



RESTO-BAR LE CAPITAIN



COCKTAILS CLASSIQUES



BLOODY DU VILLAGE	Vodka Smirnoff, sauce BBQ, épices à steak, brochette amusante	16\$
AMARETTO SOUR	Amaretto, jus de citron, sirop simple, citron	13\$
COSMOPOLITAN	Vodka Smirnoff, sirop simple, jus de canneberges, jus de lime	12\$
MARGARITA	Tequila Don Julio, triple sec Bols, jus de lime, sirop d’agave	16\$
MOJITO	Rhum Captain Morgan, soda, menthe, jus de lime, sirop simple régulier ou aux framboises	13\$

COCKTAILS ESTIVAUX



CONCOMBRE SMASH	Gin Tinkeray, liqueur de sureau Bols, concombre, basilic et soda	13\$
MOJITO FRAMBOISE-FRUIT DU DRAGON	Rhum blanc Captain Morgan, sirop fruit du dragon, framboise, lime, menthe, soda	13\$
SELTZER MELON D’EAU	Vodka Smirnoff, sirop melon d’eau, jus de lime, soda	14\$
RHUM PUNCH	Rhum blanc Capitaine Morgan, Malibu, jus d’orange, jus d’ananas, jus de lime, grenadine	13\$
COCO MELON	Midori, Vodka Smirnoff, Malibu et jus d’ananas	13\$
LEMON LIME BITTER	Vodka Smirnoff, sirop fruit de la passion, jus de lime, jus de citron, Sprite, amer	14\$
MAI TAI	Rhum Appleton, Amaretto, Curaçao Bols, jus de lime	14\$
MICHELADA	Tequila Cherry River, bière blonde, mélange maison Worcestershire et Clamato	12\$

BAR À SPRITZ



APÉROL SPRITZ	Apérol, bulles, soda, tranche d’orange	15\$
LIMONCELLO SPRITZ	Limoncello, bulles, soda, tranche de citron	15\$
HUGO SPRITZ	Liqueur de fleurs de sureau Bols, bulles, soda, lime, menthe	16\$
CAMPARI SPRITZ	Campari, bulles, soda, lime, menthe	15\$

GIN TONIC



Sélection du gin et tonic		
AVEC GIN RÉGULIER	Tanqueray Bombay Sapphire	13\$
AVEC GIN DELUXE	Roméo Gin V Gin Stadaconé	15\$
TONIC	Classique Concombre Fleur de sureau	

SANS ALCOOL



BOISSONS GAZEUSES	Sprite, Coke Diet, Coca-Cola	4\$
JUS VARIÉS	Orange, pomme, raisin, canneberge	3.50\$
EAU PÉTILLANTE	Eska, Montellier	4\$
VIRGIN CAESAR		8\$
LIMONADE MAISON	Jus de citron, sirop simple, soda	7\$
MOJITO	Soda, lime, menthe, sirop simple régulier ou aux framboises	8\$
BIÈRE SANS ALCOOL	Amer IPA, Heineken, Petite bourgogne	9\$

VIN BLANC

BAYANEGRA	Airen, Espagne
MAISON NICOLAS	Chardonnay, France
MATUA	Sauvignon blanc, Nouvelle-Zélande
TERRE DEI BUTH	Pinot grigio, Italie
ADARAS LLUVIA	Sauvignon blanc, Verdejo, Espagne

VIN ROUGE

BAYANEGRA	Tempranillo, Espagne
GABBIANO CHIANTI	Assemblage, Italie
VENETO	Pinot noir, Italie
HAUT DE L’ESTAC	Cabernet sauvignon, Merlot, France
MOCALLI	Cabernet Sauvignon, Italie
ADARAS ALDEA	Grenache, Syrah, Espagne
BRUMONT TOUR BOUSCASSÉ	Madiran, France
BAROLO, VILLADORIA	Nebbiolo, Italie
ROSSO PIAN DELLE VIGNE	Sangiovese, Italie

BULLES ET ROSÉ

NINO FRANCO	Prosecco, Italie
FUMÉES BLANCHES	Gris de sauvignon, France
HUNGARIA GRANDE CUVÉE	Hongrie
PIPER HEIDSIECK	Brut, Champagne

SANGRIAS

ROUGE	Vin rouge, triple sec Bols, sirop de fraises et framboises, jus de canneberges rouges, jus d’orange, Sprite		
BLANCHE	Vin blanc, brandy à l’abricot Bols, jus de canneberges blanches, Sprite		
ROSÉE	Vin rosé, vodka aux pamplemousses Ketel One, jus de canneberges rouges, jus de pamplemousses, Sprite		

BIÈRE EN FÛT

COORS LIGHT		
BLUE MOON		
AMER IPA, BRASSEUR DE MONTRÉAL		
RUBIS RED, TROU DU DIABLE		

BIÈRE CANETTE

COORS LIGHT	10\$
BLUE MOON	12\$
AMER IPA, BRASSEUR DE MONTRÉAL	12\$
PETITE BOURGOGNE, BRASSEUR DE MONTRÉAL	12\$

	
11.25\$	42.50\$
12\$	55\$
11.75\$	50\$
12.25\$	54\$
	56\$

	
11.50\$	43.50\$
11.50\$	49\$
12.50\$	58\$
13\$	60\$
13.50\$	62\$
	56\$
	58\$
	89\$
	95\$

	
13.50\$	62\$
13\$	60\$
12\$	48\$
	175\$

	
15\$	36\$
15\$	36\$
15\$	36\$

	
11.50\$	36\$
11.50\$	36\$
11.50\$	36\$
11.50\$	36\$

LES PRIMEURS

POTAGE DU MOMENT ET PETITS PAINS	8\$
AILES DE POULET BBQ	(6) 15\$ (12) 24\$
Servies avec sauce ranch ou crème sûre	
WONTONS FRITS	(8) 12\$ (16) 20\$
Servis avec sauce teriyaki	
NACHOS DU CAPITAINE	26\$
Poulet effiloché, poivrons, olives noires, oignons, fromage, jalapeños, salsa et crème sûre	
ASSIETTE DU VILLAGE	30\$
Ailes de poulet (4), bâtonnets de fromage (4), wontons frits (6), oignons français	

SALADES & BOLS FRAÎCHEURS

Toutes les salades sont disponibles en format entrée.	
Extra poulet grillé ou croustillant – 7\$	
SALADE CÉSAR	10\$ 18\$
Laitue romaine, bacon, parmesan, croûtons et sauce césar maison	
SALADE ASIATIQUE	16\$ 26\$
Laitue mesclun, juliennes de légumes, noix de Cajou, poulet Tao, vinaigrette au sésame	
BOL AU POULET À LA GRECQUE	16\$ 26\$
Laitue, tomates, betteraves, feta, olives, concombres, carottes, tzatzíki	

LA RÔTISSERIE BBQ

Poulet rôti façon capitaine servi avec sauce BBQ, salade de chou et frites ou quartiers de pommes de terre.

CUISSE DE POULET	18\$	POITRINE DE POULET	20\$
DEMI-POULET	34\$	REPAS FAMILIAL POUR 4	60\$
		Poulet entier	

CÔTES LEVÉES

Nappées d’une sauce BBQ maison, servies avec salade de chou et frites ou quartiers de pommes de terre.

DEMI-CÔTES	28\$	CÔTES ENTIÈRES	42\$
------------	------	----------------	------

BURGERS ET SANDWICHS



Nos sandwichs sont servis avec frites ou quartiers de pommes de terre ou salade du chef.
Galette végétarienne disponible sur demande.

BURGER BLT Galette de bœuf, laitue, tomates, bacon, mayonnaise	20\$
BURGER POULET CROUSTILLANT BLT Galette de poulet croustillant, laitue, tomates, bacon, mayonnaise	20\$
BURGER DU CAPITAINE Double galette de bœuf, fromage, bacon, cornichons, oignons, laitue, tomates	25\$
BURGER CHAMPI-BRIE Galette de boeuf, champignons sautés, fromage brie fondant, confit d'oignons	25\$
CLUB DU CAPITAINE Pain ciabatta, poulet effiloché, bacon, laitue, tomates, fromage, mayonnaise	22\$

LES INDÉCIS



FISH AND CHIPS Filets de poisson pané, sauce tartare maison, frites, salade de chou	30\$
POULET DU GÉNÉRAL TAO Poulet croustillant, riz, légumes sautés	28\$

LA POUTINERIE



POUTINE CLASSIQUE	17\$	POUTINE PÉPITES DE POULET	20\$
POUTINE ITALIENNE	19\$	POUTINE GÉNÉRAL TAO	22\$
POUTINE SAUCISSE	19\$		

MENU POUR ENFANTS



Breuvage et dessert inclus.

FILETS DE POULET Deux filets de poulet avec sauce BBQ, frites ou salade	14\$
MINI BURGERS Avec frites ou salade	14\$
SPAGHETTI Sauce à la viande	14\$
REPAS CUISSE Avec sauce BBQ, frites ou salade	14\$
POUTINE PÉPITES DE POULET	14\$



RESTO-BAR
LE CAPITAINE

MENU ESTIVAL

À PARTAGER

BURRATINA

Servie avec tomates fraîches, garniture à l'italienne et pain grillé

22\$

WONTONS FRITS

Servis avec sauce teriyaki

(8) 12\$ (16) 20\$

NACHOS DU CAPITAINE

Poulet effiloché, poivrons, olives noires, oignons, fromage, jalapeños, salsa et crème sûre

26\$

ASSIETTE DU VILLAGE

Ailes de poulet (4), bâtonnets de fromage (4), wontons frits (6), cornichons frits (3), oignons français

30\$

SÉLECTION FRAÎCHEUR

Toutes les salades sont disponibles en format entrée.

SALADE MELON, PROSCIUTTO & FETA

Laitue mesclun, oignons rouges, vinaigrette balsamique

16\$ | 26\$

SALADE ASIATIQUE

Laitue mesclun, juliennes de légumes, noix de Cajou, poulet Tao, vinaigrette au sésame

16\$ | 26\$

BOL AU POULET À LA GRECQUE

Laitue, poulet, tomates, betteraves, feta, olives, concombres, carottes, tzatziki

16\$ | 26\$

ENTRE 2 PAINS

Servi avec pommes de terre gaufrées ou salade du chef

SOUVLAKI FAÇON GYROS

Pita grec, poulet, tzatziki, tomates, concombres, olives, oignons rouges, feta

25\$

GRILLED CHEESE AU BRIE

Pesto de tomates séchées, oignons caramélisés, pomme

24\$

TACOS AU POISSON

Farcis de salade de chou piquante, poisson pané, coriandre, jalapeños

28\$

EN VEDETTE

POUTINE MACARONI AU FROMAGE - 26\$

MENU COCKTAILS

COCKTAILS ESTIVAUX

CONCOMBRE SMASH

Gin Tinquera, liqueur de sureau Bols, concombre, basilic et soda

13\$

MOJITO FRAMBOISE-FRUIT DU DRAGON

Rhum blanc Captain Morgan, sirop fruit du dragon, framboise, lime, menthe, soda

13\$

SELTZER MELON D'EAU

Vodka Smirnoff, sirop melon d'eau, jus de lime, soda

14\$

RHUM PUNCH

Rhum blanc Capitaine Morgan, Malibu, jus d'orange, jus d'ananas, jus de lime, grenadine

13\$

COCO MELON

Midori, Vodka Smirnoff, Malibu et jus d'ananas

13\$

LEMON LIME BITTER

Vodka Smirnoff, sirop fruit de la passion, jus de lime, jus de citron, Sprite, amer

14\$

MAI TAI

Rhum Appleton, Amaretto, Curaçao Bols, jus de lime

14\$

MICHELADA

Tequila Cherry River, bière blonde, mélange maison Worcestershire et Clamato

12\$

VAGUE DE FRAÎCHEUR



VIN ROUGE FRIGO (VIN ROUGE SERVI FROID)

Côtes-Du-Rhône



11\$



48\$

VIN ROSÉ LES FUMÉES BLANCHES

11\$

46\$

SÉLECTION COMPLÈTE DANS LE MENU RÉGULIER

CARTE DES DESSERTS



AVALANCHE BROWNIES (À PARTAGER)	22\$
GÂTEAU AU FROMAGE	12\$
GÂTEAU AUX CAROTTES	10\$
TARTE AU SUCRE	10\$

CAFÉ RÉCONFORTANTS



CAFÉ COUREUR DES BOIS	12\$
Crème d'érable, mousse froide, sucre d'érable	
CAFÉ AFTER EIGHT	14\$
Crème de cacao, crème menthe blanche, mousse froide, chocolat à la menthe	
CAFÉ CASSE-NOISETTE	14\$
Frangelico, Amaretto crème, mousse froide	
CHOCOLAT CHAUD S'MORES	16\$
Bailey's, guimauves grillées, éclats de biscuits graham	
CAFÉ AFFOGATO BAILEY'S	16\$
Café espresso, Bailey's, crème glacée à la vanille	

*Possibilité de changer le café par du chocolat chaud

.....

DESSERT MENU



AVALANCHE BROWNIES (TO SHARE)	\$22
CHEESECAKE	\$12
CARROT CAKE	\$10
SUGAR PIE	\$10

COMFORTING COFFEES



COUREUR DES BOIS COFFEE	\$12
Maple cream, cold foam, maple sugar	
AFTER EIGHT COFFEE	\$14
Cacao cream, white mint liqueur, cold foam, mint chocolate	
NUTCRACKER COFFEE	\$14
Frangelico, Amaretto cream, cold foam	
S'MORES HOT CHOCOLATE	\$16
Bailey's, toasted marshmallows, crushed graham crackers	
BAILEY'S AFFOGATO COFFEE	\$16
Espresso, Bailey's, vanilla ice cream	

*Option to substitute coffee with hot chocolate.

BUFFET MATINAL

EN SEMAINE DE 7H À 11H

Adulte : 22\$
6 à 12 ans : 11\$
0 à 5 ans : Gratuit

- **Départ santé**
 - Verrine de pouding de chia au lait de coco
 - Verrine de yogourt et granola
 - Céréales variées
 - Fromage cheddar
 - Plateau de fruits frais

- **Plats chauds**
 - Œufs brouillés
 - Saucisse et jambon effiloché
 - Pommes de terre assaisonnées
 - Pancake et sirop

- **Pains & Viennoiseries**
 - Pain blanc et brun
 - Viennoiseries
 - Confitures
 - Fromage à la crème

- **Boissons à volonté**
 - Café filtre
 - Jus d'orange
 - Jus de pomme
 - Chocolat chaud

STYLE BRUNCH SAMEDI ET DIMANCHE DE 7H À 11H

Adulte : 26\$
6 à 12 ans : 12\$
0 à 5 ans : Gratuit

- **Départ santé**
 - Verrine de pouding de chia au lait de coco
 - Verrine de yogourt et granola
 - Céréales variées
 - Plateau fromages fins du Québec
 - Plateau de fruits frais

- **Plats chauds**
 - Œufs brouillés
 - Omelette aux légumes
 - Saucisse, jambon effiloché, bacon
 - Pommes de terre assaisonnées
 - Pancake et sirop
 - Bar à gauffres avec garnitures

- **Pains & Viennoiseries**
 - Variété de pains du boulanger
 - Viennoiseries
 - Confitures
 - Fromage à la crème

- **Boissons à volonté**
 - Café filtre ou spécialisé
 - Jus d'orange
 - Jus de pomme
 - Chocolat chaud

.....

BREAKFAST BUFFET

WEEKDAY 7AM TO 11AM

Adult : \$22
Ages 6-12 : \$11
Ages 0-5 : Free

- **Healthy Start**
 - Coconut milk chia pudding verrine
 - Yogurt and granola verrine
 - Assorted cereals
 - Cheddar cheese
 - Fresh fruit platter

- **Hot Dishes**
 - Scrambled eggs
 - Sausage and pulled ham
 - Seasoned potatoes
 - Pancakes with syrup

- **Breads & Pastries**
 - White and whole wheat bread
 - Pastries
 - Jams
 - Cream cheese

- **Unlimited Beverages**
 - Filter coffee
 - Orange juice
 - Apple juice
 - Hot chocolate

BRUNCH STYLE SATURDAY & SUNDAY FROM 7AM TO 11AM

Adult : \$26
Ages 6-12 : \$12
Ages 0-5 : Free

- **Healthy Start**
 - Coconut milk chia pudding verrine
 - Yogurt and granola verrine
 - Assorted cereals
 - Fine Québec cheese platter
 - Fresh fruit platter

- **Hot Dishes**
 - Scrambled eggs
 - Vegetable omelet
 - Sausage, pulled Ham, bacon
 - Seasoned potatoes
 - Pancakes with syrup
 - Waffle bar with toppings

- **Breads & Pastries**
 - Variety of artisan breads
 - Pastries
 - Jams
 - Cream cheese

- **Unlimited Beverages**
 - Filter or specialty coffee
 - Orange juice
 - Apple juice
 - Hot chocolate