

MENU BISTRO

LE
BISTRO
DU HANGAR



ENTRÉES / ÇA PART BIEN!

SALADE DE CHÈVRE (P) 16 (G) 24

Mesclun, fromage de chèvre, fraises, tomates, concombres, échalotes, vinaigrette balsamique et croûtons.

NACHOS DU HANGAR (P) 16 (G) 24

Chips de maïs, oignons rouges, piments verts, tomates, olives noires, piments forts, fromage Mozzarella, salsa, guacamole et crème sure.

AILES DE POULET DU CAPITAINE (G) 13 (12) 22

Ailes de poulet BBQ glacées au coulis de cassis du Capitaine, échalotes et citron.

CREVETTES PANNÉES 18

Crevettes pâte à la bière, servies avec mayo épicée.

CORNICHONS DU PATRON 15

Panier de cornichons frits, mayo épicée.

SALADE TOMATES & BOCCONCINI (P) 17

Fromage Bocconcini, tomates fraîches, basilic, salade mesclun, gelée de cidre de glace du Verger Bilodeau et croûtons.

FONDUE PARMESAN (2) 14

Mélange de fromages (Migneron de Charlevoix, suisse, mozzarella, cheddar, parmesan, crème, pommes, vin blanc)

OIGNONS FRANÇAIS ZÉBRÉS (10) 13

Panier d'oignons français dorés noirs, pâte à la bière.

FRITES BLSAÏ 10

Panier de frites de la Ferme Daniel Blais et sa mayo à l'ail noir.



LES POUTINES / UN CLASSIQUE

POUTINE DU HANGAR 24

Smoked meat, fromage brie, tomates fraîches, oignons français, nappée d'une sauce au poivre.

POUTINE QUÉBÉCOISE 16

Juste une bonne poutine sauce brune et fromage!

POUTINE ITALIENNE 19

Sauce à spaghetti et fromage.



SCAN ME
FOR ENGLISH MENU



SUIVEZ LE HANGAR



AVEZ-VOUS VISITÉ LES ARTISANS ?



LES PIZZAS / PÂTE MINCE 12"

PIZZA DU JARDIN 22

Sauce tomate, Mozzarella, Bocconcini, pesto vert, basilic, origan, ail.

PIZZA ROYALE 29

Sauce tomate, Mozzarella, smoked meat, bacon, poulet, piments verts, oignons rouges, olives noires, tomates et champignons.

PIZZA POULET BBQ 25

Sauce BBQ, poulet, oignons et mozzarella

PIZZA SMOKET MEAT 25

Sauce tomate, mozzarella, smoked meat, moutarde et cornichons.

PIZZA PÉPÉ 21

Sauce tomate, peppéroni et mozzarella

PIZZA GARNIE 23

Sauce tomate, peppéroni, mozzarella, champignons et piments verts.



NOS ASSIETTES / SERVIS AVEC FRITES ...

BURGER DU HANGAR 25

Pain brioché, bœuf AAA, cheddar doux de la fromagerie de l'île, bacon, champignons sautés, laitue, tomates, mayo ail noir.

BURGER EFFILOCHÉ 24

Pain brioché, porc effiloché sauce BBQ texas fumé, confit d'oignons des Serres Roch Hébert.

BURGER « L'IMPOSSIBLE » 26

Pain brioché, boulette végétale à base de plante, oignons caramélisés, fromage de chèvre, tomate, salade et mayo épicé.

GUEDILLE CREVETTES 25

Tempête de crevettes nordiques, saumon fumé dans leur ti-pain hot-dog brioché, mayo épicée.

BURGER DU CAPRICIEUX 24

Pain brioché, poulet tempura, fromage Bocconcini, tomates, roquette, mayo pesto vert.

BURGER INTER 23

Pain brioché, boulette de bœuf AAA, fromage en grain, rondelles d'oignon et mayo épicé.

FISH & CHIPS 28

Aiglefin, pâte à la bière, salade de chou.

EXTRA MAYO ?
VOUS REGRETERIEZ DE NE PAS LES AVOIR ESSAYÉES !

SMOKED MEAT 25

Dans son pain de seigle, cornichons, choix de moutarde et salade de chou

FILETS DE POULET (4) 23

4 filets de poulet et salade de chou.



MENU ENFANT 12 ANS ET MOINS À 12\$

FILETS DE POULET (2) - BÉBÉ POUTNINE - PIZZA BAMBINO
SURPRISE GLACÉE INCLUSE



LES EXTRAS PIMP TON ASSIETTE

MAYO AIL NOIR, ÉPICÉE, PESTO... 3

BACON, FROMAGE, POULET..... 4

SAUCES & TREMPAGES..... 3



COCKTAILS DE L'ÎLE / AVEC DES PRODUITS D'ICI!

LE SPRITZ À TI-COQ 10
Cidre de glace de la cuvée des Ti-Coq 2016, citron jaune, tonic.

BLOODY BELLE-MÈRE 12
Clamato, Vodka Kamouraska, épices du Hangar et fève.

BLOODY BEAU-PÈRE 12
Clamato, Jagermeister et épices du Hangar.

LIMONADE DU CAPITAINE 10
Limonade, Liqueur de Casis du Capitaine.

LIMONADE DU HANGAR 10
Limonade, Sortilège (Whiskey Canadien à l'érable), fraise de l'île.

WHITE VELVET 13
Bière blanche et cidre de l'île

KIR CLASSIQUE 12
Vin blanc et liqueur de casis

KIR ROYAL 15
Vin mousseux et liqueur de casis

APEROL SPRITZ 14
Mousseux, apérol et soda



UN CLASSIQUE / À LA MANIÈRE HANGAR

SANGRIA MAGIQUE (V) 10 (P) 17
Vin rouge, agrumes, cerise et un peu de magie...

SANGRIA BLANCHE (V) 10 (P) 17
Autant de magie, mais avec du vin blanc!

SANGRIA ROYAL (P) 19
Vin rosé, liqueur de Casis, jus de canneberge blanc, jus d'orange, sprite, citron et lime

RHUM & COKE 10
Rhum Chic Choc, Coke, Citron.

RHUM COCO 11
Rhum Malibu et jus d'ananas

LE CHIC GLACÉ 12
Rhum Chic Choc et thé glacé

VERSIONS SANS ALCOOL 8\$

GIN TO Faites votre choix ! 10
Ungava | Artiste au bleuets | Seventh Heaven

VODKA CANNEBERGE 9
Vodka et jus de canneberge

LIMONADE AMARO 10
Limonade et Amaretto



BIÈRES EN FÔT

	(Verre)	(Pinte)
BUDWEISER	7	9
STELLA ARTOIS	9	11
GOOSE ISLAND	9	11
CHIPPIE (PALE ALE ROUSSE)	9	11
MATANTE (BLONDE ALE)	9	11
JOUFFLUE (BLANCHE DE BLÉ)	9	11



BIÈRES EN CANNETTE

BUD LIGHT (473 ml)	8
LABATT 50 (341 ml)	6
GROSSE 50 (710 ml)	10
CORONA (341 ml)	7
SCEAU CORONA (5 x 341 ml)	32
CORONA 0% (341 ml)	6
BUD 0% (341 ml)	5



LES VINS / VERRE OU BOUTEILLE ?

SÉLECTION DE BLANCS

	Verre	Bouteille
VSP DU MOMENT Vignoble Sainte-Pétronille.....	13	50
BREAD & BUTTER Riche Chardonnay, É-U	13	50
FOLONARI Pinot Grigio, Italie	12	38

CIDRE DE POMME PÉTILLANT

L'EFFERVESCENT 11% Cidrerie Bilodeau.....	11
MOUT DE POMME 0% Cidrerie Bilodeau.....	9



DIGESTIFS / RÉCONFORTANTS

CAFÉ DU COURAILLEUX 10

Café, Coureur des bois, cognac, crème fouetté et épice à gâteau BBQ Québec

COURAILLEUX « GLACÉ » 10

Même délice, simplement plus froid avec sa touche de sirop d'érable!

CAFÉ DU MIELLEUX 9

Jack au miel, touche de miel, café et crème fouettée.

SÉLECTION DE ROUGES

	Verre	Bouteille
VILLAGE DES ENTRE-CÔTES Isle de Bacchus	12	44
TRAPICHE Zaphy, Cabernet Sauvignon, Argentine	10	33
FOLONARI Valpolicella, Italie	11	39
CHAPOUTIER Belleruche, Côte-du-Rhône, France	12	44

LE ROSÉ

ROSELINE France, Cinsault, Grenache, Syrah et Carignan, fruité et léger	11	42
--	----	----



BOISSONS CHAUDES

Café filtre, thé, tisane	3
Expresso ou allongé	4
Café Latté	5
Cappuccino	5
Chocolat chaud	4



BOISSONS FROIDES



Eau régulière	3
Eau pétillante 750 ml	6
Ginger Ale, Sprite, Coke	3.50
Limonade / Thé glacé	5
RedBull	5
Jus orange ou pomme	4
Café glacé	4



PETITES DOUCEURS

DESSERT DU MOMENT 9

Informez-vous auprès de votre serveuse/serveur!

