



Menu

Entrées



- Soupe du jour **7**
- Crevettes gratinées à l'ail et pastis **14**
- Bruschetta de tomate et chèvre chaud sur croûtons **11**
- Calmar frit, mayonnaise épicée **11**
- Cassolette d'escargots Thym frais et fromage de chèvre **14**
- Assiette de saumon fumé maison à l'érable **17**
- Entrée de moules au choix **13**
Voir menu des moules
- Frites, choix de mayonnaise maison **6,50**
- Pain à l'ail **5** Gratiné **7,50**

Nachos garnis

- | | | |
|--|-----------|-----------------------|
| Accompagné de crème sûre et salsa maison | 12 | Avec poulet 17 |
| | Petit | Petit |
| Ajout de guacamole 3 | 20 | 26 |
| | Grand | Grand |

Ailes de poulet

- Choix de sauce BBQ ou épicée
- 6 **11** 12 **20** 18 **28** 24 **36**

Salades



Salade mesclun, vinaigrette maison **7**

Choix de vinaigrettes au miel et vin rouge ou crémeuse aux fines herbes

Salade Neptune

Mesclun garni de pétoncles et crevettes poêlés, saumon fumé, vinaigrette tiède au balsamique et vin blanc

Entrée **18** Repas **30**

Salade Bifteck

Bavette de boeuf en lanières, poivrons et oignons rouges, tomates et chips nacho

30

Salade César classique

Entrée **10** Repas **19**

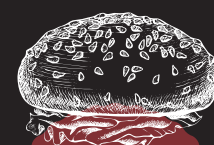
Salade Thaï

Garnie de poivrons, agrumes, oignons rouges, coriandre, nouilles frites, sésame et vinaigrette épicée

- Poulet **27**
- Crevettes **27**
- Saumon **29**

Burgers

- | | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| Le Classique Toquade
Garni de bacon, trois fromages, tomates, oignons rouges, cornichons et laitue | 21 | Burger de poulet
Poirrine de poulet, garnie de tomates, laitue, oignons rouges et guacamole | 21 |
| Le Forestière
Garni de champignons et oignons sautés, trois fromages et laitue | 21 | Le Mexicain
Garni de salsa maison, olives noires, laitue, jalapeno et trois fromages | 21 |



Les burgers de boeuf incluent 1/2 livre de viande cuite sur le grill et un choix de frites maison ou salade mesclun



Poutines

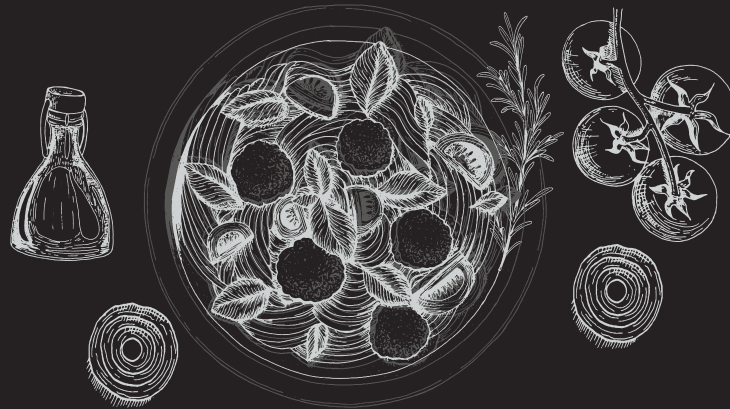
- | | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| La Classique
Fromage en grain et sauce poutine traditionnelle | 15 | Poivre vert de Madagascar
Fromage en grain et sauce au poivre vert | 19 |
| Confit de canard
Fromage en grain, sauce échalote et vin rouge, céleri et pomme verte | 24 | Ajout d'une bavette de boeuf 6 oz. en lanières | 13 |
| | | Poulet épicé
Fromage en grain, poulet, sauce épicée et échalote | 20 |

Agémentez votre plat:

- | | |
|------------------------------------|-----------|
| Poirrine de poulet grillée | 9 |
| Demi filet de saumon | 7 |
| Trois crevettes | 6 |
| Saumon fumé maison (30 gr) | 7 |
| Bavette de boeuf 6 oz. en lanières | 13 |

Contenant pour apporter 1 \$

P Pâtes



Spaghettini au poulet et pesto Poulet, pesto, ail, poivrons rouges et vin blanc	17 Petit	28 Grand
Spaghettini Maison Sauce tomate, chorizo et basilic	16 Petit	26 Grand
Fettuccine Carbonara à la façon Toquade Lardon, champignons, oignons verts, crème et vin blanc	16 Petit	26 Grand
Fettuccine à la Créole Poulet, crevettes, chorizo, sauce tomate épicée, poivrons, ail, coriandre, olives noires et échalotes	18 Petit	31 Grand
Penne à l'orientale au poulet Cari, poivrons rouges, oignons rouges, zeste d'orange, coriandre, crème et lait de coco	16 Petit	26 Grand
Penne à l'orientale aux crevettes Cari, poivrons rouges, oignons rouges, zeste d'orange, coriandre, crème et lait de coco	17 Petit	28 Grand
Penne sauce rosée au basilic frais	15 Petit	25 Grand
Penne aux fruits de mer Pesto, crevettes, pétoncles, tomate séchée, aneth et crème	18 Petit	31 Grand
Fettuccine Alfredo	15 Petit	25 Grand
Spaghettini à la Gigi Prosciutto, champignons, sauce rosée épicée, garni d'oignons verts	16 Petit	26 Grand
Spaghettini sauce à la viande	16 Petit	26 Grand

Fettuccine à la méditerranéenne Olives, câpres, oignons verts, tomates séchées, ail, vin blanc et saumon fumé	17 Petit	27 Grand
Penne à portugaise Chorizo, câpres, olives noires, oignons rouges et sauce rosée au fromage de chèvre	17 Petit	26 Grand
Spaghettini aux crevettes, sauce rosée	17 Petit	28 Grand
Penne Primavera Légumes de saison sautées, pesto et vin blanc	15 Petit	25 Grand
Fettuccine au poulet et légumes Poulet, champignons, poivrons rouges, oignons rouges, crème et vin blanc garni d'oignons verts et tomates en dés	17 Petit	28 Grand
Penne Nordique Saumon fumé, échalote française, câpres, aneth, poivre noir, crème et vodka	17 Petit	28 Grand

Gratinez vos pâtes pour

4 \$ **7 \$**
Petit Grand

**Accompagné de pain à l'ail
pour 5 \$ ou gratiné pour 7,50 \$**

Penne sans gluten disponibles

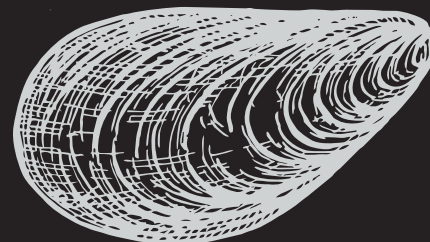
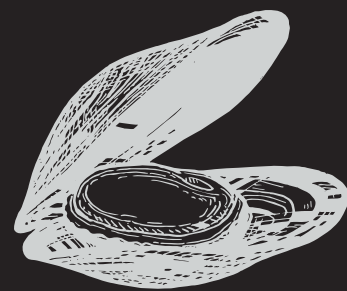
Agrémentez votre plat:

D'une poitrine de poulet Cajun	9
D'un demi filet de saumon	7
D'une brochette de crevettes (3)	6
Saumon fumé maison	7
Bavette de boeuf 6 oz. en lanières	13

Contenant pour apporter 1 \$

Grillades et Spécialités du Chef

Club sandwich au confit de canard Servi dans un pain abricot-raisin-tournesol garni de bacons, oignons, pommes vertes, céleris et mayonnaise maison et un choix de frites ou de salade mesclun	23
Hamburger steak sur le grill Sauce au poivre vert ou Marchand de vin	21
Cuisse de canard confite Accompagnée de pommes de terre grelots sautées ou au gras de canard et salade mesclun	25 1 cuisse 37 2 cuisses
Pavé de saumon grillé Beurre blanc aux agrumes et câpres, fettuccine à la crème et au pesto	28
Fish & chip d'aiglefin à la bière Accompagné de salade mesclun	24
Foie de veau sauce échalote et vin rouge ou à l'anglaise Accompagné du légumes de saison et un choix de frites ou pommes de terre grelots	22
Tartare de boeuf classique (selon disponibilité) Accompagné de frites, croûtons maison et mesclun	24 demie 35 entier
Bavette de boeuf sur le grill Sauce au poivre vert de Madagascar, Marchand de vin ou dijon et échalote Accompagnée de légumes de saison et d'un choix de frites ou pommes de terre grelots	27 6 oz 34 8 oz
Côtes levées de dos BBQ au whisky Accompagnées de légumes de saison et d'un choix de frites ou pommes de terre grelots	24 12 oz 37 24 oz



**Tous les repas de moules
sont accompagnés
de frites maison
et mayonnaise au choix.**

Moules*

Marinières Échalote française, céleris, crème, vin blanc persil frais et parmesan	25
Thaïlandaises Cari, crème, lait de coco, poivrons rouges, oignons rouges et coriandre	25
Provençales Sauce tomate, ail, persil frais et vin blanc	25
Crème et safran Safran, oignons verts, échalote française, crème et vin blanc	25
Bacon et brandy Crème, bacons, brandy et échalote française	25

Fajitas



Assiette de Fajitas
Garnie de poivron et oignon sautés, trois fromages,
salsa et crème sûre

Poulet	24
Crevettes	25
Boeuf	30
Ajout de guacamoule	3



Contenant pour apporter 1 \$

***Disponibilité selon les arrivages**

D Douceurs

Tous nos
desserts
sont faits
maison

Crème glacée frite à la vanille **7** **11**
Choix de sauce chocolat ou caramel 1 boule 2 boules

Mousse au chocolat **7**

Tarte de la saison **6**

À la mode **3**

Gâteau Reine-Élisabeth **10**

Fraises poêlées au poivre noir et vodka **10**

Brownie à la façon Toquade **9**



B Breuvages

Coke, Coke diète, Sprite, Ginger Ale,
Thé glacé, Orangeade, Limonade maison
(Boisson en fontaine offerte à colonté avec un repas)

Virgin Ceasar

3,25

5,25

Lait

p. 2 m. 3 g. 5

Jus orange, pomme, ananas,
canneberge, pamplemousse,
tomate

p. 3 m. 4 g. 6

Perrier 300 ml, Eska 355 ml

3,50

Perrier 750 ml

6,50

C Cafés & Infusions

Café ou thé **3**
(Earl Grey, Orange Pekoe et
vert)

Tisane **3**
(camomille, citron et menthe)

Espresso, espresso allongé **3,50**

Espresso double **4,75**

Cappuccino **4,75**

Americano **3,50**

Café glacé au miel **5**

Bol de café au lait **5,25**

Chocolat chaud **3,75**

Avec crème fouettée **0,50**



Contenant pour apporter 1 \$