

## DESSERTS

**DESSERTS VARIÉS AU CHOIX DU CHEF PÂTISSIER** 12  
PASTRY CHEF'S CHOICE OF DESSERTS

**CAFÉS ET THÉS**  
COFFEE AND TEA

**CAFÉ FILTRE, CAFÉ DÉCAFÉINÉ, THÉ OU TISANE** 4  
COFFEE, DECAF COFFEE, TEA OR HERBAL TEA

**ESPRESSO** 4,50

**DOUBLE ESPRESSO** 5,50

**CAFÉ AU LAIT** 5,50

**CAPPUCCINO** 5,50



# ALTITUDE



# Menu du soir

Evening Menu

De 17 h à 22 h  
From 5:00 p.m. to 10:00 p.m.

## ENTRÉES

APPETIZERS

**POTAGE DU JOUR / SOUP OF THE DAY** 12

**SOUPE À L'OIGNON / FRENCH ONION SOUP** 14

Gratinée au fromage Tête à Papineau  
Tête à Papineau cheese gratin

**SALADE CÉSAR FAÇON ALTITUDE / ALTITUDE-STYLE CAESAR SALAD** 17

Avec poulet / With chicken

EXTRA 10

**SALADE DE BETTERAVES CHAUDE / WARM BEET SALAD** 19

Fraises, chèvre, pousses de roquette, vinaigrette au balsamique et au miel  
Strawberries, goat cheese, arugula shoots, balsamic and honey vinaigrette

**CALMARS FRITS / FRIED CALAMARI** 24

Sauce rouille / Rouille sauce

**TARTARE DE BŒUF / BEEF TARTARE** 28

Façon classique, aioli à la truffe / Classic tartare, truffle aioli

**CARPACCIO DE BŒUF / BEEF CARPACCIO** 28

Croûte de pistache, de thym et de romarin, câpres frites, parmesan, huile d'olive, basilic  
Pistachio, thyme and rosemary crust, fried capers, parmesan, olive oil, basil

**ASSIETTE D'ANTIPASTO VARIÉ / ASSORTED ANTIPASTO PLATTER** 34

Charcuteries, fromages locaux, bocconcini, saumon fumé, légumes grillés, cretons, croûtons, miel  
Charcuteries, local cheeses, bocconcini, smoked salmon, grilled vegetables, cretons, croutons

## BISTRO

**SPAGHETTI BOLOGNAISE / SPAGHETTI BOLOGNESE** 22

Boulettes de viande / Meatballs

**CLUB SANDWICH / CLUB SANDWICH** 24

**HAMBURGER ET FRITES / HAMBURGER AND FRIES** 26

Pain brioché, galette de bœuf, laitue, tomate, bacon, cheddar  
Brioche bun, beef patty, lettuce, tomato, bacon, cheddar

**POISSON FRIT ET FRITES / FRIED FISH AND FRIES** 29

Salade, mayonnaise épicée / Salad, spicy mayonnaise

**MOULES AU CHOIX DU CHEF ET FRITES / CHEF'S CHOICE OF MUSSELS AND FRIES** 32

Toutes les grillades sont servies avec des légumes de saison et des röstis,  
et un choix de : sauce au poivre ou sauce demi-glace.

All grilled meats are served with seasonal vegetables, röstis  
and your choice of pepper sauce or demi-glace sauce.

## PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

**ARRIVAGE DU JOUR, FAÇON DU CHEF / CHEF'S CATCH OF THE DAY** À PARTIR DE 48  
STARTING AT

**BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE / GRILLED BEEF FLANK STEAK** 48

**SPÉCIALITÉ DU CHEF GRILLARDIN / GRILL CHEF'S SPECIALTY** 48

**TARTARE DE BŒUF / BEEF TARTARE** 48

Façon classique, aioli à la truffe, frites  
Classic tartare, truffle aioli, French fries

**LINGUINE PESCATORE / LINGUINI PESCATORE** 48

Moules, palourdes, pétoncles, crevettes, vin blanc, sauce tomate, anchois  
Mussels, clams, scallops, shrimp, white wine, tomato sauce, anchovies

**FILET MIGNON (6 oz./170 g) / FILET MIGNON (6 oz./170 g)** 58

**ASSIETTE DE LA MER À PARTAGER / SEAFOOD PLATTER TO SHARE** 146

Pétoncles, queues de homard, crevettes, calmars frits, moules  
Scallops, lobster tails, shrimp, fried calamari, mussels

## EN COMPLÉMENT

EXTRAS

**FOCCACIA** 4 / 8

**SALADE DE VERDURE / GREEN SALAD** 8

**CREVETTES (3) / SHRIMP (3)** 15

**PÉTONCLES / SCALLOPS** 18

**QUEUE DE HOMARD / LOBSTER TAIL** 26

La suite au verso / More on the back

