

entrées

 POTAGE potage du moment	8
 SOUPE À L'OIGNON gratinée au feu de bois, fond de veau, Boréale rousse, croûtons, fromage fumé	15
 FROMAGE EN GRAINS PANÉ fromage en grains pané, mayo maison BBQ et érable, échalotes marinées	14
 TARTARE DE BOEUF moutarde, fleur d'ail, échalotes frites, parmesan, croûtons	19,50
TARTARE DE SAUMON fromage de chèvre, aneth, ciboulette, crème sûre au citron, relish de concombres acidulée, pailles croustillantes de betteraves, croûtons	20
 FRITES panier de frites	7

pizzas au feu de bois 10"

 PIZZA FROMAGES fromage mozzarella, caciocavallo fumé, sauce tomate maison	22
PIZZA PEPPERONI BROOKLYN fromage mozzarella, sauce tomate maison, pepperoni	23
 PIZZA MARGHERITA Q-DE-SAC fromage mozzarella, sauce tomate maison, stracciatella maison, huile d'olive, basilic	24
  PIZZA BLANCHE fromage mozzarella, sauce crème, pleurotes, portobellos, shiitakes, champignons de Paris, huile de truffe, roquette, parmesan Grana Padano	26
  PIZZA POULET BUFFALO fromage mozzarella, sauce buffalo maison, poulet grillé, poivrons, oignons, sauce ranch maison, ciboulette	27
 PIZZA JOUE DE BOEUF fromage mozzarella, caciocavallo fumé, sauce BBQ whisky maison, joue de boeuf effilochée, oignons, crème de chèvre à la fleur d'ail et au balsamique blanc, ciboulette	29
PIZZA SOPRESSATA fromage mozzarella, sauce tomate maison, salami calabrese, olives vertes, oignons, parmesan Grana Padano	26
PIZZA BACON ET MIEL ÉPICÉ fromage mozzarella, sauce crème, lardons, oignons caramélisés au jus de viande, miel épicé maison	28
PIZZA QUÉBÉCOISE fromage mozzarella, sauce tomate maison, pepperoni, lardons, champignons	29

desserts maison

CRÈME BRÛLÉE parfumée à la crème d'érable Coureur des Bois	10
CARLOTA DE BISCOFF charlotte au Biscoff façon Q-de-Sac, fromage à la crème, Biscoff, coulis de framboises, crumble	12
POUDING CHÔMEUR sirop d'érable et chocolat, boule de crème glacée, crumble	11

 FAVORI

 VÉGÉTARIEN

 SALADE PRINTANIÈRE roquette, laitue romaine, fraises, feta émiettée, vinaigrette maison aux agrumes, noix caramélisées, caramel balsamique	18
 AILES DE CANARD (6) choix de sauces maison : soyable ou buffalo	14,50
 NACHOS gratinés au feu de bois, chili de boeuf maison, caciocavallo fumé, crème sûre, échalotes marinées, herbes fraîches	24
 FETA FOUETTÉE AUX HERBES feta, yogourt grec, crème sûre, herbes fraîches, pistaches, citron, huile d'olive, miel épicé, pain naan	16
 FOIE GRAS AU TORCHON parfumé au whisky Coureur des Bois, pain brioché, garniture du moment	24

plats principaux

SALADE CÉSAR laitue romaine, sauce César maison, lardons, parmesan Grana Padano, croûtons, citron (extra poulet grillé + 5 \$)	20
 BURGER SMASH Q-DE-SAC boeuf, fromage, bacon, laitue, tomate, cornichons, mayo maison BBQ et érable, frites	23,50
BURGER CHAMPI-CHÈVRE boeuf, champignons, crème de chèvre à la fleur d'ail et au balsamique blanc, oignons caramélisés au jus de viande, roquette, frites	25
  BURGER POULET FRIT poulet frit, sauce buffalo, fromage en grains Perron, laitue, cornichons, sauce ranch, frites	24
 POUTINE DU CHALET frites, fromage en grains Perron, lardons, foie gras au torchon maison au Coureur des Bois, glace de viande au cidre McKeown	23
 TARTARE DE BOEUF moutarde, fleur d'ail, échalotes frites, parmesan, croûtons, frites, salade	30
TARTARE DE SAUMON fromage de chèvre, aneth, ciboulette, crème sûre au citron, relish de concombre acidulée, pailles croustillantes de betteraves, crouton, frites, salade	31
   MAC'N'CHEESE macaronis Scooby-Doo, sauce buffalo crémeuse maison au cheddar fort, crumble de panko au parmesan (extra lardons + 3 \$)	23,50
 PAPPARDELLES AUX CHAMPIGNONS pleurotes, portobellos, shiitakes, champignons de Paris, jus de viande, crème, échalotes, vin blanc, huile de truffe, parmesan Grana Padano (extra joue de boeuf effilochée +5 \$)	27
 JOUE DE BOEUF joue de boeuf braisée à la bière rousse, crèmeux de maïs poêlé aux champignons, fleur d'ail, parmesan, échalotes frites, sauce au foie gras	35

menu enfants

10 ANS ET MOINS

PETITE POUTINE	11
CROQUETTES (5) ET FRITES	12
 MAC'N'CHEESE	12

appetizers

 SOUP	8	 SPRING SALAD	18
soup of the day		arugula, romaine lettuce, strawberries, crumbled feta cheese, homemade citrus vinaigrette, caramelized pecans, balsamic reduction	
 FRENCH ONION SOUP	15	 DUCK WINGS (6)	14.50
browned in our wood-burning oven, veal stock, Boréale red beer, croutons, smoked caciocavallo		choice of sauces: maple and soy or buffalo	
 FRIED CHEESE CURDS	14	 BEEF NACHOS	24
fried cheese curds, homemade maple and BBQ whisky mayo, marinated shallots		homemade beef chili, smoked caciocavallo, browned in our wood-burning oven, sour cream, marinated shallots, fresh herbs	
 BEEF TARTARE (*raw*)	19.50	 WHIPPED FETA WITH HERBS	16
mustard, garlic flower, fried shallots, parmesan, croutons		Feta, greek yogourt, sour cream, fresh herbs, pistachios, lemon, olive oil, homemade spicy honey, naan bread	
SALMON TARTARE (*raw*)	20	 HOMEMADE FOIE GRAS	24
goat cheese, dill, chives, sour cream, lemon, pickled cucumber, crispy beet straws, croutons		Foie gras au torchon flavoured with Coureur des Bois maple whisky, brioche bread, garnish of the day	
 FRENCH FRIES	7		
basket of fries			

wood fired pizzas 10"

	CHEESE PIZZA	22
	mozzarella cheese, smoked caciocavallo, homemade tomato sauce	
	BROOKLYN PEPPERONI PIZZA	23
	mozzarella cheese, homemade tomato sauce, pepperoni	
	Q-DE-SAC MARGHERITA PIZZA	24
	mozzarella cheese, homemade tomato sauce homemade stracciatella , olive oil, basil	
	WHITE PIZZA	26
	mozzarella cheese, cream base, oyster mushrooms, white mushrooms, shiitake, portobellos, truffle oil, arugula, Grana Padano parmesan	
	BUFFALO CHICKEN PIZZA	27
	mozzarella cheese, homemade buffalo sauce, grilled chicken, red peppers, onions, ranch dressing, chives	
	BEEF CHEEK PIZZA	29
	mozzarella cheese, smoked caciocavallo, homemade whisky BBQ sauce, braised beef cheeks, goat cheese cream, onions, chives	
	SOPRESSATA PIZZA	26
	mozzarella cheese, homemade tomato sauce, Calabrese salami, green olives, onions, Grana Padano parmesan	
	BACON AND HOT HONEY PIZZA	28
	mozzarella cheese, cream base, bacon bits, caramelized onions, homemade hot honey	
	QUÉBÉCOISE PIZZA	29
	mozzarella cheese, homemade tomato sauce, pepperoni, bacon bits, mushrooms	

homemade desserts

CRÈME BRÛLÉE	10
flavoured with Coureur des bois maple cream	
BISCOFF CARLOTA	12
Q-de-Sac style Biscoff Carlota, cream cheese, Biscoff, raspberry coulis, crumble	
POOR MAN'S PUDDING	11
maple syrup and chocolate, ice cream, crumble	

♥ FAVORITES

VÉGETARIAN

main dishes

CAESAR SALAD	20
romaine lettuce, homemade Caesar dressing, bacon, Grana Padano parmesan, crouton, lemon (grilled chicken +5\$)	
♥ Q-DE-SAC SMASH BURGER	23.50
beef, cheese, bacon, lettuce, tomato, pickles, homemade maple and BBQ whisky mayo, french fries	
MUSHROOM & GOAT CHEESE BURGER	25
beef, mushrooms, white balsamic and garlic flower goat cheese cream, caramelized onions, arugula, french fries	
🌶️ FRIED CHICKEN BURGER	24
fried chicken, homemade buffalo sauce, Perron cheese curds, lettuce, pickles, ranch dressing, french fries	
♥ SHACK'S POUTINE	23
french fries, Perron cheese curds, bacon, homemade foie gras with Coureur des Bois maple whisky, McKeown cider sauce	
♥ BEEF TARTARE (*raw*)	30
mustard, garlic flower, fried shallots, parmesan, croutons, french fries	
SALMON TARTARE (*raw*)	31
goat cheese, dill, chives, sour cream, lemon, pickled cucumber, crispy beet straws, croutons, french fries, salad	
♥ MAC'N'CHEESE	23.50
Scooby-Doo macaroni, homemade buffalo and sharp cheddar cheese sauce, parmesan and panko crumble (extra bacon bits +3\$)	
🍷 \$ MUSHROOM PAPPARDELLE	27
oyster mushrooms, white mushrooms, shiitake, portobellos, cider sauce, cream, shallots, white wine, truffle oil, Grana Padano parmesan (extra pulled beef cheeks +5 \$)	
♥ BEEF CHEEK	35
braised beef cheek in red beer, creamy pan-fried corn with mushrooms and garlic flower, parmesan, fried shallots, foie gras sauce	

kids menu

10 YEARS OLD OR YOUNGER	
BABY POUTINE	11
CHICKEN NUGGETS (5) AND FRIES	12
 MAC'N'CHEESE	12

**** 15% gratuity charge may be added to groups ****