

SOUPES ET SALADES | SOUPS AND SALADS

Soupe du jour - Inspiration du Chef | Soup of the Day - Chef's Inspiration 6

Soupe à l'oignon | French Onion Soup 7

Oignons rouges sautés et déglacés au porto dans un bouillon de bœuf aromatisé au basilic, garnie de son croûton au fromage Champfleury gratiné.
Sautéed onions deglazed with Port wine, basil beef stock with a melted Champfleury cheese crouton.

Salade du jardin SG | Garden Salad GF 7

Mélange de jeunes pousses de laitues garnies de légumes saisonniers et vinaigrette balsamique.

Mix of young lettuce sprouts, fresh seasonal vegetables with balsamic vinaigrette.

Salade César L'Ardoise | L'Ardoise Caesar Salad 9

Laitue romaine, vinaigrette César au fromage parmesan, bacon, accompagnée de crostinis au prosciutto et fromage parmesan gratiné.

Romaine lettuce, parmesan Caesar dressing, bacon served with prosciutto and melted parmesan crostinis.

Salade roquette et épinards SG | Spinach and Arugula Salad GF 8

Épinards, roquette, fromage bleu, pacanes rôties au sirop d'érable et canneberges dans une vinaigrette crémeuse aux framboises.

Spinach, arugula, blue cheese, maple roasted pecans, cranberries tossed in a creamy raspberry vinaigrette.

Ajouter | Add :

Poulet / Chicken 6

Crevettes grillées / Grilled Shrimps (5) 6

Saumon / Salmon (4 oz) 5

ENTRÉES | APPETIZERS

Trio mini hamburgers | Slider Trio 10

Trois mini hamburgers grillés au bœuf. Savourez notre mini hamburger Oka, roquette, aïoli, bacon et champignons portobello, et le dernier avec poutine.

Three grilled mini beef burgers. Enjoy our Oka, arugula, aioli slider; bacon and portobello mushroom slider; and the poutine slider.

Bruschetta au pesto | Pesto Bruschetta 8

Crostinis aux fines herbes et pesto, tomates en dés, oignons, ail, fromage parmesan, dans une réduction balsamique infusé au fenouil.

Fine herbs and pesto crostinis, diced tomatoes, onions, garlic, parmesan cheese, finished with a fennel infused balsamic reduction.

Pain à l'ail gratiné | Garlic Bread au Gratin 7

Pain ciabatta, beurre à l'ail accompagné de fromage mozzarella.

Ciabatta bread, garlic butter, finished with mozzarella cheese.

Brie fondant | Baked Brie 11

Fromage brie, compote de figues et oignons rouges, servi avec crostinis aux fines herbes

Brie cheese, fig and red onion compote, served with fine herbs crostinis.

Frites et trempette Aïoli | Fries and Aioli Dip 7

Frites dorées servies avec un duo d'aïoli à l'origan et au piment chipotle.

Golden fries served with a duo of oregano and chipotle pepper aioli.

Poutine à la bière | Drunken Poutine 9

Frites dorées, fromage en grains servis avec une sauce à la bière Guinness®.

Golden fries, cheese curds served with a Guinness® beer sauce.

Poutine L'Ardoise | L'Ardoise Poutine 12

Frites dorées, poitrine de poulet grillé, bacon, oignons verts, fromage en grains servis avec une sauce ambrée crémeuse.

Golden fries, grilled chicken breast, bacon, green onions, cheese curds served with an amber creamy sauce.

SG - Nous sommes fiers de vous offrir des choix de menu sans gluten. Bien que nous prenons soin de préparer ces repas sans gluten, veuillez noter que la préparation de ces plats se fait dans un environnement où le gluten peut être présent. Votre serveur peut vous aider à faire votre choix. Veuillez s'il vous plait vous référer aux conseils de votre médecin pour vos décisions en matière de santé.

GF - We pride ourselves in providing gluten friendly menu choices. While we endeavor to carefully prepare those meals to accommodate a gluten free diet, please be aware that they may be prepared in an environment where gluten is present. Please ask your server to assist you in making your selection. Please consult your physician as to your personal health decisions.

SANDWICHES/HAMBOURGEOIS SANDWICHES/HAMBURGERS

Tous nos sandwichs et hamburgers sont servis avec votre choix de frites ou salade de micro légumes.

All our sandwiches and hamburgers are served with your choice of fries or micro-greens salad.

Burger | **Burger** 12

Hamburger au bœuf, garni de roquette et tomate.

Beef burger topped with arugula and tomato.

Burger Deluxe | **Deluxe Burger** 14

Hamburger au boeuf, garni de fromage suisse, champignons sautés, prosciutto, laitue et aioli aux tomates.

Beef burger topped with Swiss cheese, sautéed mushrooms, prosciutto, lettuce, and tomato aioli.

Burger Bison | **Bison Burger** 16

Hamburger de bison garni de fromage brie gratiné, oignons rouges caramélisés au porto, roquette et aioli au piment chipotle.

Bison burger topped with melted brie cheese, port-caramelized onions, arugula, and chipotle pepper aioli.

Fajitas au poulet grillé | **Blackened Chicken Fajitas** 12

Tortilla de farine grillée, garni de poulet grillé aux épices cajun, oignons, poivrons, aioli et laitue.

Grilled flour tortilla garnished with Cajun rubbed chicken, onions, peppers, aioli and lettuce.

Panini Club sandwich | **Club Panini Sandwich** 14

Pain ciabatta aux olives noires, poulet grillé, tomates, roquette, bacon et aioli.

Black olive ciabatta bread, grilled chicken, tomato, arugula, bacon and aioli.

Substituez votre choix d'accompagnement par une salade César ou une poutine pour seulement 2\$. / Substitute your side for a Caesar salad or poutine for an extra \$2.

PIZZA ET PÂTES | PIZZA AND PASTAS

Pizza L'Ardoise | **L'Ardoise Pizza** 15

Pizza individuelle à croûte mince garnie de copieux morceaux de saucisses de sanglier, d'oignons caramélisés, de fromage feta avec sauce pesto à l'huile d'olive sans noix.

Individual thin crust pizza topped with generous slices of boar sausage, caramelized onions, feta cheese with an olive oil and nut free pesto sauce.

Pizza individuelle à croûte mince | **Individual Thin Crust Pizza** 12

Végétarienne avec sauce BBQ

Zucchini grillé, poivrons, oignons, garnie de fromage mozzarella et sauce BBQ.

Vegetarian with BBQ Sauce

Grilled zucchini, peppers, onions, topped with mozzarella cheese and BBQ sauce.

Pepperoni et fromage

pepperoni, garnie de fromage mozzarella et de sauce marinara.

Pepperoni and Cheese

Pepperoni topped with mozzarella cheese and marinara sauce.

Toute garnie

Pepperoni, champignons, oignons et poivrons garnie de fromage mozzarella et sauce marinara.

All Dressed

Pepperoni, mushrooms, onions, peppers topped with mozzarella cheese and marinara sauce.

Penne à la merguez | **Penne Merguez** 15

Pâtes penne, saucisses merguez grillées, oignons sautés, câpres, servi avec une sauce d'huile d'olive et parmesan.

Penne pasta, merguez sausages, sautéed onion, capers, with an olive oil and parmesan sauce.

Fettuccine carbonara | **Fettuccini Carbonara** 16

Pâtes fettuccine, oignons sautés, bacon, servi dans une sauce crémeuse au parmesan.

Fettuccini pasta, sautéed onions, bacon, served in a creamy parmesan sauce.

PLATS PRINCIPAUX | MAIN

Tous les plats principaux sont accompagnés de nos légumes saisonniers et votre choix de riz ou pommes de terre du jour, à l'exception du sauté végétarien.

All main courses are accompanied with seasonal vegetables and your choice of rice or Chef's daily creation of potatoes except for the Vegetarian Stir-Fry.

Filet de Doré poêlé SG | Pickerel Fillet GF 20

Filet de doré poêlé, servi avec salsa au maïs et fines herbes.

Pan seared Pickerel topped with a corn and fine herbs salsa.

Sauté végétarien | Vegetarian Stir-Fry 16

Mélange coloré de poivrons, oignons, carottes, tofu et germes de soya sauté dans une sauce à la noix de coco et curry vert thaïlandais, servi sur un lit de riz basmati

Colorful blend of peppers, onions, carrots, tofu and soy sprouts tossed in a coconut and Thai green curry sauce served on a bed of basmati rice.

Contre-filet de boeuf grillé | Strip Loin Steak 26

10 onces grillé à la perfection, servi avec une sauce ambrée au poivre vert.

10 oz. grilled to perfection, served with an amber green peppercorn sauce.

Poitrine de poulet farcie | Stuffed Chicken Breast 19

Poitrine de poulet farcie aux asperges, prosciutto et fromage à la crème servie avec une sauce crémeuse ambrée aux champignons.

Chicken stuffed with asparagus, prosciutto and cream cheese, served with a creamy amber mushroom sauce.

Poitrine de canard rôti | Roasted Duck Breast 25

Poitrine de canard servie avec une sauce demi-glace à la pomme et sirop d'érable.

Duck breast served with an apple and maple syrup demi-glace sauce.

Côtes levées sauce BBQ au bourbon | Bourbon BBQ Baby Back Ribs 26

Côtes levées très tendres et alléchantes, cuites au four avec notre sauce BBQ au bourbon.

entière | full
moitié | half

26
19

Fall off the bone oven baked ribs finished with a bourbon BBQ sauce.

DESSERTS | DESSERTS

Gâteau Moka | Mocha Cake 8

Délicieux gâteau éponge au chocolat avec glaçage moka, servi avec compote maison de fraises et menthe.

Delicious chocolate sponge cake with mocha icing served with a strawberry and mint compote.

Gâteau au fromage à la cerise | Cherry Cheesecake 8

Garniture riche et crémeuse au fromage et à la cerise avec coulis maison à la cerise.

Rich and creamy cheese and cherry filling, topped with cherry coulis.

Tarte aux bleuets | Blueberry Pie 8

Tarte chaude aux bleuets garnie de crème chantilly et petits fruits.

Warm blueberry pie topped with Chantilly cream and berries.

Shortcake aux fraises | Strawberry Shortcake 8

Gâteau sablé avec garniture de crème chantilly et compote de fraises.

Shortbread filled with Chantilly cream and strawberry compote.

À la mode pour 2\$ de plus / À la mode for an extra 2\$

CAFÉS SPÉCIALISÉS | SPECIALTY COFFEES

Café Brésilien | Brazilian Coffee 7,5

Brandy, Tia Maria, Grand Marnier

Café Espagnol | Spanish Coffee 7,5

Brandy, Tia Maria

Café Irlandais | Irish Coffee 7,5

Jamesons, Baileys

SG - Nous sommes fiers de vous offrir des choix de menu sans gluten. Bien que nous prenons soin de préparer ces repas sans gluten, veuillez noter que la préparation de ces plats se fait dans un environnement où le gluten peut être présent. Votre serveur peut vous aider à faire votre choix. Veuillez s'il vous plait vous référer aux conseils de votre médecin pour vos décisions en matière de santé.

GF - We pride ourselves in providing gluten friendly menu choices. While we endeavor to carefully prepare those meals to accommodate a gluten free diet, please be aware that they may be prepared in an environment where gluten is present. Please ask your server to assist you in making your selection. Please consult your physician as to your personal health decisions.