

MENU

ENTRÉES

APPETIZERS

Soupe du jour <i>Soup of the day</i>	6
Fondue parmesan <i>Parmesan fondues</i>	8
Salade César ou salade fruité <i>Ceasar salad or fruit salad</i>	10
Crevettes tempura (3) <i>Tempura shrimps (3)</i>	12
Rosace de saumon fumé <i>Smoked salmon rosette</i>	12
Soupe à l'oignon à la bière gratinée <i>French onion soup</i>	15

SALADES & SAUTÉ

SALADS & STIR-FRY

	Poulet	Crevettes
Salade César au poulet grillé ou aux crevettes <i>Grilled chicken or shrimps ceasar salad</i>	21	24
Sauté teriyaki au tofu sur vermicelles de riz <i>Tofu teriyaki stir fry served with rice vermicelli</i>		22
Sauté teriyaki aux crevettes sur vermicelles de riz <i>Shrimps teriyaki stir fry with rice vermicelli</i>		24
Sauté teriyaki au bœuf sur vermicelles de riz <i>Beef teriyaki stir fry with rice vermicelli</i>		25

TARTARES

TARTARS

	Entrée	Plat
Tartare de saumon fraîcheur des Îles <i>Fresh Island salmon tartare</i>	17	27
Tartare de saumon parfum d'Asie <i>Asian flavored salmon tartare</i>	17	27
Tartare de thon <i>Tuna tartare</i>	18	28
Tartare de bœuf sicilien <i>Sicilian beef tartare</i>	19	29

DÉLI 1212

Spaghetti sauce à la viande <i>Italian spaghetti</i>	18
Poutine forestière à la poitrine de bœuf fumé (oignons sautés, sauce champignons, fromage en grains) <i>Smoked beef brisket poutine (sautéed onions, mushroom sauce, cheese curds)</i>	24

MENU

PIZZA

	9 pouces	14 pouces
Pizza 1212 (jambon à l'ancienne effiloché, bacon, oignons) <i>Pizza 1212 (all-dressed with old fashioned pulled ham, bacon, onions)</i>	20	27
Côtes levées (côtes levées, oignons caramélisés au balsamique et à l'érable, sauce BBQ) <i>Ribs (ribs, balsamic and maple caramelized onions, ribs sauce)</i>	20	27
Bœuf fumé (poitrine de bœuf fumé, champignons, oignons caramélisés, sauce blanche) <i>Smoked beef (smoked beef brisket, mushrooms, caramelized onions)</i>	24	30
Saumon fumé à chaud 1212 (saumon fumé, câpres, oignons rouges, sauce blanche) <i>1212 smoked salmon (smoked salmon, capers, onions)</i>	24	-

LE CARNIVORE

CARNIVORE

	Demi	Complet
Côtes levées qui n'ont plus besoin de présentation! <i>Our famous ribs served with french fries and coleslaw</i>	24	32
Suprême de volaille (purée de pommes de terre douce, sauce aux champignons, légumes sautés) <i>Chicken supreme (mashed sweet potatoes, mushroom sauce, sautéed vegetables)</i>		25
Pavé de saumon (sauce à l'érable, purée de pommes de terre douce, légumes sautés) <i>Salmon pavé (maple sauce, mashed sweet potatoes, sautéed vegetables)</i>		27
Cuisse de canard braisée du Lac Brôme (sauce à l'érable, pommes de terre grelots confites au beurre, légumes sautés) <i>Braised duck leg (maple sauce, buttered baby potatoes, sautéed vegetables)</i>		35
Crevettes sautés au miso (salade de pousses aux agrumes, purée de pommes de terre douce) <i>Shrimps with miso sauce (citrus sprout salad, mashed sweet potatoes)</i>		35
Médaille de filet mignon AAA 8oz (sauce champignons, pommes de terre grelots confites au beurre, légumes sautés) <i>Filet mignon AAA 8oz (mushroom sauce, buttered baby potatoes, season vegetables)</i>		38
Terre et mer de filet mignon AAA 8oz & crevettes (sauce miso, purée de pommes de terre douce, légumes sautés) <i>Surf & turf, filet mignon AAA and shrimps (miso sauce, mashed sweet potatoes, sautéed vegetables)</i>		44

DESSERTS

Du jour <i>Of the day</i>	6
Cochon <i>Spoil-yourself</i>	9

612, Avenue Principale, Dégelis QC

Téléphone | Phone: (418) 853-1212
Sans frais | Toll free: 1-800-267-2334