

entrées

 POTAGE	7
potage du moment	
 SOUPE À L'OIGNON	14
gratinée au feu de bois, fond de veau, Boréale rousse, croûtons, fromage fumé	
DUMPLING FRITS (6)	14
dumplings frits maison, porc, ail, gingembre, soya, oignons verts, sauce ponzu et sweet chili	
POLPETTES (3)	15
boulette de veau aux herbes, ricotta et au citron, sauce marinara maison, parmesan grana padano, basilic	
 TARTARE DE BOEUF	19
moutarde, fleur d'ail, échalotes frites, parmesan, croûtons	
 FOIE GRAS AU TORCHON	24
parfumé au whisky Coureur des Bois, pain brioché, garniture du moment	

 SALADE DE BETTERAVES	16
betteraves rouges, roquette, vinaigrette maison, fromage de chèvre, noix caramélisées, caramel balsamique	
 AILES DE CANARD (6)	14
choix de sauces maison : soyable ou buffalo	
 NACHOS	23
gratinés au feu de bois, chili de boeuf maison, caciocavallo fumé, crème sûre, échalotes marinées, herbes fraîches	
 BRIE FONDANT	19
brie double crème sans lactose d'Alexis-de-Portneuf, noix caramélisées, sirop d'érable, roquette, vinaigrette à la fleur d'ail	
TARTARE DE THON	20
mayo au cari et à l'ail confit, concombres, oignons rouges, pailles croustillantes de betteraves et de pommes de terre	
 FRITES	7
panier de frites	

pâte sans
gluten +4\$

pizzas au feu de bois 10"

 PIZZA FROMAGES	22
fromage mozzarella, caciocavallo fumé, sauce tomate maison	
PIZZA PEPPERONI BROOKLYN	23
fromage mozzarella, sauce tomate maison, pepperoni	
 PIZZA MARGHERITA Q-DE-SAC	24
fromage mozzarella, sauce tomate maison, stracciatella maison, huile d'olive, basilic	
 PIZZA BLANCHE 2.0	26
fromage mozzarella, sauce Mornay au Cantonnier, pleurotes, portobellos, shiitake, champignons de Paris, huile de truffe, roquette, parmesan grana padano	
PIZZA POULET BUFFALO	27
fromage mozzarella, sauce buffalo maison, poulet grillé, poivrons, oignons, sauce ranch maison, ciboulette	
 PIZZA JOUE DE BOEUF	29
fromage mozzarella, caciocavallo fumé, sauce bbq whisky maison, joue de boeuf effilochée, oignons, crème de chèvre, ciboulette	
PIZZA SOPRESSATA	26
fromage mozzarella, sauce tomate maison, salami calabrese, olives vertes, oignons, parmesan grana padano	
PIZZA SALSICCIA	27
fromage mozzarella, sauce Mornay au Cantonnier, chair de saucisses au fenouil, oignons caramélisés au jus de viande, basilic, parmesan grana padano	
PIZZA QUÉBÉCOISE	29
fromage mozzarella, sauce tomate maison, pepperoni, chair de saucisses au fenouil, champignons, oignons	

plats principaux

SALADE CÉSAR	19
laitue romaine, sauce César maison, lardons, parmesan grana padano, croûtons, citron (extra poulet grillé + 5 \$)	
 BURGER SMASH Q-DE-SAC	23
boeuf, fromage, bacon, laitue, tomate, cornichons, mayo chipotle maison, frites	
BURGER "PHILLY STEAK"	25
émincé de boeuf, sauce Mornay au Cantonnier, champignons, oignons caramélisés au jus de viande, mayo au chimichurri maison, roquette, frites	
BURGER POULET FRIT	24
poulet frit, sauce buffalo, fromage en grains Perron, laitue, cornichons, sauce ranch, frites	
 POUTINE DU CHALET	23
frites, fromage en grains Perron, lardons, foie gras au torchon maison au Coureur des Bois, glace de viande au cidre Mckeown	
 TARTARE DE BOEUF	29
moutarde, fleur d'ail, échalotes frites, parmesan, croûtons, frites, salade	
TARTARE DE THON	31
mayo au cari et à l'ail confit, concombres, oignons rouges, pailles croustillantes de betteraves et de pommes de terre, frites, salade	
  MAC'N'CHEESE	23
macaronis Scooby-Doo, sauce buffalo crémeuse maison au cheddar fort, crumble de panko au parmesan (lardons + 3 \$)	
  PAPPARDELLES AUX CHAMPIGNONS	27
pleurotes, portobellos, shiitake, champignons de Paris, jus de viande, crème, échalotes, vin blanc, huile de truffe, parmesan grana padano (extra joue de boeuf effiloché +5 \$)	
RAGÙ ALLA BOLOGNESE	26
mini mafalda, sauce bolognaise maison, sauce Mornay au Cantonnier, basilic	
 JOUE DE BOEUF	35
joue de boeuf braisée à la bière rousse, purée de céleri-rave au beurre noisette, poêlée de champignons et de rapinis, échalotes frites, sauce foie gras	

penne sans
gluten +3\$

desserts maison

CRÈME BRÛLÉE
parfumée à la crème de
Coureur des bois

10\$

GÂTEAU FROMAGE BISCOFF
gâteau au fromage basque au Biscoff, coulis
de framboises, crumble Biscoff et au citron

POUDING CHÔMEUR
érable et chocolat, boule de crème glacée,
crumble, garniture du moment

 FAVORI

 VÉGÉTARIEN

menu enfants

10 ANS ET MOINS

PETITE POUTINE	11
CROQUETTE (4) ET FRITES	11
MAFALDA BOLOGNAISE	11

appetizers

🍷 SOUP soup of th day	7	🍷 BEET SALAD red beets, arugula, garlic flower citrus vinaigrette, goat cheese, caramelized nuts, balsamic reduction	16
♥ FRENCH ONION SOUP browned in our wood burning oven, veal stock, red beer, croutons, smoked cacciocavallo	14	♥ DUCK WINGS (6) choice of sauces: maple and soy or buffalo	14
FRIED DUMPLINGS (6) homemade dumplings, pork, garlic, ginger, soy sauce, green onions, homemade ponzu and sweet chili sauce	14	♥ NACHOS homemade beef chili, smoked cacciocavallo, browned in our wood burning oven, sour cream, marinated shallots, fresh herbs	23
MEAT BALLS (3) veal meat balls with lemon, ricotta and herbs, homemade marinara, parmesan grana padano, basil	15	🍷 BAKED BRIE Alexis-de-Portneuf lactose free double cream brie, caramelized nuts, maple syrup, arugula, garlic flower and citrus vinaigrette	19
♥ BEEF TARTARE mustard, garlic flower, fried shallots, parmesan, croutons	19	TUNA TARTARE curry and confit garlic mayo, cucumbers, red onions, potato and beet straw	20
♥ HOMEMADE FOIE GRAS Coureur des Bois maple whisky, brioche bread, garnish of the day	24	🍷 FRENCH FRIES basket of fries	7

wood fired pizzas 10"

🍷 CHEESE PIZZA mozzarella cheese, smoked caciocavallo, homemade tomato sauce	22
BROOKLYN PEPPERONI PIZZA mozzarella cheese, homemade tomato sauce, pepperoni	23
🍷 Q-DE-SAC MARGHERITA PIZZA mozzarella cheese, homemade tomato sauce stracciatella di burrata, olive oil, basil	24
♥ WHITE PIZZA 2.0 mozzarella cheese, Cantonnier Mornay sauce, oyster mushrooms, white mushrooms, shiitake, portobellos, truffle oil, arugula, parmesan grana padano	26
BUFFALO CHICKEN PIZZA mozzarella cheese, homemade buffalo sauce, grilled chicken, red peppers, onions, ranch dressing, chives	27
♥ BEEF CHEEK PIZZA mozzarella cheese, smoked caciocavallo, homemade whisky bbq sauce, braised beef cheeks, goat cheese cream, onions, chives	29
SOPRESSATA PIZZA mozzarella cheese, homemade tomato sauce, Calabrese salami, green olives, onions, grana padano parmesan	26
SALSICCIA PIZZA mozzarella cheese, Cantonnier Mornay sauce, sausage meat, caramelized onions, basil, grana padano parmesan	27
QUÉBÉCOISE PIZZA mozzarella cheese, homemade tomato sauce, pepperoni, sausage meat, mushrooms, onions	29

homemade desserts

CRÈME BRÛLÉE Coureur des bois maple cream flavoured	
BISCOFF BASQUE CHEESECAKE burnt Basque Biscoff cheesecake, raspberry coulis, lemon and biscoff homemade crumble	
POOR MAN'S PUDDING maple syrup and chocolate, ice cream, crumble, garnish of the day	

main dishes

CEASAR SALAD romaine lettuce, homemade ceasar dressing, bacon, parmesan, crouton, lemon (grilled chicken +5\$)	19
♥ Q-DE-SAC SMASH BURGER beef, cheese, bacon, lettuce, tomato, pickles, homemade chipotle mayo, french fries	23
PHILLY STEAK BURGER minced beef, Cantonnier Mornay sauce, mushrooms, caramelized onions, homemade chimichurri mayo, arugula, fries	25
FRIED CHICKEN BURGER fried chicken, homemade buffalo sauce, Perron cheese curds, pickles, lettuce, ranch dressing, fries	24
♥ SHACK'S POUTINE fries, Perron cheese curds, bacon, homemade foie gras with Coureur des Bois maple whisky, Mckeown cider sauce	23
♥ BEEF TARTARE mustard, garlic flower, fried shallots, parmesan, croutons, fries	29
TUNA TARTARE curry and confit garlic mayo, cucumbers, red onions, potato and beet straw, salad, fries	31
🍷 ♥ MAC'N'CHEESE macaroni, homemade buffalo and strong cheddar cheese sauce, parmesan and panko crumble (bacon bits +3\$)	23
🍷 MUSHROOM PAPPARDELLE oyster mushrooms, white mushrooms, shiitake, portobellos, cider sauce, cream, shallots, white wine, truffle oil, grana padano parmesan (extra pulled beef cheeks +5 \$)	27
RAGÙ ALLA BOLOGNESE mini mafalda, homemade bolognese, Cantonnier Mornay sauce, basil	26
♥ BEEF CHEEK braised in red beer, brown butter celery root purée, sautéed mushrooms and rapinis, fried shallots, foie gras sauce	35

kids menu

10 YEARS OLD OR YOUNGER

BABY POUTINE	11
CHICKEN NUGGETS (4) AND FRIES	11
MAFALDA BOLOGNESE	11