

MENU

BISTRO **JACK** RABBIT



SAVOUREZ

L'APRÈS-SKI

NOUVEAU!

SALADE DE COUSCOUS

— 7⁷⁵





LE DÉPART

Un petit creux entre deux descentes ou après une belle journée de ski ?
Venez vous réchauffer le corps et l'esprit dans une ambiance chaleureuse.

SOUPE DU JOUR AU CHOIX (pain, beurre)
— 5⁷⁵

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE
— 7²⁵

CHILI DANS LA MICHE
— 7⁵⁰

SALADE DE COUSCOUS - NOUVEAU
— 7⁷⁵

À PARTAGER

Pour profiter des bons moments

PLANCHE APERITIVE - NOUVEAU
— 22⁰⁰

COLLATIONS / DESSERTS

Que vous soyez sucré ou salé,
nous avons une collation pour vous!

GATEAU AVALANCHE AU CAMEL
— 3⁷⁵

BISCUITS (2) ET LAIT
— 3²⁵

PLAT D'OLIVES - NOUVEAU
— 2⁷⁵

CROUSTILLES
— 2⁷⁵

PEANUTS
— 3⁰⁰

NOUVEAU!

PLANCHE APÉRITIVE

— 22⁰⁰



BISTRO JACK RABBIT



LES PETITS CREUX

Installez-vous près du chaleureux feu de foyer et partagez de merveilleux moments en famille ou entre amis.

PANIER DE FRITES ET MAYONNAISE

— 6⁵⁰

PANIER D'OIGNONS FRANÇAIS

— 8²⁵

PÉTALES D'OIGNON

— 8⁰⁰

BRUSHETTA - NOUVEAU

— 7²⁵

POUTINE

— 9⁷⁵

POUTINE ITALIENNE

— 11⁵⁰

AILES DE POULET ET TREMPETTES

— 9⁵⁰ 6 ailes

— 15⁵⁰ 12 ailes



**PÉTALES
D'OIGNON**

— 8⁰⁰

LES PLATS

NACHOS GRATINÉS DU CHEF

— 17⁰⁰ Régulier

— 19⁵⁰ Poulet

WRAP AU POULET CROUSTILLANT

— 15⁰⁰

SMOKED MEAT

— 15⁰⁰

CLUB SANDWICH AU POULET

— 15⁰⁰

FISH & CHIPS À LA BIÈRE - NOUVEAU

— 19⁷⁵

QUESADILLAS

POULET RÔTI ET FROMAGE

— 15⁰⁰

BURGER VÉGÉ

— 15⁰⁰

BURGER DU CHEF DELUXE

— 15⁰⁰

SPAGHETTI GRATINÉ

— 13⁰⁰

SALADE CÉSAR AU POULET

— 15⁰⁰

SALADE SANTÉ

— 15⁰⁰



Taxes incluses

NOUVEAU!

FISH & CHIPS

— 19⁷⁵



LES PIZZAS

**PEPPERONI
ET FROMAGE**

— 12²⁵

GARNIE

— 14⁰⁰

VÉGÉTARIENNE

Fromage, tomates
et légumes

— 12²⁵



Taxes incluses

UN EXTRA AVEC ÇA ?



FROMAGE
— 3⁷⁵

**CRÈME
SURE**
— 2⁰⁰

BACON
— 2⁵⁰

JALAPEÑO
— 1²⁵

**MAYO
MAISON**
— 1²⁵

PATATE
— 3⁵⁰

POUTINE
— 3⁷⁵

**SALADE
CÉSAR**
— 3⁷⁵

**SAUCISSE
OU JAMBON**
— 2⁵⁰

POULET
— 5²⁵

**SALADE
DE CHOU**
— 2⁵⁰

SALSA
— 2⁰⁰

BREUVAGES

EAU CRISTALLINE	2²⁵
EAU PÉTILLANTE MONTELLIER	4⁰⁰
BOISSON GAZEUSE (355 ml)	4⁰⁰
SHIRLEY TEMPLE	4⁰⁰
CAFÉ OU THÉ	4⁰⁰
ESPRESSO / ALLONGÉ	4⁷⁵
CAPPUCCINO	4⁷⁵
CAFÉ AU LAIT	4⁷⁵
CAFÉ AU LAIT (bol)	5²⁵
CHOCOLAT CHAUD	4⁰⁰
CHOCOLAT CHAUD AVEC GUIMAUVES	4⁷⁵
JUS D'ORANGE OU DE POMME	3⁷⁵
LIMONADE	4⁰⁰
LAIT	2⁷⁵



Taxes incluses

BIÈRES / VINS

EN FÛT

	Verre	Pinte 16 ^{oz}	Pinte 20 ^{oz}	Pichet
Canadian ou Coors Light	5 ⁵⁰	6 ⁵⁰	8 ²⁵	19 ⁵⁰
Rickard's Red	6 ⁰⁰	7 ⁰⁰	8 ⁷⁵	21 ⁵⁰
Belgian Moon	6 ⁰⁰	7 ⁰⁰	8 ⁷⁵	21 ⁵⁰
IPA	6 ⁰⁰	7 ⁰⁰	8 ⁷⁵	21 ⁵⁰
Heineken	6 ⁵⁰	7 ²⁵	9 ⁰⁰	23 ⁰⁰

EN BOUTEILLE

	Bouteille
Bières canadiennes	6 ⁰⁰
Heineken (régulière et 0%)	7 ⁵⁰
Glutenberg	7 ⁵⁰
Sol	7 ⁵⁰
CIDRE DE POMME	7 ⁵⁰

VIN BLANC

	Verre	Bouteille
Barzoli (Trebiano, Italie)	7 ⁵⁰	29 ⁰⁰
Baron Philippe de Rothschild (Chardonnay, France)		31 ⁰⁰
The Pavillion (Chenin Blanc, Afrique du sud)	7 ⁵⁰	29 ⁰⁰
Woodbridge (Pinot grigio, Californie)		33 ⁰⁰

VIN ROUGE

	Verre	Bouteille
Barzoli (Montepulciano, Italie)	7 ⁵⁰	29 ⁰⁰
Baron Philippe de Rothschild (Pinot noir, France)		31 ⁰⁰
Woodbridge (Cabernet sauvignon, Californie)		33 ⁰⁰

VIN ROSÉ

	Bouteille
Woodbridge (Zinfandel, Californie)	30 ⁰⁰





BOISSONS

COCKTAILS

Virgin Cæsar	4 ⁷⁵	Amaretto Sour	8 ⁰⁰
Bloody Cæsar (vodka, clamato)	8 ⁰⁰	Kamikaze (vodka, triple sec, lime, citron)	8 ⁰⁰
Abricot Brandy Sour	8 ⁰⁰	Avalanche (curaçao, dry gin, soda tonic, citron)	8 ⁰⁰

ALCOOLS

Vodka	6 ⁵⁰	DIGESTIF	
Rhum (Blanc, Épicé)	6 ⁵⁰	Baileys	7 ⁵⁰
Chemineaud	6 ⁵⁰	Amaretto	7 ⁵⁰
Jack Daniel's	6 ⁵⁰	Tia Maria	7 ⁵⁰
Gin Bombay (Angleterre)	6 ⁵⁰	Grand Marnier	7 ⁵⁰
		Scotch Chivas Regal 12 ans	7 ⁵⁰

SHOOTERS

Amaretto, Jack Daniel's, Jack Daniel's Honey,	4 ⁰⁰	CAFÉS ALCOOLISÉS	
Jagermeister, Jameson, Rhum Épicé, Sambuca,		Baileys	7 ⁵⁰
Southern Comfort, Stinger, Tequila, Vodka		Brésilien	7 ⁵⁰
		Relais	7 ⁰⁰

GINs QUÉBÉCOIS - NOUVEAU

Trait-Carré (Charlesbourg, Québec)	Canopée (Louiseville, Mauricie)	Ungava (Cowansville, Montérégie)	7 ²⁵
Botaniques : baies de genièvre, graines de coriandre, écorces d'orange amère, écorces de pamplemousse, baies de camomille, poivres des dunes, racines d'angélique, racines d'iris, cardamome.	Aromâtes forestiers : genévrier, épinette noire, thuya bois de chêne, bois d'érable.	Baie d'églantier, camarine noire, thé du labrador, ronce du petit-mûrier, mélange de l'Arctique, genévrier nordique.	

Taxes incluses

MENU ENFANTS

Tous les plats sont accompagnés de frites ou de légumes, d'un sac de biscuits Pattes d'ours et de lait.



SPAGHETTI

— 7⁵⁰



HOT-DOG

— 6⁵⁰



PIZZA BAMBINO

— 7⁵⁰



POUTINE

— 6⁵⁰



SANDWICH AU FROMAGE FONDANT

— 6⁵⁰



HAMBURGER AU FROMAGE

— 7⁷⁵



PÉPITES DE POULET

— 7⁵⁰



MINI-POGO (3)

— 6⁵⁰

COLLATION

— 3²⁵ —

2 biscuits et lait





LES PETITS DEJEUNERS

Profitez d'un matin au Bistro avant de vous lancer sur les pistes.

LES ASSIETTES

SERVIES AVEC ROTIES PATATES, FRUITS FRAIS ET CAFÉ

ASSIETTE RÉGULIÈRE

— 1 OEUF 7²⁵

— 2 OEUFS 8²⁵

ASSIETTE OEUF & VIANDE

— 1 OEUF 8⁷⁵

— 2 OEUFS 9⁷⁵

ASSIETTE BRUNCH - NOUVEAU

2 OEUFS, BACON, JAMBON, SAUCISSE PÂTE À LA VIANDE ET FÈVE AU LARD,

— 15²⁵

BAGEL FROMAGE À LA CRÈME & CAFÉ

— 6⁰⁰

BAGEL / MUFFIN ANGLAIS & OEUF

— 9⁵⁰

RÔTIÉS (2) & CAFÉ

— 5²⁵

RÔTIÉS (2)

— 2⁷⁵

LES SAMEDIS ET DIMANCHES
JUSQU'À 11h

Taxes incluses