

Entrées

LA PROPOSITION INITIALE

SOUPE AUX LÉGUMES MAISON	3,75 \$
POTAGE DU MOMENT	3,75 \$
SALADE CÉSAR	7,50 \$

SALADE DE QUINOA ET MESCLUN	6,50 \$
<i>Légumes frais et vinaigrette érable, soya et gingembre</i>	
SALADE DE POMMES DE TERRE	5,50 \$
<i>Avec lardons de La Jambonnière et moutarde de Dijon</i>	

ENTRÉES PUB

POLENTA FRITE	5,75 \$
<i>Ketchup maison et parmesan</i>	
BOL D'OLIVES MIXTES	3,50 \$
FRITES À L'AÏOLI	4,25 \$
<i>Caramel balsamique et parmesan</i>	
OIGNONS FRANÇAIS	6,50 \$
<i>Sauce miel et moutarde</i>	
BÂTONNETS (4) DE FROMAGE	6,50 \$
<i>Servis avec salsa</i>	
CAVIAR D'AUBERGINE, TOMATES CONFITES ET PAIN GRILLÉ	6,75 \$
<i>Purée d'aubergine, ail confit, huile d'olive et thym</i>	
AILES DE POULET	-6- 5,75 \$ / -12- 10.50 \$
<i>Saveur au choix: Miel et ail, District, Épices cajun et crème sure</i>	

ENTRÉES BISTRO

TARTARE DE SAUMON	12,25 \$
<i>Pomme, gingembre, oignons verts, radis, moutarde de Dijon et Meaux, huile d'olive, tabasco, jus de citron, persil</i>	
TARTARE DE BŒUF	12,75 \$
<i>Tomates, jalapeños, olives noires, échalote française, moutarde de Dijon, jus de citron, mayonnaise au cumin, servi avec chips de maïs</i>	
TARTARE DE CANARD DU VERGER CANARD GOÛTEUX	14,00 \$
<i>Poivrons grillés, échalote française, jus et zeste d'orange, moutarde de Meaux, jus de citron, tabasco, persil, mayonnaise</i>	
CALMARS FRITS	9,75\$
<i>Aïoli aux câpres et citron</i>	
ARANCINI AU CHEDDAR VIEILLI DE LA FROMAGERIE ST-GUILLAUME	6,75\$
<i>Croquettes de risotto frites, sauce chili maison et salade mesclun</i>	
ESCARGOTS POÊLÉS À LA CRÈME D'AIL	8,00\$
<i>Servis avec pain grillé</i>	

NOS PARTENAIRES



Erablière
aux
Petits Plaisirs

DES
BERNIER
• saucisse artisanale •



LA FROMAGERIE
St-Guillaume

ET ENCORE PLUS À DÉCOUVRIR!

Entrée QUI L'ÊT CRU

CRÉATION DE LA SEMAINE	13,75 \$
<i>informez-vous à votre serveur(se)</i>	

Menu Pub

SANDWICHS

Tous ces plats sont servis avec frites
et pickles de légumes maison

CLUB SANDWICH	13,00 \$
<i>Poulet, bacon, salade et tomate</i>	
BURGER DE LUXE	13,75 \$
<i>Garni à votre façon</i>	
BURGER PICANTE!	14,25 \$
<i>Piment jalapeños, salade, tomate mayonnaise à la sriracha,</i>	
BURGER LA JAMBONNIÈRE	15,00 \$
<i>Porc effiloché, Brie de Portneuf, cornichons, salade, tomate, mayonnaise</i>	
BURGER DISTRICT	15,50 \$
<i>Cheddar vielli St-Guillaume, oignons confits, salade, tomate, mayonnaise au paprika fumé</i>	
CHANGER LA FRITE EN POUTINE	+5,75 \$

POUTINES

	-P-	-G-
SAUCE BRUNE	7,25 \$	/ 9,75 \$
SAUCE POIVRE	7,25 \$	/ 9,75 \$
SAUCE BOLOGNAISE	9,25 \$	/ 11,75 \$
SAUCE AU FOIE GRAS	10,25 \$	/ 12,75 \$

LES AJOUTS

PORC EFFILOCHÉ DE LA JAMBONNIÈRE	4,75 \$
ESCALOPE DE FOIE GRAS DU VERGER CANARD GOÛTEUX	8,50 \$

NACHOS

	-P-	-G-
GRATINÉ	9,75 \$	/ 13,25 \$
<i>Salsa, fromage cheddar gratiné</i>		
GRATINÉ AU BACON	11,75 \$	/ 14,75 \$
<i>Salsa, bacon, fromage cheddar gratiné</i>		
DISTRICT	12,75 \$	/ 16,50 \$
<i>Salsa, sauce fromage, poulet, olives, jalapeños, fromage cheddar gratiné</i>		

Assiette

DESBERNIER

*Servie avec choucroute, cornichons et moutarde de
Dijon. Choix de frites maison ou allumette*

DÉGUSTATION DE SAUCISSES (3) 13,50 \$
Épices d'été, Bbq, Merguez

C'EST PERMIS DE PARTAGER!

	-P-	-G-
ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIES DU TERROIR	11,50 \$	/ 18,50 \$
<i>Canneberges et oignons confits, cornichons, moutarde de Dijon et croûtons</i>		
PANIER COMBINÉ DE LA TERRE		14,25 \$
<i>Frites, poulet croustillant, bâtonnets de fromage(2), ailes de poulet(4), oignons français, sauce District et salsa. Aucun changement d'item possible.</i>		
PANIER COMBINÉ DE LA MER		15,50 \$
<i>Frites, calmars frits, mini Wong Tong de de la mer frits(3), fish & chips(2), aïoli aux câpres et mayo épicée. Aucun changement d'item possible.</i>		

Menu Bistro

GRILLADES

Boeuf angus AAA vieilli 28 jours

FILET MIGNON AAA	6oz	8oz
	32,25 \$	/ 36,75 \$
<i>Servie avec légumes du marché et un accompagnement au choix</i>		
CONTRE-FILET AAA	10oz	16oz
	26,75 \$	/ 35,75 \$
<i>Servie avec légumes du marché et un accompagnement au choix</i>		
BROCHETTE DE FILET MIGNON AAA 5oz	24,25 \$	
<i>Servie avec légumes du marché et un accompagnement au choix</i>		
BAVETTE 8oz	23,00 \$	
<i>Servie avec légumes du marché et un accompagnement au choix</i>		

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison ou allumette, riz,
salade verte, pomme de terre au four.
Salade César ou pdt au four garnie + 3,75 \$

CHOIX DE SAUCE

Poivre, Échalote, Fromage Bleu,
Beurre maître d'hôtel

AJOUTS

Crevettes(6) + 4,25 \$, Servi pétillant + 4,00 \$,
Une escalope de foie gras du
Verger Canard Goûteux + 8,50 \$

LE TERRE ET MER

27,00 \$

Filet mignon de bœuf, Suprême de volaille grillé, Crevettes à l'ail, Légumes du marché et riz.
Choix de sauce: Poivre, Échalote, Fromage bleu, Beurre maître d'hôtel

BROCHETTE DE POULET

Salade du marché, riz, patates grecque et sauce brune

1Bâton **2Bâtons**
16,00 \$ / 21,00 \$

CÔTES-LEVÉES

Frites maison ou allumette et pickles de légumes maison

12oz **24oz**
17,00 \$ / 25,75 \$

LE DISTRICT D'ICI

RISOTTO DE LA MER ET DU PRESBYTÈRE

Crevettes légumes du marché et Louis d'Or.

17,00 \$

RISOTTO VÉGÉTARIEN

Légumes du marché et Louis d'Or de la Fromagerie du Presbytère.

13,00 \$

PAILLARDE DE VEAU DES ÉLEVAGES AUX PETITS PLAISIRS

Escalope de veau, tomates confites, huile d'olive, parmesan, citron, accompagnée d'une salade mesclun.

21,75 \$

CÔTELETTES D'AGNEAU (2) DE LA BERGERIE ÉTOILE D'OR EN CROÛTE DE FINES HERBES / EXTRA CÔTELETTE

Légumes du marché, gratin de pommes de terre et sauce à l'échalote.

25,00 \$
+5,00 \$

FILET MIGNON DE PORC BIOLOGIQUE DU QUÉBEC DUBRETON

Canneberges confites et fromage chèvre des neiges, légumes du marché et riz.

17,00 \$

SUPRÊME DE VOLAILLE GRILLÉ «GRAS DUR» EXTRA FOIE GRAS DU VERGER CANARD GOÛTEUX

Lardons de La Jambonnière et pommes poêlées, légumes du marché, riz et sauce au foie gras.

17,75 \$
+8,50 \$

FRUITS DE MER ET POISSONS

FISH & CHIPS EN CHAPELURE MAISON

Aïoli aux câpres, citron et choix de frites maison ou allumette

13,75 \$

ASSIETTE DE CREVETTES

Légumes du marché et riz. Choix de sauce : Ail, Teriyaki, Cajun

20 **30**
17,75 \$ / 22,75 \$

SAUMON FRAIS POÊLÉ

Brunoise de poivrons, tomates et olives, caramel balsamique, salade mesclun et riz

20,50 \$

Menu Bistro

TARTARES

Les tartares sont servis avec croutons, salade mesclun et choix de frites allumette ou maison

TARTARE DE SAUMON	22,50 \$
<i>Pomme, gingembre, oignons verts, radis, moutarde de Dijon, huile d'olive, tabasco</i>	
TARTARE DE BŒUF	23,50 \$
<i>Tomates, jalapeños, olives noires, échalote française, moutarde de Dijon, mayo au cumin, servi avec chips de maïs</i>	
TARTARE DE CANARD DU VERGER CANARD GOÛTEUX	25,25 \$
<i>Poivrons grillés, échalote française, jus et zeste d'orange, moutarde de Meaux, mayo</i>	
DUO DE TARTARES	26,25\$
<i>de votre choix</i>	
PLAT QUI L'ÊT CRU	25,00\$
<i>Création de la semaine</i>	

MOULES & FRITES

Un classique du bistro, généreuse portion de moules fraîches avec choix de frites maison ou allumette

LE PUB	15,00 \$
<i>Bière Rickard's red et miel de bleuet de Miel Gardner</i>	
LE DISTRICT	16,00 \$
<i>Crème sure, crème, tomates séchées, moutarde de Dijon</i>	
TOMATES & OLIVES	15,00 \$
<i>Sauce tomates maison, ail, persil et olives noires</i>	
BLEU	17,00\$
<i>Vin blanc, ail, oignons, crème, fromage bleu</i>	
POULETTE	16,00\$
<i>Vin blanc, ail, oignons, crème, parmesan, champignons</i>	

TA GARDIENNE T'A LAISSÉE TOMBER!?

Menu enfant 10 ans et moins

DOIGT DE POULET PANÉ MAISON ET FRITES	7,50 \$
POUTINE SAUCE BRUNE	7,25 \$
SPAGHETTINI BOLOGNAISE	7,25 \$
SALADE MESCLUN QUINOA ET LÉGUMES	7,25 \$

SALADES

UNE CÉSAR PAS COMME LES AUTRES	17,00 \$
<i>Romaine grillée, lardons de La Jambonnière et câpres poêlés, suprême de volaille grillé, parmesan, vinaigrette au citron</i>	
QUINOA & MESCLUN	11,50 \$
<i>Légumes frais et vinaigrette érable, soya et gingembre</i>	
MESCLUN, CREVETTES ET CAROTTES CONFITES	17,00 \$
<i>Croustillant phyllo et vinaigrette au miel Gardner</i>	
SALADE CÉSAR CLASSIQUE	12,00 \$
LES AJOUTS	
CREVETTES	+4,25 \$
POULET	+4,25 \$
POULET CROUSTILLANT	+5,25 \$

PASTA!

Choix entre Spaghettini, Fettuccini, Pennine

BOLOGNAISE MAISON	12,50 \$
ROSÉE	12,50 \$
<i>Sauce tomate, oignons verts, crème, parmesan, ail</i>	
ALFREDO	13,25 \$
<i>Crème, vin blanc, oignons verts, parmesan, ail</i>	
CARBONARA	14,25 \$
<i>Crème, vin blanc, oignons verts, bacon, parmesan, ail</i>	
FRUITS DE MER	16,25 \$
<i>Crème, vin blanc, oignons verts, crevettes, goberge, pétoncles</i>	



SANI MARC

SPÉCIAL SANIMARC	18,75 \$
<i>Double sauce bolognaise, saucisse DesBernier, gratiné</i>	

LES AJOUTS

LÉGUMES DU MARCHÉ	+3,00 \$
SAUCISSE DESBERNIER	+4,00 \$
CREVETTES (6)	+4,25 \$
POULET GRILLÉ	+4,25 \$
GRATINÉ	+4,50 \$
PORC EFFILOCHÉ	+4,75 \$

Alcools & Cocktails

APÉRO

BLOODY CÉSAR	6,09 \$
BLOODY MARY	
KIR	5,87 \$
<i>Vin blanc et liqueur de Cassis</i>	
VERMOUTH BLANC OU ROUGE	5,66 \$
ST-RAPHAEL ROUGE OU DORÉ	5,66 \$

– COCKTAILS SIGNATURE –

VICTO ICE T	8,27 \$
<i>Vodka, Gin, Rhum, Triple sec, citron, Sirop de thé Earl grey, Soda</i>	
BLOODY CÉSAR DU DISTRICT	7,17 \$
<i>Vodka, Tequila, Clamato, Sriracha, Sel aux épices maison, Citron, Brochette de pickles de légumes</i>	
COSMO BLANC	6,96 \$
<i>Vodka, Triple sec, Jus de canneberges blanches</i>	
DISTRICT SOUR	6,96 \$
<i>Whisky Canadien, Sirop d'érable de l'Érablière aux Petits Plaisirs, Jus de citron, Bitter de noix noires</i>	
LA POMME AMBRÉE	6,96 \$
<i>Vodka, Cidre de glace de pomme, Jus de pommes du Verger Canard Goûteux, Jus de lime, Sirop d'érable</i>	
SANGRIA BLANCHE	6,96 \$
<i>Vin blanc, Schnapps aux pêches, Jus de canneberges blanche, Sprite, Fruits</i>	
SANGRIA ROUGE	6,96 \$
<i>Vin rouge, Triple sec, Jus d'oranges, Sprite, Fruits</i>	

COOLERS

BACARDI	6,96 \$
<i>Orange ou Ananas</i>	
SMIRNOFF ICE	6,96 \$
REV	6,96 \$
RED BULL	5,43 \$
<i>Régulier, Sans sucre, Fruits</i>	

COCKTAILS CLASSIQUE

SCREWDRIVER	6,31 \$
<i>Vodka, Jus d'oranges</i>	
CUBA LIBRE	6,31 \$
<i>Rhum, Coke</i>	
GIN & TONIC	6,31 \$
BLACK RUSSIAN	10,00 \$
<i>Vodka, Tia Maria</i>	
MARGARITA GLACÉ	6,52 \$
<i>Tequila, Jus de citron, Sucre, Glace concassée</i>	
DAIQUIRI GLACÉ MANGUE	6,52 \$
<i>Rhum blanc, Glace concassée, Purée de fruits</i>	
DAIQUIRI GLACÉ FRAISE	6,52 \$
<i>Rhum blanc, Glace concassée, Purée de fruits</i>	
SEX ON THE BEACH	6,09 \$
<i>Schnapps aux pêches, Jus d'oranges, Grenadine</i>	
TEQUILA SUNRISE	7,39 \$
<i>Tequila, Schnapps aux pêches, Jus d'oranges, Grenadine</i>	
GIN OU VODKA MARTINI	6,09 \$
<i>Alcool de votre choix, Vermouth blanc, Olives</i>	
COSMOPOLITAIN	6,52 \$
<i>Vodka, Southern confort, Jus de canneberges rouges, Lime</i>	
MANHATTAN	6,52 \$
<i>Whisky Canadien, Vermouth rouge, Bitter angostura, Cerise</i>	
SOUR	6,09 \$
<i>Abricot, Amaretto, Whisky: Alcool de votre choix, Jus de citron, Sucre</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOL

MARGARITA GLACÉ	4,57 \$
DAIQUIRI GLACÉ MANGUE	4,57 \$
DAIQUIRI GLACÉ FRAISE	4,57 \$
VIRGIN CÉSAR DU DISTRICT	5,44 \$
VIRGIN CÉSAR	4,35 \$

Alcools & Cocktails

DIGESTIFS

TIA MARIA	5,00 \$
GRAND MARNIER	6,09 \$
CRÈME DE MENTHE	5,00 \$
BAILEY'S	5,00 \$
PORTO 10 ANS	6,52 \$
FRANGELICO	5,00 \$
AMARETTO	5,00 \$
STINGER XXX	3,04 \$

CAFÉS

CAFÉ BAILEY'S	7,00 \$
CAFÉ ESPAGNOL	7,00 \$
<i>Tia Maria, Cognac</i>	
CAFÉ IRLANDAIS	7,00 \$
<i>Tia Maria, Bailey's</i>	
CAFÉ BRÉSILIEN	7,50 \$
<i>Bailey's, Tia Maria, Cognac</i>	
CAFÉ B-52	7,50 \$
<i>Tia Maria, Cognac</i>	
CAFÉ DISTRICT	7,50 \$
<i>Frangelico, Cognac</i>	

WHISKY & COGNAC

JOHNNY WALKER ROUGE	6,09 \$
JAMESON	5,00 \$
CHIVAS 12 ANS	6,09 \$
RÉMY MARTIN VS	7,17 \$

BIÈRES EN BOUTEILLES

COORS LIGHT	4,78 \$
MOLSON DRY	4,78 \$
BLACK LABEL	4,78 \$
MOLSON EXPORT	4,78 \$
MOLSON CANADIAN	4,78 \$
CHOIX DU PRÉSIDENT 0,5%	4,78 \$
MOLSON CANADIAN 67	5,00 \$
RICHARD'S WHITE	5,00 \$
RICHARD'S DARK	5,00 \$
NEWCASTLE	6,09 \$
SOL	6,09 \$
BUDWEISER	5,00 \$

BIÈRES EN FÛT

	12oz	20oz
COORS LIGHT	4,57 \$	6,52 \$
RICHARD'S RED	4,57 \$	6,52 \$
BELGIAN MOON	4,57 \$	6,52 \$
HEINEKEN	5,00 \$	6,96 \$

BREUVAGES

JUS	2,61 \$
<i>Oranges, Pommes, Canneberges rouges, Canneberges blanches, Ananas, Thé glacé, Tomates</i>	
BOISSONS GAZEUSES	2,61 \$
<i>Coke, Coke diète, Sprite, Soda, Perrier, Tonic</i>	
SAN PELLEGRINO 500ML	4,00 \$

Bistro Pub

DISTRICT C