

LUNCH + DINNER

Lunch hours: 11:30 am to 2:00 pm
 Dinner hours: 5:00 pm to 10:30 pm
 Dial 2007 to place your order.

APPETIZERS / SALADS

Hummus	10
Pita bread, cucumber, celery, olive oil, paprika	
Classic Wings or Honey Garlic Wings	13
Buffalo sauce, blue cheese, celery / Honey garlic sauce, ranch, celery	
L'Ardoise Caesar Salad	15
Romaine lettuce, bacon, Italian croutons, parmesan cheese, garlic and parsley dressing	
L'Ardoise Salad	16
Broccoli, beets, oranges, tofu, almonds, arugula, cherry tomatoes, cucumber dressing	

PIZZA

All pizzas are thin crust, 10" individual size and freshly prepared. Add pulled duck or pepperoni (\$4).

The Classics	17
Pepperoni and cheese or All-dressed	
Vegetarian L'Ardoise Pizza	19
Zucchini, onions, spinach, bocconcini cheese, Kalamata olives, marinara sauce, pesto aioli	

SANDWICHES / MAINS

Choice of golden fries or garden salad excluding the Poutine and Rotini Alfredo.
 Substitute your side with a choice of Caesar salad (\$2) or regular poutine (\$3).

Classic Four Points Burger	16
Half-pound of beef, old cheddar, lettuce, onions, pickles, tomatoes	
Crispy Chicken	15
Marinated chicken breast, fried in a buckwheat breading, spicy aioli, tomatoes, lettuce	
Fish and Chips	24
Two fried breaded Hake filets, served with a lemon aioli and a chipotle aioli	
Rotini Alfredo	18
White wine Alfredo sauce, sautéed onions, broccoli Add grilled chicken or prosciutto (\$6)	
Cheesesteak	18
French baguette, thinly sliced beef, aioli, sautéed peppers and onions, old cheddar, mushrooms, lettuce	
Club Sandwich	16
Grilled chicken breast, local multigrain bread, tomatoes, bacon, lettuce, Swiss cheese, pesto aioli	
L'Ardoise Poutine	14
Golden fries, cheese curds, thyme gravy Add your choice of toppings: bacon & jalapeno or pulled beef & green onions (\$2)	

DESSERT

Lava Cake	9
Rich chocolate cake, strawberry coulis, whipped cream	



Craft beer, locally sourced.

	16oz	20oz
Bouillon de la Chaudière	8.25	10.50
Gatineau, Quebec		
Fruity aromas with pronounced banana scents. Initially spicy, this German inspired Weizen is well balanced, offering a finesse that is both refreshing and tasty.		

	16oz	20oz
Dumduminator	8.75	11.25
Gatineau, Quebec		
On the palate, caramel, alcohol and fruit flavor (banana) blend together in perfect harmony. Energetic yeast works incredibly together to offer an elegant touch.		

Local & Craft Favorites

ON TAP	12oz	20oz
Molson Canadian	5.50	9.25
Rickards Red, Belgian Moon, Yorktown	6	9.75

BOTTLES (341ml)	
Molson Canadian, Coors Light, Molson 67	6.25
Griffintown, L'Amer IPA	7.50
Heineken, Sol	7.75 (330 ml)

WHITE WINES	5oz	8oz
Pinot Grigio, Tisdale, California	7	11.25
Chardonnay, Baron Philippe, France	7.25	11.50
Sauvignon Blanc, Whitehaven, NZ	9.75	15.25

RED WINES	5oz	8oz
Cabernet Sauvignon, Gallo, California	7	11.25
Merlot, Baron Philippe, France	7.25	11.50
Pinot Noir, Baron Philippe, France	7.25	11.50
Chianti, Ruffino, Italy	8.25	13.25
Cabernet Sauvignon, Carnivor, California	8.50	13.50

SOFT DRINKS **3.50**

COFFEE, TEA **3**

Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.
 Applicable Taxes Extra.



FOUR POINTS BY SHERATON HOTEL & CONFERENCE CENTRE GATINEAU-OTTAWA
 35 Rue Laurier, Gatineau, Quebec
 J8X 4E9 Canada

Gatineau-Ottawa

DÎNER + SOUPER

Heures Dîner: 11h30 à 14h00
Heures Souper: 17h00 à 22h30

Composez le 2007 pour placer votre commande.

ENTRÉES / SALADES

Hummus 10

Pain pita, concombre, céleri, huile d'olive, paprika

Ailes de poulet classiques ou Ailes de poulet miel et ail 13

Sauce buffalo, fromage bleu, céleri / Sauce miel et ail, ranch, céleri

Salade César L'Ardoise 15

Laitue romaine, bacon, croûtons à l'italienne, parmesan, vinaigrette ail et persil

Salade l'Ardoise 16

Brocolis, betteraves, oranges, tofu, amandes, roquette, tomates cerises, vinaigrette au concombre

PIZZA

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

Ajout canard effiloché ou pepperoni (4\$).

Les Classiques 17

Pepperoni et fromage ou Toute garnie

Pizza L'Ardoise Végétarienne 19

Courgettes, oignons, épinards, fromage bocconcini, olives Kalamata, sauce marinara, aioli au pesto

SANDWICHES / PLATS PRINCIPAUX

Choix de frites ou salade du jardin à l'exception de la Poutine et du Rotini Alfredo.

Remplacez votre choix d'accompagnement par une salade César (2\$) ou une poutine régulière (3\$).

Hambourgeois classique Four Points 16

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

Poulet croustillant 15

Poitrine de poulet marinée frite, panée au sarrasin, aioli épicé, tomates, laitue

"Fish and Chips" 24

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

Rotini Alfredo 18

Sauce Alfredo au vin blanc, oignons, brocolis sautés

Ajout poulet grillé ou prosciutto (6\$)

Steak au fromage 18

Pain baguette, bœuf émincé, aioli, vieux cheddar, oignons et poivrons sautés, champignons, laitue

Club Sandwich 16

Poitrine de poulet grillée, pain local multigrain, tomates, bacon, laitue, fromage suisse, aioli au pesto

Poutine L'Ardoise 14

Frites croustillantes, fromage en grains, sauce demi-glace au thym

Ajout de garniture : bacon et jalapeno ou boeuf effiloché et oignons verts (2\$)

DESSERT

Gâteau au chocolat fondant 9

Cœur fondant, coulis aux fraises, crème fouettée



Bières artisanales, brassées localement.

	16oz	20oz
Bouillon de la Chaudière	8.25	10.50
Gatineau, Québec		
Des arômes de banane égayent cette bière typée d'inspiration allemande. Le blé est à l'honneur dans ce nectar doux et fruité. Son équilibre, tout en finesse, la rend rafraîchissante et gustative.		

	16oz	20oz
Dumduminator	8.75	11.25
Gatineau, Québec		
En bouche, caramel, alcool et fruit (banane) s'unissent dans un mariage parfait. La levure énergique fait un travail hallucinant en laissant une élégante signature.		

Préférences locales et artisanales

EN FÛT	12oz	20oz
Molson Canadian	5.50	9.25
Rickards Red, Belgian Moon, Yorktown	6	9.75

BOUTEILLES (341ml)	
Molson Canadian, Coors Light, Molson 67	6.25
Griffintown, L'Amer IPA	7.50
Heineken, Sol	7.75 (330 ml)

VINS BLANC	5oz	8oz
Pinot Grigio, Tisdale, Californie	7	11.25
Chardonnay, Baron Philippe, France	7.25	11.50
Sauvignon Blanc, Whitehaven, NZL	9.75	15.25

VINS ROUGES	5oz	8oz
Cabernet Sauvignon, Gallo, Californie	7	11.25
Merlot, Baron Philippe, France	7.25	11.50
Pinot Noir, Baron Philippe, France	7.25	11.50
Chianti, Ruffino, Italie	8.25	13.25
Cabernet Sauvignon, Carnivor, Californie	8.50	13.50

BOISSONS GAZEUSES 3.50

CAFÉ, THÉ 3

La consommation de viandes, de fruits de mer, de mollusques ou d'œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de contracter une maladie d'origine alimentaire.

Taxes en sus.



FOUR POINTS BY SHERATON HOTEL & CONFERENCE CENTRE GATINEAU-OTTAWA
35 Rue Laurier, Gatineau, Québec
J8X 4E9 Canada