

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 brioiché & 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 uniquement le samedi de 11h 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.	
Cake aux olives & œuf de cane miroir 	16,95
Vinaigrette gourmande, fromage de chèvre, cajou, échalotes, harissa, huile d'olive, herbes & érable.	

### GROSSE FAIM

Gaspacho de carottes & demi bufarella 	18,95
Carottes, oignons, tomates concombres, ail, huile d'olive, amandes, miel, safran, ciboulette & croûtons maison.	
Bretzel grilled cheese & champignons en persillade 	19,25
Bretzel maison, œuf de cane miroir, champignons, oignons, ail, noix de grenoble, crème sure au miel & herbes.	
Croissant au jambon	19,50
Croissant des Merveilleux de Fred, béchamel, cheddar & œuf de cane miroir.	
Œufs de cane bénédicte, fondue de poireaux & noisettes 	20,95
Focaccia maison, fromage de chèvre, ail, poireaux, oignons, persil & estragon.	
Gaufres et poulet frit comme un poulet du dimanche	20,95
Gaufre maison au thym, jus de volaille au genièvre, oignons caramélisés, crème sure au poivre & ciboulette.	
Guédille aux crevettes nordiques façon bánh mì & frites	25,50
Pain maison au pavot, daïkon, carotte, coriandre, concombre, arachides & vinaigrette gingembre sriracha.	
Plat du jour	PM
Selon les envies du chef. Voir sur l'ardoise.	

### DESSERTS

Dessert du jour	PM
Crème caramel vanillée	7,75
Tarte tatin & chantilly	8,95
Mousse chocolat	9,25

### À CÔTÉ

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

Menu enfant disponible sur demande.

At *Billy, j'ai faim!*, we're committed to offering you food that respects the seasons, as well as complete transparency on the origin of the products we use.

Everything is homemade on site. Yes, even the focaccia, pretzels, croutons, sauces (mayonnaise, rouille, harissa), pastries, etc...

Thanks to all our Quebec suppliers ♥

## FRUITS & VEGETABLES

**Vegetables** Ferme JP Desgroseilliers, Birri

**Apples** Cidrerie Famille Tremblay

**Berries** Brin nature, Racines Boréales

**Mushrooms** 400 Pieds de Champignons

## MEATS & FISH

**Poultry** Ferme Rose des Vents

**Pork** Porc meilleur

**Beef & veal** Boutique Bon Boeuf

**Fish** Racines Boréales, La Mer

**Duck** Rougié

## EGGS, DAIRY & BAKERY

**Duck eggs** À la canne blanche

**Goat cheese** Fromagerie du Vieux St-François

**Alfred Le Fermier** Fromagerie La Station

**Cheddar** Fromagerie Champêtre

**Bufarella** Fromagerie Fuoco

**Puff pastry** Automne

**Croissant** Aux Merveilleux de Fred

**Milk & cream** Nutrinor

**Butter** Lactantia

## DRY GOODS

**Flour** Moulins de Soulanges, ADM

**Sugar** Redpath

**Chocolate** Chocolat Weiss

**Honey** Miel Dubreuil

**Maple** Érablière Morin, Érablière Martel

**Faire trade cashews** Umano

**Spices and nuts** Épices Anatol

## BEVERAGES

**Coffe** Café Kujira

**Tea** Camellia Sinensis

**Kombucha** Cactus Kombucha

**Beers** La Ferme, Moulin 7

**Apple juice and cider** Cidrerie Famille Tremblay

**Cola** 1642

**Juice and sparkling soft drinks** Loop

**Sparkling water** Le Seltzer, Saint-Justin

All our wines are private imports.

See the menu board or ask our team to discover our current wine selection.

## RED WINES

		
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

## CRAFT BEERS

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 & SPIRITS

St-Germain Spritz Kraemer, St-Germain, sparkling water, lime.	12,75
Cosmopolitain Vodka, cranberries, lime juice.	12,75
Québécois Coffee Coureur des bois, espresso, whipped cream.	9,5
Amandine Coffee Amaretto, espresso, milk, cocoa.	8,5
Ricard	6,5
Spirit	9
Digestif Old prune or pear	7

## COFFEE & TEA

Simple espresso	2,95
Double espresso	3,95
Latte 3.8% milk or oat milk.	3,95
Cappuccino	3,95
Viennese coffee	4,95
Camellia Sinensis Tea Earl grey   Jasmine Pearls Sencha Nagashima Red Moon Rooibos Chamomile   Lemon ginger burs	3,50
Homemade Iced Tea Peach black tea & ginger.	4,55

## WHITE WINES

		
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

## SPARKLING

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

## CIDRERIE FAMILLE TREMBLAY

Sea Buckthorn Cider Apples & sea buckthorn - 750 mL	27
Perry Cider Apples & pears - 750 mL	27
Bissap Cider Apples, hibiscus & vanilla - 750 mL	31

## MOCKTAILS & ALCOHOL-FREE



Paloma Virgin tequila, Seltzer Yuzu Blossom and Pomelo, homemade brown sugar syrup & lemon.	8,75
Virgin Pisco Sour Sparkling water, lime juice, homemade brown sugar syrup, egg white & lime zest.	8,75
Non-alcoholic beer See the menu board or ask our team.	7,50
Apple Must - 750ml Cidredrerie Famille Tremblay	14

## JUICES & SOFT DRINKS




Le seltzer - 355ml Natural   Ginger Yuzu Blossom & Pomelo	3,95
Sparkling water - 750ml Lemon Saint-Justin.	6,75
Apple juice glass	4,55
Loop Sparkling Iced Tea Grapefruit & Earl grey	4,95
Loop Sparkling Clementine Naturally fermented clementine soda.	4,95
Cactus Kombucha Maple cranberry   Rose raspberry Turmeric sea buckthorn   Hops ginger	4,95
Cola 1642	5,25
Loop Juice Orange Big Bang (apple, hibiscus, grape, strawberry, beet, lemon) Morning Glory (orange, clementine, strawberry, lime) Beach Bum (pineapple, ginger, turmeric, apple)	6,95

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. Add a sunny-side-up duck egg +2,95
- 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 Fridays Only ! 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


Service only on Saturdays from 11am 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.


Olive Cake & Sunny-side-up Duck Egg  16,95  
Gourmet vinaigrette, goat cheese, cashew, shallots, harissa, olive oil, herbs & maple syrup.

### BIG HUNGER

Carrot Gazpacho & Half Bufarella  18,95  
Carrots, onions, cucumber, garlic, olive oil, almonds, honey, saffron, chives & homemade croutons.

Bretzel Grilled Cheese & Mushrooms in Persillade  19,25  
Homemade pretzel, sunny-side-up duck egg, mushrooms, walnuts, honey sour cream & herbs.

Ham Croissant 19,50  
Croissant from Les Merveilleux de Fred, béchamel, cheddar & sunny-side-up duck egg.

Duck eggs Benedict, leek fondue & hazelnuts  20,95  
Homemade focaccia, goat cheese, garlic, leeks, onions, parsley & tarragon.

Waffles & Fried Chicken like a Sunday Roast 20,95  
Homemade thyme waffle, juniper berry poultry jus, caramelized onions, pepper sour cream & chives.

Shrimp Guédille Bánh Mì-style & Fries 25,50  
Homemade poppy seed bread, daikon, carrot, coriander, peanuts & ginger sriracha vinaigrette.

Daily Special PM  
According to the chef's inspiration. See the chalkboard for details.

### DESSERTS

Dessert of the Day PM  
Crème Caramel 7,75  
Tarte tatin & chantilly 8,95  
Chocolate Mousse 9,25

### SIDES

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

Kids' menu available upon request.