



*Le vrai goût de la Belle Province !*

## Happy Hours

DU

LUNDI AU VENDREDI

DE 18H À 20H

sur

Les pintes, les verres de vin  
et sur quelques-uns de nos  
Cocktails et Mocktails

## Pour réserver

POUR

VOS ÉVÉNEMENTS

CONTACTEZ NOUS :

[john@la-quebecoise.com](mailto:john@la-quebecoise.com)

01 80 88 66 88

Réserver sur :

[la-quebecoise.com](http://la-quebecoise.com)

22 rue Traversière – 75012 Paris

## Les Entrées *Starters*

### Ailes de poulet *Chicken wings*

Les sauces au choix *Choice of sauces* : Buffalo, érable & Ail, (BBQ +1€)

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| 6 Ailes <i>Wings</i>  | 10€ |
| 9 Ailes <i>Wings</i>  | 14€ |
| 24 Ailes <i>Wings</i> | 23€ |

### La Guédille de crevettes *(Shrimp roll et coleslaw)*

13€

Pain brioché grillé et beurré, farci d'une salade froide de crevettes nordiques à la mayonnaise et au céleri, servie avec une salade de coleslaw québécois

*Buttered, toasted brioche bun filled with a cold salad of Northern shrimp, mayonnaise, and celery; served with Québec-style coleslaw.*

### Camembert rôti au sirop d'érable 13€

*Roasted Camembert with maple syrup*

Rôti avec des noix de pécan concassées et servi avec une salade de coleslaw québécois

*Roasted with crushed pecans and served with a Québec-style coleslaw*

## Les Planches *Sharing platter*

### Du trappeur

Assortiment de terrine de bison, saucisses de bison grillées, saucisson de bison, smoked meat, creton, servi avec une salade de coleslaw québécois

*Assortment of bison terrine, grilled bison sausages, bison salami, smoked bison meat, and cretons; served with Québec-style coleslaw*

Pour 2 22 € Pour 3 32 €

### La Gaspésienne

Assortiment de saumon fumé à l'érable, guédille de crevettes, creton de poisson et servi avec une salade de coleslaw québécois

*Assortment of maple-smoked salmon, shrimp roll, and fish rillettes, served with Québec-style coleslaw*

Pour 2 24 € Pour 3 34 €

### Le Tour de la Belle Province

Assortiment de guédille de crevettes, creton de poisson, creton du trappeur, saucisses de bison grillées, terrine de bison, fromage en grains et servi avec une salade de coleslaw québécois

*Assortment featuring a shrimp roll, fish rillettes, "trapper-style" spread, bison sausage, bison terrine, and cheese curds, served with Québec-style coleslaw.*

Pour 2 24 € Pour 4 39 €

**Smoked meat** : une spécialité de charcuterie originaire de Montréal au Québec. Il est préparé à partir de la pointe de poitrine de bœuf qui subit un **saumurage** prolongé avec un mélange d'épices de Montréal (coriandre, moutarde, ail) avant d'être fumé au bois d'érable. La viande est ensuite cuite à la vapeur jusqu'à ce qu'elle soit extrêmement tendre et coupée à la main en tranches épaisses.

## Les Plats *Main dishes*

### Assiette de viande fumée "Smoked meat" à la montréalaise (120g)

21 €

Tranches de poitrine de bœuf saumurée fumée servie sur un pain de seigle avec un cornichon aigre-doux. Accompagné de frites maison et une salade de coleslaw québécois

*Slices of smoked, brined beef brisket served on rye bread with a sweet-and-sour pickle. Accompanied by homemade fries and Québec-style coleslaw*

### Burger de bison (180g)

21 €

Viande de bison juteuse hachée sur pain brioché. Accompagné de frites maison et une salade de coleslaw québécois (Belle tranche de cheddar + 1 €)

*Juicy ground bison patty on a brioche bun. Served with homemade fries and Québec-style coleslaw (Thick slice of cheddar + €1)*

### Entrecôte de bison (300g)

37 €

Pièce de bison tendre et savoureuse. Accompagné de frites maison et une salade de coleslaw québécois

*Tender and flavorful bison cut. Served with homemade fries and Québec-style coleslaw*

### Salade du chef

14 €

Mélange de roquette et pousses de moutarde, pastèque, radis, tomates cerises, jambon de pays, fromage en grain à la québécoise

*Arugula and mustard sprout mix, watermelon, radish, cherry tomatoes, country-style ham, Québec-style cheese curds*

## Menu enfant *Kids' menu*

15 €

Mini-Poutine

ou / or

4 ailes de poulets + frites

*4 chicken wing + fries*



Jus d'orange *Orange juice*

ou / or

Jus de pomme *Apple juice*



Mini-queue de castor

*Mini-Beaver Tail*

ou / or

1 Pancake



Valable jusqu'à 12 ans



Tous nos plats et garnitures sont élaborés maison à partir de produits frais



La Maudite bonne  
Poutine Québécoise !

## Les poutines classiques

Frites croustillantes maison, fromage en grains\* et  
notre sauce brune maison végétarienne

*Crispy homemade fries, cheese curds\*, and our house-  
made vegetarian gravy*

|                          |         |     |
|--------------------------|---------|-----|
| Régulière <i>Regular</i> | (500 g) | 15€ |
| Grande <i>Large</i>      | (750 g) | 22€ |

### Garnitures *Toppings*

|                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------|-----|
| + Viande fumée à la montréalaise <i>Smoked Meat</i>          | 5 € |
| + Bacon, poivre à l'érable <i>Maple bacon, black peppers</i> | 5 € |
| + Poivrons rôtis <i>Bell peppers</i>                         | 3 € |
| + Champignons & oignons rôtis <i>Mushrooms &amp; onion</i>   | 3 € |
| + Italienne (Bolognaise)                                     | 3 € |

\*Fromage frais du jour à la récolte (un caillé), qui n'a subi  
qu'un pressage sans affinage.

*\*Fresh cheese made on the day of milking (a curd), which has undergone  
pressing but no aging.*

## Les poutines gastronomiques

Escalope de foie gras poelée *Pan-seared foie gras escalope* 25 €

La recette emblématique et luxueuse de Montréal : nos frites maison et notre fromage en grains, sublimés par des  
escapopes de foie gras poêlé fondantes et une sauce Foie gras, secret du chef, richement parfumée

*Montreal's iconic, luxurious signature dish: our house-made fries and cheese curds, elevated by melt-in-the-mouth pieces of pan-seared foie  
gras and a richly aromatic foie gras sauce—the chef's secret*

La Gaspésienne (bisque de gambas) 25 €

Une onctueuse bisque de gambas maison, nappant généreusement les frites croustillantes et le fromage en grains

*A rich, creamy homemade prawn bisque generously coating crispy fries and cheese curds.*

### Les Desserts *Desserts*

Queue de castor *Beaver Tail*

Pâtisserie traditionnelle frite et gourmande *Traditional, indulgent fried pastry*

Garniture au choix : érable, Nutella, beurre de peanuts

*Pâtisserie traditionnelle frite et gourmande*

Cheesecake du moment *Cheesecake*

Garniture au choix : Sirop d'érable, caramel épicié

Pancakes (2)

Garniture au choix : Sirop d'érable, caramel épissé, myrtilles à l'érable



Tous nos plats et garnitures sont élaborés maison à partir de produits frais

# Cocktails & Mocktails

## Mojitos

- **Mojito Classique**
- **Mojito + Choix de saveur**

Rhum blanc, lime, menthe, sucre, glace pillée

- **Capiriña**

Cachaça, lime, sucre

- **Mandrinaska**

Orange, sucre, vodka, jus d'orange

35cl 12 €

65cl 16 €

- **Virgin Mojito (Sans alcool)**

- **Virgin Mojito (Sans alcool)**

+ Choix de saveur

(Soda ou Sprit) lime, menthe, sucre, glace pillée

35cl 8 €

65cl 11 €

Choix de saveur :

- + Fruit de la passion
- + Manque
- + Coco
- + Fraise
- + Framboise
- + Ananas
- + Pastèque

- Remplacer le sucre par du sirop d'érable



## Daïquiris

- **Daïquiri + Choix de saveur**

Rhum blanc, purée de fruit, sucre, glace pillée

44cl 12 €

- **Virgin Daïquiri (Sans alcool) + Choix de saveur**

Purée de fruit, sucre, glace pillée

44cl 8 €

Choix de seueur :

- + Manque
- + Framboise
- + Fraise
- + Myrtille
- + Canneberge

- Remplacer le sucre par du sirop d'érable

## Classiques

**Québec Sour (30cl)** 12 €

Rhum blanc, lime, menthe, sucre, glace pillée

**Le Bye Bye (44cl)** 12 €

Vodka, jus de citron, jus d'orange, jus d'Ananas

**Bloody Mary (44cl)** 12 €

Vodka, jus de tomate, citron, céleri

**Bloody Cesar (44cl)** 12 €

Vodka, Clamato, citron, céleri

**Moscow Mule (40cl)** 12 €

Ginger Beer, Vodka, jus de citron

**Piña Canada/Colada (44cl)** 12 €

Rhum blanc, Batido coco, sirop d'érable, sirop de coco, sirop d'ananas, Ananas

**Sex on the beach (30cl)** 12 €

Vodka, Snaps à la pêche, jus de cranberry, jus d'ananas

**Dirty Martini (30cl)** 12 €

Gin/Vodka, Martini dry, olive

**Cosmopolitain (30cl)** 12 €

Vodka, Cuanthro, jus de cranberry, jus de citron

**Negroni (30cl)** 12 €

Gin, Campari, Martini rosso

**Old fashioned (30cl)** 12 €

Whisky, Angostura, sucre, orange

**Expresso Martini (30cl)** 12 €

Vodka, Café, Kholua, sucre de Canne

**Margarita (30cl)** 12 €

Tequila, Cuanthro, jus de citron

**Margarita Spicy (30cl)** 12 €

Tequila, Cuanthro, jus de citron, chili

**Amarula Colada (44cl)** 12 €

Amarula, Rhum blanc, Malibu, sirop de coco, sirop d'ananas

## Spritz

**Aperol Spritz (63cl)** 12 €

Apérol, Prosecco, eau gazeuse, Orange, Citron

**St-Germain Spritz (63cl)** 16 €

Apérol, Prosecco, eau gazeuse, Orange, Citron

**Limoncello Spritz (63cl)** 16 €

Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, Orange, Citron

## Mocktails

Tous nos Mojitos sont disponibles sans alcool

35cl 8 €

65cl 11 €

Tous nos Daïquiris sont disponibles sans alcool

44cl 8 €

**Virgin Piña colada** 8 €

Purée de coco, purée de ananas, ananas, lait

## Spéritueux québécois

**Coureur des bois (5cl)** 11 €

**Sortilège (5cl)** 10 €

**Chic Choc (5cl)** 11 €

## Shooters

**Demandez au barman (3cl)** 5 €

## Signature du Barman

**Sangria (44cl)** 12 €

Choix de : Vin rouge, Vin blanc, Prosecco

**Banganranga (63cl)** 12 €

Absolut Vanille, Rhubarbe, Orgeat, cranberry, citron

●●● L'abus d'alcool est dangereux pour la santé ●●●