

SOUPES ET SALADES SOUPS AND SALADS

SPÉCIAL

SOUPE DU JOUR 7

Gratuite à l'achat d'un plat principal à l'exception des poutines.

SPECIAL

SOUP OF THE DAY 7

Included with the purchase of a main dish, excluding Poutines.

SOUPE AUX OIGNONS ET POIREAUX 9

Oignons espagnols et poireaux sautés et déglacés au vin rouge, garnie de croûtons gratinés au Brie du Québec.

ONION AND LEEK SOUP 9

Sautéed Spanish onions and leek deglazed with red wine, topped with croutons and Quebec Brie cheese.

SALADE MEXICAINE GF

entrée 8 repas 15

Mélange de laitue iceberg, fèves noires, tomates cerises, oignons rouges, poivrons et maïs garni de croustilles aux maïs et d'une vinaigrette à l'avocat.

MEXICAN SALAD GF

Starter 8 Main 15

Mix of Iceberg lettuce, black beans, cherry tomatoes, red onions, bell peppers and corn, topped with corn chips and an avocado dressing.

SALADE CÉSAR L'ARDOISE

entrée 8 repas 15

Laitue romaine garnie de bacon, de croûtons à l'italienne, de parmesan et d'une vinaigrette à l'ail et au persil.

L'ARDOISE CAESAR SALAD

Starter 8 Main 15

Romaine lettuce mixed with bacon, Italian croutons, parmesan cheese, topped with a garlic and parsley dressing.

SALADE L'ARDOISE

entrée 9 repas 16

Mélange de brocolis, betteraves, oranges, tofu, amandes, roquette, tomates cerises avec une vinaigrette au concombre.

L'ARDOISE SALAD

Starter 9 Main 16

Mix of broccoli, beets, oranges, tofu and almonds, topped with arugula and cherry tomatoes in a cucumber dressing.

*Ajout de poulet (6), Crevettes (8) ou Saumon (6) sur vos salades.

*Add chicken (6), Shrimp (8) or Salmon (6) to your salad.

ENTRÉES APPETIZERS

PRETZELS GÉANTS

Choix de garnitures :

JAMBON ET FROMAGE 14

CHARCUTERIE 18

PEPPERONI 16

GIANT PRETZELS

Choice of toppings :

HAM AND CHEESE 14

CHARCUTERIE 18

PEPPERONI 16

HUMMUS 10

Servi avec du pain pita, concombre, céleri, huile d'olive et paprika.

HUMMUS 10

Served with pita bread, cucumber, celery, olive oil and paprika.

CROQUETTE DE CRABE 12

Frit et garni de crème sûre et oignons verts sur un lit de sauce tomate au thym.

CRAB CAKE 12

Fried, garnished with sour cream and green onions on a bed of thyme tomato sauce.

NACHOS L'ARDOISE AU CANARD GF 12

Tortillas individuelles (6) de maïs frites et garnies de canard effiloché, oignons, salsa, mozzarella et jalapenos. Servies avec une salsa et crème sûre.

L'ARDOISE DUCK NACHOS GF 12

Individual fried corn tortillas (6) topped with pulled duck, onions, salsa, mozzarella and jalapenos. Served with salsa and sour cream.

*Ajout guacamole (2)

*Add guacamole (2)

BOUCHÉES DE BETTERAVES 10

Rondelles de betteraves garnies de fromage cottage aux fines herbes, concombre, radis et oignons perlés marinés, coulis de pois verts.

BEET BITES 10

Beet slices topped with fine herb cottage cheese, cucumbers, pickled radish and pearl onions with a green pea coulis.

SANDWICHES + HAMBOURGEOIS

SANDWICHES + HAMBURGERS

Tous les sandwiches et hambourgeois sont servis avec votre choix de frites ou salade du jardin. Remplacez votre choix d'accompagnement par une salade César (2) ou une poutine (3).

All sandwiches and hamburgers are served with your choice of golden fries or garden salad.

Substitute your side with a choice of Caesar (2) or poutine (3).

POULET CROUSTILLANT 15

Poitrine de poulet marinée, panée au sarrasin, frite et accompagnée d'aïoli épicié, tomates et laitue.

CRISPY CHICKEN 15

Marinated chicken breast fried in a buckwheat breading, with spicy aioli, tomatoes and lettuce.

HAMBOURGEOIS CLASSIQUE FOUR POINTS 16

Demi-livre de bœuf garnie de vieux cheddar, laitue, oignons, cornichons et tomates.

CLASSIC FOUR POINTS BURGER 16

Half-pound beef burger topped with old cheddar, lettuce, onions, pickles and tomatoes.

HAMBOURGEOIS BAGEL BACON 17

Hambourgeois de bœuf, garni de fromage à la crème au porto, bacon, laitue et oignons marinés.

BAGEL BACON BURGER 17

Beef burger topped with port cream cheese, bacon, lettuce and marinated onions.

CLUB SANDWICH 16

Poitrine de poulet grillée servie sur un pain local multigrain avec des tomates, du bacon, de la laitue, fromage suisse et un aïoli au pesto.

CLUB SANDWICH 16

Grilled chicken breast on local multigrain bread, topped with tomatoes, bacon, lettuce, Swiss cheese and a pesto aioli.

STEAK AU FROMAGE 18

Pain baguette garni de bœuf émincé, aïoli, vieux cheddar, oignons et poivrons sautés, champignons et laitue.

CHEESESTEAK 18

French baguette topped with thinly sliced beef, aioli, old cheddar, sautéed peppers and onions, mushroom and lettuce.

*Disponible avec tofu mariné grillé.

*Available with grilled marinated tofu.

PANINI AU CANARD EFFILOCHÉ 17

Mélangé dans notre sauce barbecue maison, garni d'oignons rouges caramélisés, d'aïoli et d'une laitue romaine sur un pain pita.

PULLED DUCK PANINI 17

Mixed in our house BBQ sauce, topped with caramelized red onions, aioli and romaine lettuce on a pita bread.

PIZZA

Toutes les pizzas sont de format individuel 10" à croûte mince et fraîchement préparées.

Ajout canard effiloché ou pepperoni (4).

All pizzas are thin crust, 10" individual size and freshly prepared.

Add pulled duck or pepperoni (4).

LES CLASSIQUES 17

Pepperoni et fromage ou Toute garnie

THE CLASSICS 17

Pepperoni and cheese or All-dressed

PIZZA L'ARDOISE VÉGÉTARIENNE 19

Garnie de courgettes, oignons, épinards, fromage bocconcini, olives Kalamata et d'une sauce marinara, le tout arrosé d'aïoli au pesto.

VEGETARIAN L'ARDOISE PIZZA 19

Topped with zucchinis, onions, spinach, bocconcini cheese, Kalamata olives and a marinara sauce with a drizzle of pesto aioli.

PÂTES PASTAS

Accompagnez vos pâtes de Pain à l'ail (3) ou Pain à l'ail gratiné (5).

Enhance your pasta dish with Garlic bread (3) or Cheesy garlic bread (5).

RIGATONI À LA BRUSCHETTA 16

Sauce à l'huile d'olive aux tomates et oignons, ail, épinards et parmesan.

Ajout poulet grillé ou prosciutto (6)

BRUSCHETTA RIGATONI 16

Tomato and onion olive oil sauce with garlic, spinach and parmesan.

Add grilled chicken or prosciutto (6)

ROTINI ALFREDO 18

Servi dans une sauce Alfredo au vin blanc avec oignons et brocolis sautés.

Ajout poulet grillé ou prosciutto (6)

ROTINI ALFREDO 18

Served with a white wine Alfredo sauce with sautéed onions and broccoli.

Add grilled chicken or prosciutto (6)

PARPADELLE AUX CREVETTES 20

Garnie de crevettes tigrées sautées à l'ail, dans une sauce au beurre à la betterave avec pois verts et oignons sautés.

SHRIMP PARPADELLE 20

Topped with sautéed tiger shrimps, in a beet butter sauce with sautéed onions and green peas.

PLATS PRINCIPAUX MAINS

TILAPIA **GF 21**

Filet poêlé aux épices L'Ardoise dans une croûte d'amande et noix de cajou, une sauce au lait de noix de coco et curry vert. Servi avec les légumes du jour et votre choix de féculent.

TILAPIA **GF 21**

Almond and Cashew crusted pan seared filet with L'Ardoise spices, topped with a coconut milk and green curry sauce, served with vegetables and your choice of starch.

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE **GF 28**

8oz cuit à la perfection, garni d'oignons frits, nappé d'une sauce crémeuse à la moutarde et raifort. Servi avec les légumes du jour et votre choix de féculent.

GRILLED FLANK STEAK **GF 28**

8oz cooked to perfection, garnished with fried onions and topped with a creamy mustard and horseradish sauce. Served with daily vegetables and your choice of starch.

STEAK FRITES **35**

Contre-filet de 12oz poêlé, cuit à la perfection, servi avec des frites croustillantes.

STEAK & FRIES **35**

12oz pan-seared New York strip cooked to perfection, served with golden fries.

POUTINES L'ARDOISE

Frites croustillantes garnies de fromage en grains et d'une sauce demi-glace au thym avec votre choix d'ingrédients:

RÉGULIÈRE	14
BACON ET JALAPENO	16
BOEUF EFFILOCHÉ ET OIGNONS VERTS	16

L'ARDOISE POUTINES

Golden fries garnished with cheese curds and thyme gravy with your choice of the following ingredients:

REGULAR	14
BACON AND JALAPENO	16
PULLED BEEF AND GREEN ONIONS	16

POITRINE DE POULET **20**

Suprême de poulet avec manchon, nappé d'une sauce ambrée aux champignons portobello, servi avec les légumes du jour et votre choix de féculent.

CHICKEN BREAST **20**

Bone-in chicken supreme, glazed with an amber portobello mushroom sauce, served with vegetables and your choice of starch.

COUSCOUS VÉGÉTARIEN **19**

Mélange coloré de carottes, oignons, tofu, courgettes, abricots et noix de cajou. Servi dans une sauce tomate aux fines herbes

*Ajout de poulet (6)

VEGETARIAN COUSCOUS **19**

Colorful blend of carrots, onions, tofu, zucchinis, apricots and cashews. Served in a fine herb tomato sauce.

Add chicken (6)

CÔTES LEVÉES SAUCE BBQ À L'AIL ET À L'ÉRABLE

demi 22 entière 31

Côtes levées de porc extra tendres, cuites au four avec notre sauce BBQ au sirop d'érable du Québec et à l'ail rôti, servies avec des frites croustillantes.

GARLIC AND MAPLE BBQ GARLIC RIBS

Half 22 Full 31

Oven baked fall off the bone pork ribs in our Québec maple BBQ sauce, served with golden fries.

"FISH AND CHIPS" **24**

Deux filets de Merlu panés frits, servis avec un aioli au citron, un aioli à la chipotle et des frites croustillantes.

FISH AND CHIPS **24**

Two fried breaded Hake filets, served with a lemon aioli, chipotle aioli and golden fries.

DESSERTS

GÂTEAU AU CHOCOLAT FONDANT **9**

Gâteau au chocolat au cœur fondant, servi avec un coulis aux fraises et une crème fouettée.

LAVA CAKE **9**

Rich chocolate lava cake served with a strawberry coulis and whipped cream.

GÂTEAU AUX CAROTTES **10**

Garni d'un coulis au caramel et d'une crème fouettée.

CARROT CAKE **10**

Topped with a caramel coulis and whipped cream.

POIRE BELLE HÉLÈNE **9**

Servie sur de la crème glacée et un croquant à l'érable, accompagnée des fruits et d'une crème fouettée.

BELLE HÉLÈNE PEAR **9**

Served on ice cream and a maple crisp, fruits and whipped cream.