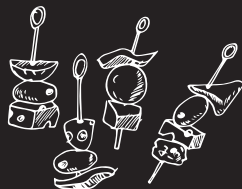




Menu

E Entrées



Soupe du jour	7
Crevettes gratinées à l'ail et pastis	15
Brushetta de tomate et chèvre chaud sur croûtons	12
Calmar frit, mayonnaise épicée	13
Cassolette d'escargots aux noix de pin, thym frais et fromage de chèvre	15
Assiette de saumon fumé maison à l'érable, sauce aigrelette	19
Entrée de moules au choix Voir menu des moules	13
Frites : Choix de mayonnaises Basilic, cari, épicée Deuxième mayonnaise +1,50	7,50
Pain à l'ail 5	Gratiné 8,50

Nachos garnis
Accompagné de crème sûre et salsa maison
Ajout de guacamole **+3**

	12	17
	Petit	Petit
	20	26
	Grand	Grand

Avec poulet

Ailes de canard à l'asiatique

3	11	6	20	12	28
---	-----------	---	-----------	----	-----------

Salades

Salade jardinière **9**
Choix de vinaigrettes au miel et vin rouge ou crémeuse aux fines herbes et cidre



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

Entrée **18** Repas **32**

Salade Biffeck **30**
Bavette de boeuf en lanières, poivrons et oignons rouges, tomates et chips nacho

Salade César classique
Entrée **11** Repas **20**

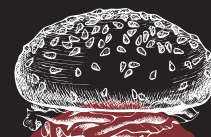
Salade Thaï
Garnie de poivrons, agrumes, oignons rouges, coriande, nouilles frites, sésame et vinaigrette épicée

Poulet	28
Crevettes	28
Saumon	30

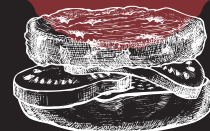
B Burgers

Le Classique Toquade Garni de bacon, trois fromages, tomates, oignons rouges, cornichons et laitue	22
Le Forestière Garni de champignons et oignons sautés, trois fromages et laitue	22

Smash burger Deux galettes de boeuf, fromage en tranche, oignons sautés, laitue et tomates	22
Burger de poulet Poirtrine de poulet, garnie de tomates, laitue, oignons rouges et guacamole	22
Le Mexicain Garni de salsa maison, olives noires, laitue, jalapeno et trois fromages	22



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



P Poutines

La Classique Fromage en grain et sauce poutine traditionnelle	15
Confit de canard Fromage en grain, sauce échalote et vin rouge, céleri et pomme verte	24

Doigts de poulet et patates douces Fromage en grain, patates douces, poivrons, chèvre, deux sauces et oignons verts	25
Poivre vert et bavette de boeuf Fromage en grain, sauce au poivre vert et bavette de boeuf en lanières	31
Poulet épicé Fromage en grain, poulet, sauce épicée et échalote	20

Agrémentez votre plat:

Poirtrine de poulet grillée	9
Demi filet de saumon	7
Filet de saumon entier	13
Trois crevettes	6
Saumon fumé maison (30 gr)	7
Bavette de boeuf 6 oz. en lanières	14

Plat principal partagé **+5 \$**
Contenant pour apporter **1 \$**

P Pâtes

Spaghettini au poulet et pesto

Poulet, pesto, ail, poivrons rouges, champignons, oignons rouges, noix de pin et vin blanc

18 **31**
Petit Grand

Fettuccine Carbonara à la façon Toquade

Lardon, champignons, oignons verts, crème et vin blanc

16 **29**
Petit Grand

Fettuccine à la Créole

Poulet, crevettes, chorizo, sauce tomate épicée, poivrons, ail, coriandre, olives noires et échalotes

18 **34**
Petit Grand

Penne à l'orientale au poulet

Cari, poivrons rouges, oignons rouges, zeste d'orange, coriandre, crème et lait de coco

16 **28**
Petit Grand

Penne à l'orientale aux crevettes

Cari, poivrons rouges, oignons rouges, zeste d'orange, coriandre, crème et lait de coco

17 **30**
Petit Grand

Penne sauce rosée au basilic frais

15 **26**
Petit Grand

Penne aux fruits de mer

Pesto, crevettes, pétoncles, tomate séchée, aneth et crème

18 **34**
Petit Grand

Fettuccine Alfredo

15 **26**
Petit Grand

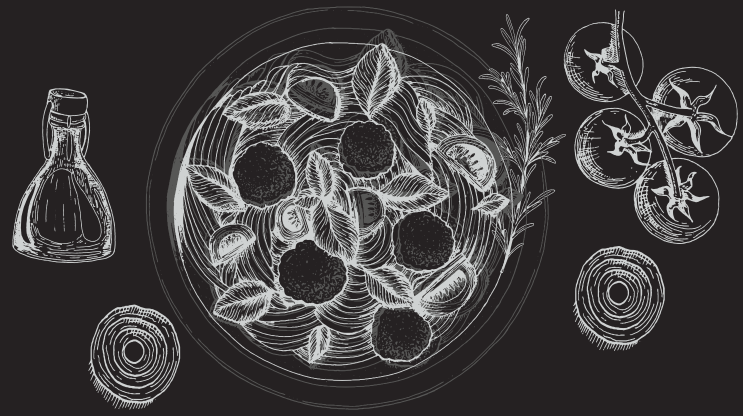
Spaghettini à la Gigi

Prosciutto, champignons, sauce rosée épicée, garni d'oignons verts

16 **28**
Petit Grand

Spaghettini sauce à la viande

16 **28**
Petit Grand



Fettuccine à la méditerranéenne

Olives, câpres, oignons verts, tomates séchées, ail, vin blanc et saumon fumé

17 **29**
Petit Grand

Penne à portugaise

Chorizo, câpres, olives noires, oignons rouges et sauce rosée au fromage de chèvre

17 **29**
Petit Grand

Spaghettini aux crevettes, sauce rosée

17 **29**
Petit Grand

Penne Primavera

Légumes de saison, pesto, noix de pin, huile de sésame et vin blanc

17 **29**
Petit 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 **29**
Petit Grand

Penne Nordique

Saumon fumé, échalote française, câpres, aneth, poivre noir, crème et vodka

17 **29**
Petit Grand

Agrémentez votre plat:

D'une poitrine de poulet Cajun	9
D'un demi filet de saumon	7
Filet de saumon entier	13
D'une brochette de crevettes (3)	6
Saumon fumé maison	7
Bavette de boeuf 6 oz. en lanières	14

Gratinez vos pâtes pour

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

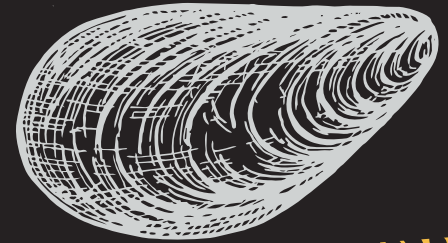
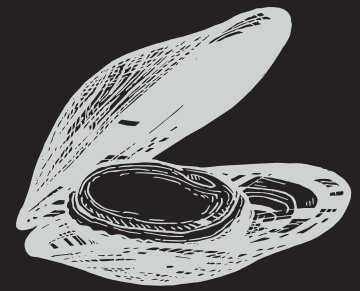
Accompagné de pain à l'ail pour 5 \$ ou gratiné pour 8,50 \$

Penne sans gluten disponibles

**Plat principal partagé +5 \$
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	22
Cuisse de canard confite Accompagnée de gratin Dauphinois au gras de canard et salade mesclun	26 39 1 cuisse 2 cuisses
Pavé de saumon grillé Beurre blanc aux agrumes et câpres, fettuccine à la crème et au pesto	29
Fish & chip d'aiglefin à la bière Accompagné de salade mesclun	25
Foie de veau sauce échalote et vin rouge ou à l'anglaise Accompagné du légumes de saison et un choix de frites ou gratin Dauphinois	23
Tartare de boeuf classique (selon disponibilité) Accompagné de frites, croûtons maison et mesclun	25 36 demie 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 gratin Dauphinois	30 38 6 oz 8 oz
Côtes levées de dos BBQ au whisky Accompagnées de légumes de saison et d'un choix de frites ou gratin Dauphinois	24 37 12 oz 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	26
Thaïlandaises Cari, crème, lait de coco, poivrons rouges, oignons rouges et coriandre	26
Provençales Sauce tomate, ail, persil frais et vin blanc	26
Chorizo Sauce rosée et fines herbes	26
Bacon et brandy Crème, bacons, brandy et échalote française	26

Fajitas

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

Poulet	25
Crevettes	26
Boeuf	31
Ajout de guacamole	3

Plat principal partagé +5 \$
Contenant pour apporter 1 \$

***Disponibilité selon les arrivages**



D Douceurs

Tous nos
desserts
sont faits
maison

Crème glacée frite à la saveur du moment Choix de sauce chocolat ou caramel	8 1 boule	12 2 boules
Mousse au chocolat	8	
Tarte de la saison	7	
À la mode	3	

Gâteau Reine-Élisabeth 11

Fraises poêlées au poivre noir et vodka 11

Brownie à la façon Toquade 10



B Breuvages

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

Virgin Ceasar

Lait	p. 2,25 m. 3,25 g. 5,50
Jus orange, pomme, ananas, canneberge, pamplemousse, tomate	p. 3,25 m. 4,25 g. 6,50
Perrier 300 ml, Eska 355 ml	7 3,50

C Cafés & Infusions

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

Tisane
(camomille, citron et menthe) 3

Espresso, espresso allongé 3,75

Espresso double 5

Cappuccino 5

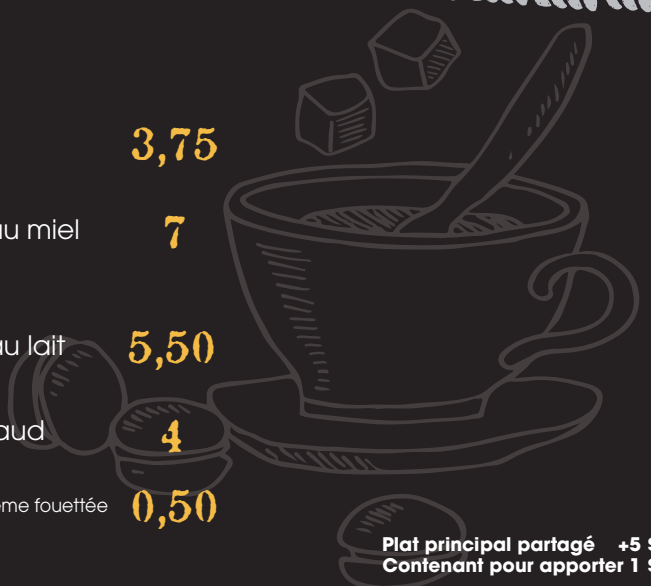
Americano 3,75

Café glacé au miel 7

Bol de café au lait 5,50

Chocolat chaud 4

Avec crème fouettée 0,50



Plat principal partagé +5 \$
Contenant pour apporter 1 \$