

Chez *Billy*, *j'ai faim!*, on a à cœur de vous offrir une nourriture respectueuse des saisons ainsi qu'une totale transparence sur la provenance des produits que nous utilisons.

Tout est fait maison sur place. Oui, même la focaccia, les bretzels, les sauces (mayonnaise, rouille, harissa), les pâtisseries, etc...

**Merci à tous nos fournisseurs québécois ♥**

### FRUITS & LÉGUMES

**Légumes** Ferme JP Desgroseilliers, Birri

**Pommes** Cidrerie Famille Tremblay

**Petits fruits** Brin nature, Racines Boréales

**Champignons** 400 Pieds de Champignons

### VIANDES & POISSONS

**Volaille** Ferme Rose des Vents

**Porc** Porc meilleur

**Boeuf & veau** Boutique Bon Boeuf

**Poisson** Racines Boréales, La Mer

**Canard** Rougié

### ŒUFS, CRÈMERIE & BOULANGERIE

**Œuf de cane** À la canne blanche

**Fromage de chèvre** Fromagerie du Vieux St-François

**Alfred Le Fermier** Fromagerie La Station

**Cheddar** Fromagerie Champêtre

**Bufarella** Fromagerie Fuoco

**Pâte feuilletée** Automne

**Croissant** Aux Merveilleux de Fred

**Lait & crème** Nutrinor

**Beurre** Lactantia

### PRODUITS SECS

**Farine** Moulins de Soulanges, ADM

**Sucre** Redpath

**Chocolat** Chocolat Weiss

**Miel** Miel Dubreuil

**Érable** Érablière Morin, Érablière Martel

**Noix de cajou équitables** Umamo

**Épices et noix** Épices Anatol

### BOISSONS

**Café** Café Kujira

**Thé** Camellia Sinensis

**Kombucha** Cactus Kombucha

**Bières** La Ferme, Moulin 7

**Jus de pommes et cidres** Cidrerie Famille Tremblay



**Cola** 1642

**Jus et sodas pétillants** Loop

**Eau pétillante** Le Seltzer, Saint-Justin

Tous nos vins sont des importations privées.

Voir sur l'ardoise ou auprès de notre équipe pour découvrir notre sélection de vins du moment.

VINS ROUGES		
Rua Direita Quinta de Nova, Portugal	11	39
Rocher de Granna IGP Pays d'oc, France	12	42
Demoiselles de Méditerranée IGP Aude, France		43
Le Grand Massat Côtes du Rhone, France	13	53
Côtes de Bourg Bordeaux, France		62

## BIÈRES DE MICROBRASSERIE

La Ferme Blanche basilic   Gose Argouse Bière de table   Pils Saaz IPA Rustique   Rousse de Seigle	10,95
Moulin 7 Factrie (Blanche)   Mineur (Blonde) Neige d'été (Gose)   Bourbeau (Rousse) Spello (IPA)   100 tonnes (IPA)   1949 (Stout)	8,25

## COCKTAILS & ALCOOL FORTS

St-Germain Spritz Kraemer, St-Germain, eau gazeuse, lime.	12,75
Cosmopolitain Vodka, canneberges, jus de lime.	12,75
Café québécois Coureur des bois, espresso, chantilly.	9,5
Café amandine Amaretto, espresso, lait, cacao.	8,5
Ricard	6,5
Spiritueux	9
Digestif Vieille prune ou poire.	7

## CAFÉS & THÉS

Espresso simple	2,95
Espresso double	3,95
Latte Lait 3.8% ou lait d'avoine.	3,95
Cappuccino	3,95
Café Viennois	4,95
Thé Camellia Sinensis Earl grey   Perles au jasmin Sencha Nagashima Rooibos Lune Rouge Camomille   L'éclatante	3,50
Thé glacé maison Thé noir pêche et gingembre.	4,55

## VINS BLANCS

		
Rua Direita UDACA, Portugal	11	39
Les Jardins Secrets Cotes de Gascogne, France	12	42
Trebbiano Abruzzes, Italie		44
Pino doncel DOP Jumilia, Espagne	13	45
Cocotte Château de Paraza, France		51

## MOUSSEUX

Kraemer Blanc de blanc brut, France		43
--	--	----

## CIDRERIE FAMILLE TREMBLAY

Cidre Argousier Pommes & argousier - 750 mL	27
Cidre Poiré Pommes & poires - 750 mL	27
Cidre Bissap Pommes, hibiscus & vanille - 750 mL	31

## MOCKTAILS & SANS ALCOOL

Paloma Virgin tequila, Seltzer fleur de yuzu et pomelo, sirop de cassonade maison & citron.	8,75
Virgin Pisco Sour Eau gazeuse, jus de lime, sirop de cassonade maison, blanc d'oeuf & zeste de lime.	8,75
Bière sans alcool Voir sur l'ardoise ou auprès de notre équipe.	7,50
Moût de pommes - 750ml Cidredrerie Famille Tremblay	15

## JUS & SODAS

Le seltzer - 355ml Nature   Gingembre Fleu de yuzu & pomelo	3,95
Eau pétillante - 750ml Saint-Justin au citron.	6,75
Verre de jus de pomme	4,55
Thé glacé pétillant Loop Pamplemousse & Earl grey	4,95
Clémentine pétillante Loop Soda naturellement fermenté à la clémentine.	4,95
Cactus Kombucha Rose Framboise   Érable Canneberge Curcuma Argousier   Houblon Gingembre	4,95
Cola 1642	5,25
Jus Loop Orange Big Bang (pomme, hibiscus, raisin, fraise, betterave, citron) Morning Glory (orange, clémentine, fraise, lime) Beach Bum (ananas, gingembre, curcuma, pomme)	6,95

Service du mardi au vendredi de 11h30 à 14h30.

Tout est fait maison sur place. Merci à nos fournisseurs québécois ♥

### PETITE FAIM

Gaspacho de carottes 	12,55
Carottes, oignons, concombres, tomates, ail, huile d'olive, amandes, érable & croûtons maison.	
Entrée du jour	PM
Selon les envies du chef. Voir sur l'ardoise.	
Soupe de poisson	15,95
Rouille, fromage & croûtons maison.	
Saucisson brioché & salade verte	16,75
Brioche maison, saucisson aux pistaches fabriqué sur mesure & jus de viande au Sortilège.	
Bufarella du Québec & vinaigrette gourmande 	19,50
Focaccia maison, céleri légèrement vanillé, noisettes, échalotes, huile d'olive & érable.	

### GROSSE FAIM

Gaspacho de carottes & demi bufarella 	18,95
Carottes, oignons, tomates concombres, ail, huile d'olive, amandes, miel, safran, ciboulette & croûtons maison.	
Croque monsieur ou croque champignons  & salade verte	19,50
Focaccia maison, béchamel & cheddar. <b>Supplément oeuf de cane miroir +2,95</b>	
Aïoli végétale & oeuf de cane croustillant 	22,95
Légumes de saison, mayonnaise à l'ail, herbes & huile d'olive.	
Tartare de boeuf, panais, cajou & frites	24,95
Vinaigrette fumée maison, capres, échalotes, estragon & mayonnaise maison au piment Gorria.	
Guédille aux crevettes nordiques comme un bánh mì & frites	25,50
Pain maison au pavot, daïkons, carottes, coriandre, concombres, arachides & vinaigrette gingembre sriracha.	
Pièce du boucher (190 g), beurre à la béarnaise & frites	35,50
Jus de viande & mayonnaise maison au piment Gorria.	
Plat du jour	PM
Selon les envies du chef. Voir sur l'ardoise.	
Moules-frites <b>Uniquement le vendredi !</b>	25,95
Moules marinière : poireaux, oignons, carottes, ail, thym, herbes & vin blanc.	

### DESSERTS

Dessert du jour	PM
Crème caramel vanillée	7,75
Tarte tatin & chantilly	8,95
Mousse chocolat	9,25
Café ou thé gourmand	11,50
Cannelé, mini gaufre liégeoise, madeleine & mini brownie.	

### À CÔTÉ

Frites	6,95
& mayonnaise au piment Gorria	
Pommes Dauphine	6,95
& mayonnaise au piment Gorria	
Salade verte	7,95
& légumes croquants	
Focaccia maison	2,95

Menu enfant disponible sur demande.



LUNCH LUNCH LUNCH LUNCH LUNCH








Service Tuesday to Friday, from 11:30am to 2:30pm.  
Everything is homemade on site. Thanks to our Quebec suppliers ♥

### SMALL HUNGER

Carrot Gazpacho 	12,55
Carrots, onions, cucumber, garlic, olive oil, almonds, maple syrup, chives & homemade croutons.	
Daily Starter	PM
According to the chef's inspiration. See the chalkboard for details.	
Fish Soup	15,95
Homemade rust, cheese & homemade croutons.	
Brioche-Wrapped Sausage & Green Salad	16,75
Homemade brioche, custom-made pistachio sausage & Sortilège meat jus.	
Quebec Bufarella & Gourmet Vinaigrette 	19,50
Homemade focaccia, lightly vanilla-infused celery, hazelnut, shallots, olive oil & maple syrup.	

### BIG HUNGER

Carrot Gazpacho & Half Bufarella 	18,95
Carrots, onions, cucumber, garlic, olive oil, almonds, honey, saffron, chives & homemade croutons.	
Croque Monsieur or Mushroom Croque  & Green Salad	19,50
Homemade focaccia, béchamel & cheddar. <span>Add a sunny-side-up duck egg +2,95</span>	
Vegetable Aioli & Crispy Duck Egg 	22,95
Seasonal vegetables, garlic mayonnaise, herbs & olive oil.	
Beef Tartare with, cashews, Parsnip & Fries	24,95
Homemade smoked vinaigrette, capers, shallots, tarragon & homemade Gorria chili mayonnaise.	
Shrimp Guédille Bánh Mì-style & Fries	25,50
Homemade poppy seed bread, daikon, carrot, coriander, peanuts & ginger sriracha vinaigrette.	
Butcher's Cut (190g), Béarnaise Butter & Fries	35,50
Meat juice & homemade Gorria chili mayonnaise.	
Daily Special	PM
According to the chef's inspiration. See the chalkboard for details.	
Mussels & French Fries <span>Fridays Only !</span>	25,95
Mussels marinière: leeks, onions, carrots, garlic, thyme, herbs & white wine.	

### DESSERTS

Dessert of the Day	PM
Crème Caramel	7,75
Tarte Tatin	8,95
Chocolate Mousse	9,25
Gourmet Coffee or Tea	11,50
Canelé, mini Liège waffle, madeleine & mini brownie.	

### SIDES

French fries	6,95
& Gorria chili mayonnaise.	
Dauphine potatoes	6,95
& Gorria chili mayonnaise.	
Green salad	7,95
& crisp vegetables.	
Homemade focaccia	2,95

Kids' menu available upon request.

LUNCH LUNCH LUNCH LUNCH LUNCH