

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 PANÉES 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) 15

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

OIGNONS FRANÇAIS (10) 13

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

FRITES BLSAÏ 10

Panier de frites 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 ITALIENNE 19

Sauce à spaghetti et fromage.

POUTINE QUÉBÉCOISE 16

Juste une bonne poutine sauce brune et fromage!



CLIC OR SCAN ME
FOR ENGLISH MENU



SUIVEZ LE HANGAR



AVEZ-VOUS VISITÉ LES ARTISANS ?



LES PIZZAS / PÂTE MINCE 12"

PIZZA DU JARDIN 24

Sauce tomate, mozzarella, bocconcini, pesto vert, basilic, tomates, origan, ail.

PIZZA ROYALE 32

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

PIZZA POULET BBQ 26

Sauce BBQ, poulet, oignons et mozzarella.

PIZZA SMOKED MEAT 27

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

PIZZA PÉPÉ 22

Sauce tomate, pepperoni et mozzarella.

PIZZA GARNIE 25

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



NOS ASSIETTES / SERVIS AVEC FRITES ...

BURGER DU HANGAR 26

Pain brioché, bœuf AAA, cheddar doux des Fromages de l'isle d'Orléans, bacon, champignons sautés, laitue, tomates, mayo ail noir.

BURGER EFFILOCHÉ 24

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

SMOKED MEAT 25

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

FISH & CHIPS 28

Aiglefin, pâte à la bière, salade de chou.

FILETS DE POULET (4) 23

4 filets de poulet et salade de chou.

BURGER DU CAPRICIEUX 24

Pain brioché, filet de poitrine de poulet, fromage bocconcini, tomates, mesclun, mayo pesto vert.

BURGER INTER 24

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

BURGER « L'IMPOSSIBLE » 26

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

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

GUEDILLE CREVETTES 25

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

GUEDILLE AU POULET 22

Pain brioché, mayo épicée, échalotes, tomates, salade mesclun, frites et salade de chou.



MENU ENFANT 12 ANS ET MOINS À 12\$

FILETS DE POULET (2) - BÉBÉ POUTINE - 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 13
Cidre de glace de la cuvée des Ti-Coq, citron jaune, tonic.

BLOODY BELLE-MÈRE 12 *
Clamato, Vodka Smirnoff, épices du Hangar et fèves marinées des Compliments de Belle-Maman.

BLOODY BEAU-PÈRE 12
Clamato, Jägermeister, épices du Hangar et fève marinée des compliments de Belle-Maman.

LIMONADE DU CAPITAINE 13 *
Limonade, Liqueur de Cassis du Capitaine.

LIMONADE DU HANGAR 13 *
Limonade, Sortilège (Whisky Canadien à l'érable), fraise de l'île.

WHITE VELVET 14
Bière blanche et cidre de l'île.

KIR CLASSIQUE 14
Vin blanc et liqueur de cassis.

KIR ROYAL 17
Vin mousseux et liqueur de cassis.

APEROL SPRITZ 15
Mousseux, apérol et soda.



UN CLASSIQUE / À LA MANIÈRE HANGAR

SANGRIA MAGIQUE (V) 14 (P) 22
Vin rouge, agrumes, cerise et un peu de magie...

SANGRIA BLANCHE (V) 14 (P) 22
Autant de magie, mais avec du vin blanc!

SANGRIA ROYAL (P) 25
Vin rosé, liqueur de Cassis, 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	10
STELLA ARTOIS	10	12
GOOSE ISLAND	10	12
CHIPPIE (PALE ALE ROUSSE)	10	12
MATANTE (BLONDE ALE)	10	12
JOUFFLUE (BLANCHE DE BLÉ)	10	12

BIÈRES EN CANNETTE

BUD LIGHT (473 ml)	8.50
LABATT 50 (341 ml)	6
GROSSE 50 (710 ml)	11
CORONA (341 ml)	7
SCEAU CORONA (5 x 341 ml)	32
CORONA 0% (341 ml)	6
BUD 0% (341 ml)	5
BOCKALE IPA 0% (355 ml)	6
ROMÉO'S GIN FIZZ 0.5%	6



LES VINS / VERRE OU BOUTEILLE ?

SÉLECTION DE BLANCS

	Verre	Bouteille
VSP DU MOMENT Vignoble Sainte-Pétronille.....	14	55
CONFESSIONS Pinot gris, États-Unis	12	40
KIM CRAWFORD Chardonnay, Nouvelle-Zélande	15	63
INNISKILLIN Pinot gris, Canada, Incontournable...	16	69

CIDRE DE POMME PÉTILLANT

L'EFFERVESCENT 11% Cidrerie Bilodeau	11
MOÛT DE POMME 0% Cidrerie Bilodeau	9



DIGESTIFS / RÉCONFORTANTS

CAFÉ DU COURAILLEUX 11

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

COURAILLEUX « GLACÉ » 11

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

CAFÉ DU MIELLEUX 10

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



PETITES DOUCEURS

DESSERT DU MOMENT 11

Informez-vous des sortes auprès de votre serveuse/serveur!

LES TARTES DE L'ÎLE 8

Tartes de la ferme Guillaume Letourneau.



SÉLECTION DE ROUGES

	Verre	Bouteille
VILLAGE DES ENTRE-CÔTES Isle de Bacchus	13	45
LIBERADO Cabernet-Sauvignon, Espagne	12	40
WOODBIDGE Pinot noir, Californie	13	45
TOM GORE Cabernet-Sauvignon, États-Unis	15	60

SÉLECTION DE ROSÉ

L'AUBE Vignoble du Mitan, Île d'Orléans	13	49
KIM CRAWFORD Merlot, Nouvelle-Zélande	15	59



BOISSONS CHAUDES

Café filtre, thé, tisane	3.25
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	3.75
Limonade / Thé glacé	5
RedBull	5.50
Jus orange ou pomme	4
Café glacé	4

