



VALLIER

SOIR

ENTRÉES



SOUPE DU JOUR	6
SALADE VERTE <i>Mélange de laitues, vinaigrette maison et garnitures</i>	6
SALADE CÉSAR <i>Classique</i>	8
SALADE DE BETTERAVES DEUX COULEURS <i>Feta de chèvre, vinaigrette style ranch</i>	8
CALMARS FRITS <i>Calmars frit, mayo épicée</i>	12
TARTARE DE BOEUF <i>Façon classique</i>	9
TARTARE DE SAUMON <i>Citron, fenouil et concombre</i>	10
TARTARE DE THON ROUGE <i>Feta, citron et raifort</i>	14
MAC'N CHEESE <i>Macaroni au fromage jaune, tomate confite, avec lardons</i>	9
AILES DE POULET <i>Des vraies ailes! Sauce Ranch</i>	10
ASSIETTE DE CHARCUTERIES <i>Charcutier montréalais, produits 100% Québécois</i>	19
FROMAGE EN GRAIN DANS SON SAC	4

SALADES



SALADE CÉSAR AU POULET <i>Poulet effiloché et parmesan</i>	20
SALADE AU CHÈVRE <i>Crouton de fromage de chèvre, grenobles pralinées, canneberges et sa vinaigrette à l'érable</i>	21

SNACK BAR



POUTINE AU CANARD <i>Canard confit, oignons caramélisés, pois verts</i>	19
POULET FRIT SAUCE RANCH <i>Servi avec frites et salade de chou</i>	
2 mcx	16
4 mcx	24
6 mcx (Pour 2 personnes)	38
8 mcx (Pour 4 personnes)	45

BURGERS



BURGER DE POISSON
BLT de poisson mariné à la IPA, servi avec frites et salade

21

CHEESEBURGER
Bacon, laitue, tomate, sauce Big Val, servi avec frites et salade

20

BURGER VG
Boulette aux haricots noirs, tomate, laitue, sauce ranch, servi avec frites et salade

18

DÉCOUVREZ NOTRE MENU À L'ARDOISE

À compter de 17h tous les soirs



SPÉCIALITÉS VALLIER

MAC'N CHEESE

Macaroni au fromage jaune,
tomate confite, avec lardons

18

BAVETTE DE BOEUF MARINÉE

Angus AAA marinée au vin rouge et à l'ail,
beurre chimichurri,
servi avec frites et salade

26

NOS TARTARES

TARTARE DE BOEUF

Façon classique,
servi avec frites et salade

20

TARTARE DE SAUMON

Citron, fenouil et concombre,
servi avec frites et salade

22

TARTARE DE THON ROUGE

Feta, citron et raifort,
servi avec frites et salade

29

NOS PÂTÉS CHINOIS

PÂTÉ CHINOIS VÉGÉ

Aux haricots noirs... à s'y méprendre !

16

PÂTÉ CHINOIS AU CANARD

Façon classique au canard confit

25

À - C Ô T É S

SALADE DE CHOU ET SON CORNICHON	4	SALADE VERTE	6
FRITES ET MAYO MAISON	5	HARICOTS VERTS AU BEURRE	4
PURÉE VALLIER	5		

DESSERTS



POUDING CHÔMEUR

Au sirop d'érable, à la mode

8

POUDING CHOCO-CHÔMEUR

Au sirop de chocolat, à la mode

9

GÂTEAU AU FROMAGE

Coulis de saison

9

TARTELETTE DU MOMENT

Inspiration du Chef

6

ESPRESSO/DOUBLE	3.25/4.75	THÉIÈRE AU CHOIX:	4.75
AMÉRICANO	3.25	THÉ VERT TROPICAL	
ALLONGÉ	3.75	THÉ VERT AU JASMIN	
MACCHIATO	3.75	BOMBAI CHAÏ	
CAPPUCINO	3.75	ENGLISH BREAKFAST	
CAFÉ AU LAIT/BOL	3.95/4.95	CAMOMILLE & AGRUMES	
CAFÉ GLACÉ	4.50	VERVEINE & MENTHE	