Tzatziki sauce

NACHOS 2.0 18

Porc effiloché au Jack Daniel's | bruschetta |

Piments forts | olives Kalamata | cheddar fort et suisse

2.0 NACHOS

Jack Daniel's pulled pork | hot peppers | bruschetta |

Kalamata olives | old cheddar & Swiss cheese | sour cream & salsa

Extra guacamole 2.50

PLANCHE DE CHARCUTERIES À PARTAGER 20

DELICATESSEN SHARING BOARD

PLATEAU MÉDITERRANÉEN 24

Crevettes tigrées au piment d'Espelette | chorizo grillé |

Focaccia aux tomates, prosciutto et basilic | Pilons de canard confit

MEDITERRANEAN PLATE

Espelette pepper tiger shrimp | grilled chorizo | tomato, prosciutto and

basil focaccia | confit duck drumsticks

PÉTONCLE JUSTE SAISI 17

Panais à l'érable et yuzu | gingembre craquant |

Pleurotes de Mme Tremblay | huile de truffe

PAN-SEARED SCALLOP

Maple parsnip & yuzu | crispy ginger |

Mme Tremblay's oyster mushrooms | truffle oil

AILES DE POULET CHILI-LIME 19.95

CHILI-LIME CHICKEN WINGS

ENTRÉES

APPETIZERS

SOUPE À L'OIGNON ET À LA BIÈRE DE MICROBRASSERIE 12
MICROBREWERY BEER ONION SOUP

SALADE DE BETTERAVES DÉCONSTRUITE 16.50

Pancetta croustillante | amandes torréfiées |
Fromage de chèvre Le Cendrillon | crème sure citronnée

BEET SALAD DECLINATION

Crispy pancetta | roasted almonds | Le Cendrillon goat cheese |
Lemon sour cream

INSPIRÉE D'UNE SALADE CÉSAR 16

Cœur de romaine | chou frisé | jeunes pousses | croûtons |
Parmesan | bacon

CAESAR SALAD INSPIRATION

Romaine heart | kale | young sprouts | croutons | parmesan | bacon

SALADE CALIFORNIENNE 19

Mélange d'épinards, roquette et iceberg | avocats |
Oignons rouges grillés | poulet mariné | clémentines |
Tomates multicolores | noix de cajou | vinaigrette orange et yogourt

CALIFORNIAN SALAD

Spinach, arugula, iceberg mix | avocado | grilled red onions |
Marinated chicken | clementines | multicolored tomatoes | cashews |
Orange and yogurt vinaigrette

TARTARE AUX DEUX SAUMONS 17.50 P.P. / M.C. 23.95

Saumon frais et fumé maison | Granny Smith | câpres frits |
Micro salade fraîcheur

SALMON TARTAR DUO

Fresh and homemade smoked salmon | Granny Smith | deep-fried capers |
Microgreens

FOIE GRAS POÊLÉ (50G.) 18

Argousier | croustilles briochées | popcorn truffé

PAN-SEARED FOIE GRAS (50G.)

Sea buckthorn | crispy brioche bread | truffle popcorn

BIEN SÛR, NOUS AVONS DE LA SOUPE! 7.50

OF COURSE, WE HAVE SOUP!

PLATS

MAIN COURSES

MAC & CHEESE REVISITÉ 20

Pâtes sautées au beurre | crémeuse au cheddar Perron |

Panko grillé

MAC & CHEESE REVISITED

Buttered pasta | Perron cheddar cream sauce | grilled panko

LA POUTINE 16

Petite 10

Small

SOUPE TONKINOISE aux crevettes Nordiques 21

TONKINESE SOUP with Nordic shrimp

OU au poulet du Québec 18.95

OR with Quebec Chicken

BURGER ALLEGRO 21.95

Sur pain brioché | Bœuf canadien | fromage 1608 de Charlevoix |

Bacon croustillant | champignons sautés | rondelle d'oignon

BURGER ALLEGRO

Brioche bread | Canadian beef | Charlevoix 1608 cheese | crispy bacon |

Sautéed mushrooms | onion ring

CLUB SANDWICH AU POULET & frites maison 18.95

CHICKEN CLUB SANDWICH & homemade French fries

CLUB SANDWICH AU HOMARD DE LA GASPÉSIE (EN SAISON) P.M./M.P.

& frites maison

GASPÉSIE LOBSTER CLUB SANDWICH (ON SEASON)

& homemade French fries

PLATS

MAIN COURSES

MAGRET DE CANARD DE SAINT-APOLLINAIRE 31

Cuisson inversée | pomme douce | pois sucrés |

Sauce périgourdine

SAINT-APOLLINAIRE DUCK MAGRET

Sweet potato | sweet peas | Perigord sauce

POISSON D'ARRIVAGE P.M. / M. P.

CATCH OF THE DAY

GNOCCHI MAISON 26

Portobello | roquette | noix de pins & pistou de basilic

HOMEMADE GNOCCHI

Portobello | arugula | pine nuts & basil pistou

CONTREFILET DE BŒUF ANGUS GRILLÉ 38

Mélange d'épices maison | chimichurri |

pommes rattes confites au gras de canard et fines herbes

GRILLED ANGUS BEEF STRIP LOIN

House spice blend | chimichurri | duck fat and herb confit potato fingerling

CERF DE BOILEAU 42

Cassis de Cassis Monna et Filles | pistaches | écrasé de pommes

de terre au bacon & Migneron

BOILEAU RED DEER

Blackcurrants from Cassis Monna et Filles | pistachios | bacon & Migneron
mashed potatoes

CÔTE DE VEAU GRILLÉE 44

Purée de betteraves et canneberges | asperges |

pommes rattes au bleu de Charlevoix

GRILLED VEAL CHOP

Beet and cranberry puree | asparagus | Charlevoix' blue cheese ratte potatoes

ACCOMPAGNEMENTS

SIDE DISH

SALADE DU MARCHÉ 2

SALAD FROM THE MARKET

FRITES DE PATATES DOUCES 2.50

SWEET POTATO FRIES

PORTION DE MAC & CHEESE 6

MAC & CHEESE PORTION

PETITE SALADE CÉSAR 2

SMALL CAESAR SALAD

À LA CUILLÈRE

BITE-SIZE DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AU COUREUR DES BOIS 2.95

COUREUR DES BOIS CRÈME BRÛLÉE

MOUSSE AU CHOCOLAT ET GRAND-MARNIER 2.95

Tuile craquante au gruë de cacao

GRAND-MARNIER & CHOCOLATE MOUSSE, crunchy cacao tile

BAVAROISE À L'ÉRABLE & son petit macaron 2.95

MAPLE BAVAROISE & small macaron

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AU COUREUR DES BOIS 9

COUREUR DES BOIS CRÈME BRÛLÉE

GLACE QUÉBÉCOISE SANS LACTOSE DE LACREM 6.50

Inspiration de saison

QUEBEC ICE CREAM LACREM (LACTOSE FREE)

Seasonal inspiration

COUSSIN CHOCOLAT ET CARMEL SALÉ 10

Sur sablé breton

CHOCOLATE AND SALTY CARAMEL on a shortbread

QUEBEC- MENTON 10

Douceur acidulée aux framboises de l'île d'Orléans

QUEBEC-MENTON

Lemon confit with creamy île d'Orléans raspberries

MACARONADE FONDANTE LIME ET CITRON 11

Gelée de fraise (sans gluten)

LIME AND LEMON MACARON, strawberry filling (gluten-free)