



DINER

≡ SAINT-SAUVEUR ≡

PLATS

Mac'n Cheese — (½) 13/22 (V+P)

Cavatappi, sauce au fromage, Bruxelles frits, sauce buffalo, fromage bleu flambé.

Pâté chinois — (¼) 13/22

Viande braisée, crème de maïs et aligot de patate.

Chicken'n Waffle — (½) 13/22 (P)

Gaufre frite, deux morceaux de poulet panés, sauce sambal/érable.

Hot Chicken du DINER — 22

Deux morceaux de poulet pané sur notre grilled cheese, sauce gravy et petits pois.

Repas deux morceaux — 22

Poulet pané, sauce gravy, salade de chou et frites.
+ Poutiné — 3.75

Fish'n Chips — (½) 13/22

2 morceaux de gravlax de morue style tempura, salade de chou, mayo tartare et frites.

Spaghetti — 18

Sauce bolognaise maison, basilic et pain grillé.

Pâtes sauce tomate & fromage de chèvre — 16

Sauce tomate, fromage de chèvre et pain grillé. (V)

Pâtes aux champignons — 20 (V)

Sauce crémeuse aux champignons et pain grillé.
+ Extra fromage bleu — 4.25

P = PIQUANT
V = VÉGÉ

*Tous nos sandwichs peuvent se faire avec une boulette végété ou tofu frit .

BURGERS/SANDWICHES

Servis seuls ou avec salade de chou et frites (+4)

*** Tout sandwich peut être gauffré pour 2,50 ***

Burger — 8.75/12.75

Boeuf, mayo burger, laitue, tomate, pickles.

Cheeseburger — 9.75/13.75

Boeuf, fromage jaune, mayo burger, laitue, tomate, pickles. + Double cheese — 3.50

Cheese-Bacon — 13/17

Boeuf, bacon, oignons frits, cara-bière, fromage jaune, mayo chipotle.

Burger de La BOTTE — 13.25/17.25

Boeuf, fromage provolone, fromage à la crème et sauge, poêlée de champignons.

DINER Burger — 18.25/22.25

Deux boulettes de boeuf, fromage plaqué, fromage jaune, bacon et oignons frits, mayo burger, laitue, tomate, pickles.

Burger caruso — 14 / 18

Cheeseburger nappé de sauce bolognaise.

Burger trip à trois — 21/25

Boeuf, poulet panée, bacon, fromage jaune, laitue, tomate, pickles et mayo chipotle.

Burger poulet ranch — 14/18

Poulet pané, sauce ranch, laitue, tomate, pickles.

Burger poulet caliente — 14/18 (P)

Poulet pané, sauce buffalo, sauce sambal/érable, laitue et jalapeños. + Vinaigrette au bleu — 2.50

Wrap chipotle — 12.50/16.50

Croquettes de poulet, fromage jaune, frites, laitue, mayo chipotle.

B.L.T — 11/15

Bacon, laitue, tomates, fromage plaqué et mayo.
+ Poulet frit — 4
+ Tofu frit — 3.50

Burger de poisson — 13.75/17.75

Gravlax de morue panée en style tempura, mayo burger, laitue, tomate, pickles.

Burger VÉGÉ — 10.50/14.50 (V)

Boulette de légumes et d'haricots, fromage à la crème/sauge, ketchup maison, laitue, tomate, pickles.

Pain à la viande — 10.75/14.75 (P)

Mélange de boeuf, poivrons rouges, oignons, ketchup, sauce chipotle, pickles, oignons frits.

Super bacon — 14/18

Flanc de porc braisé, sauce BBQ aux dattes, salade de chou.

Grilled cheese du DINER — 11/15 (V)

Fromage jaune, provolone, mozzarella et plaqué, ketchup maison.

+ Bacon — 2.50/5

PATATES FRITES

Petite / Moyenne / Grosse

Frites — 4 / 5.75 / 8

Frites sauce — 5.50 / 7.50 / 10

Chili Cheese Fries — 8.50 / 11 / 16.50

Frites, sauce au fromage et crème sûre au basilic.

Poutine — 9 / 12 / 17

Poutine sauce tomate — 9 / 12 / 17

Poutine italienne — 11 / 15 / 21

Sauce bolognaise maison et basilic.

Poutine chili — 11 / 15.25 / 21

Chili et crème sûre au basilic.

Poutine buffalo — 11 / 15.25 / 21

Croquettes de poulet, bacon, sauce buffalo et vinaigrette au bleu. (P)

Poutine brassicole — 11 / 15.25 / 21

Bacon braisé, oignons marinés frits, cara-bière.

Poutine fungitown — 12.25 / 17 / 23

Poêlée de champignons ail et herbes.

Poutiné — 3,75

Fromage en grain plaqué — 3,50

Fromage de chèvre — 3,50

Fromage bleu — 4.25

Bacon — 2,50

Flanc de porc — 5

~~Boeuf braisé — 6~~

Morue panée — 7

Ceuf miroir — 1.50

Champignons — 8

Bruxelles frits — 4 (P)

Jalapeños frits — 3.50 (P)

Pickles frits — 3.50

Sauce mornay — 2.50

Vinaigrette au bleu — 2.50

Sauce buffalo — 1 (P)

Gaufre — 2,50

Moutarde, relish et sauce piquante maison sur demande

MENU DES PETITS 8\$

10 ans et moins

Burger/Cheeseburger/végé avec frites

Mayo et ketchup. Laitue, tomate, pickle au désir!!

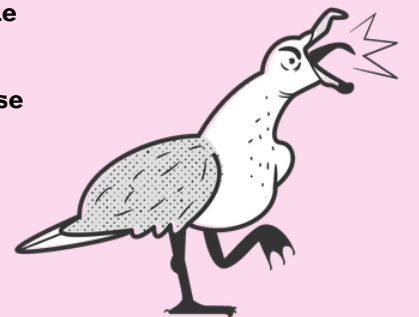
Croquettes et frites (4 mcx)

Petite poutine

Spaghetti

Mac'n Cheese

Fish'n chips



EXTRAS

À CÔTÉS

Poêlée de champignons — 12.5 (V)

Sauce crémeuse aux deux ails, herbes et croûtons.

Side Mac — 10 (V)

Pâtes cavatappi et sauce au fromage.

Bâtonnets de fromage (3) — 8 (V)

Faits de fromage en grain, mozzarella, jalapeños, oignons, poivrons rouge et servis avec notre ketchup maison.

Croquettes de poulet (4) — 9

Choix de sauce....

Purée de patates — 5.25 (V)

+ *Fromage en grain* — 3.5

Tofu mariné frit, sauce sambal/érable — 7 (V)

Chips de pickles frits, sauce ranch. — 7.25 (V)

Oignons frits — 7.25 (V)

Lamelles d'oignons marinés et cara-bière.

Jalapeños frits — 7.25 (P,V)

Sauce au fromage à la crème à la sauge.

Bruxelles frits — 10 (P,V)

Mélangés avec de la sauce Buffalo et fromage bleu.

Ailes de choux fleurs — 7.25 (V)

Marinade Tex-Mex et sauce ranch.

Chili — 8.50

Crème sure et chips de maïs.

Salade de chou — 4 (V)

Traditionnelle ou crémeuse.

Calmars frits — 11

Avec mayonnaise Chipotle.

DESSERTS

Tartelette au chocolat — 8.5

Ganache au chocolat, compotée de fraise et rhubarbe, crème fouettée et morceau de brownies.

Key lime Tartelette — 6

Marmelade citron-lime et crème fouettée à l'érable.
+ 3.5 pour 1oz de limoncello

Gaufre de fée — 6

Gaufre frite, sucre de fée, compotée de fraise-rhubarbe, crème fouettée à l'érable.



DINER'IXOLOGIE

Aquaman Sour — 14

~~Akvavit, Triple sec, Chlorophylle.~~

Caporal Sazerac — 15

whisky, Absinthe, Orange.

Maitai bleuet-érable — 12

Rhum, liqueur de rhum, crème de bleuet, Lime.

Saint-Sauveur Mule — 13

Vodka, Mezcal, ginger beer, lime, menthe.

Les Bloody du Diner — 12

Vodka, Gin ou Tequila/Michelada. *Mezcal +1*

Pirate iced tea — 12

Tequila, cynar, citron, sprite.

Margarita — 14

Tequila, Triple Sec, Lime, Tabasco.

Négroni (classique ou revisité) — 12

Daiquiri à la mangue — 12

Rhum, Triple Sec, Lime, jus de mangue.

Paloma — 12

Tequila, jus de pamplemousse, lime.

Peu Importe le Sour — 13

Amaretto, Whiskey, Maraschino, Aquavite, etc...

Double Gin Tonic — 11

Gin, Tonic à Nic, Soda.

Aperol Spritz/St-Germain — 13

Zeste ou Fleur de Sureau, Bulles.

Dry Martini/Vesper — 15

Old Fashioned/Manhattan — 13

Last Call — 14

Chartreuse, gin, maraschino, lime.

DINER'OENOLOGIE

Blanc

Soave Ficelle — 45

Garganega, Italie, 13%

“ Léger, aromatique et polyvalent.”

Clandesti — 60

El soci, Macabeu, Espagne. 9,5%.

“ Vibrant, saisissant et complexe.”

Alexis Hudon — 70

Le Groslot, Grolleau gris, Loire. 10%.

“ Vigneron québécois émérite, son Groslot est désaltérant, salin et ensoleillé.”

Julien Pilon — 80

Mon grand-père était limonadier. Viognier. 13%.

“ D'une grande amplitude, un vin gastronomique.”

Rouge

Le marmot — 50

La Grange St-André, Languedoc (CGC). 12,5%.

“ Naturel, croquant et digeste.”

Queue de presseoir — 55

Ségalin-Malbec, Sud-Ouest. 12,5%.

“ Vinifié comme un rosé.”

PN-PP — 55

Dom. Grand St-Charles, Québec. 11,5%.

“ Qu'il fait bon de boire québécois.”

Yu Yen et Christophe Galon — 65

Dom. Semelles de vent (GSC), Rhône. 13,5%.

“ Généreux, souple et élégant.”

Fredrigo Luca — 80

L'arco rosso (CRMS), Vénétie. 14%.

“ D'une grande richesse. En descendance direct avec son Amarone.”

CULS SECS/SHOTS

Cheap du jour — 2.5

Culs Secs Réguliers — 4

Whisky, Rhum, Tequila, brandy de pomme...

Culs Secs d'Occasion — 5

Mezcal, charquila.

Culs Secs d'Exception — 7

Cognac, Chartreuse, Absinthe.

SANS ALCOOL

Bières Sans Alcool — 8.50

IPA, Blonde, Sûre et/ou Gose.

Sodas — 3.5

Coke, coke zéro, sprite, crème soda, orangeade.

Red Champgne — 4.5

Jus/Autres — 3

Orange, pomme, pamplemousse, mangue.

Thé glacé.

Limonade maison — 4.50.

Mocktails — 8.50

FIN SODA (250ml) - Citron-vervaine.

MOX (355ml) - Margarita style ou Negroni.

BENJAMIN BRIDGE (250ml) - Piquette blanche.

Café — 4

Chaud ou froid



ubald

