



ALLEGRO

À PARTAGER...

TO SHARE...

MÉLI-MELO 8

FRENCH FRIES MEDLEY

Notre délicieux assortiment de frites maison | mayonnaise au cari

Our delicious homemade French fries mix | curry mayonnaise

CALMARS FRITS 17

CRISPY FRIED CALAMARI

Piments fumés et coriandre | crème sure citronnée

Smoked chipotle and coriander | lemon sour cream

AILES DE POULET DE GRAIN BIOLOGIQUE (1 LB) 20 (2 LBS) 38

ORGANIC GRAIN-FED CHICKEN WINGS

Glacées de notre fameuse sauce Général Tao à l'érable

Glazed with our famous maple General Tao sauce

NACHOS ALLEGRO 21

ALLEGRO NACHOS

Croustilles de maïs | poivrons | oignons caramélisés | piments forts | olives noires | salsa maison | fromage Fontina fumé de l'Abbaye de St-Benoit-du-Lac

Corn chips | peppers | caramelized onions | jalapenos | black olives | homemade salsa | smoked Fontina cheese from St-Benoit-du-Lac Abbey

Ajoutez: Poulet Piri-Piri 9 Guacamole 6

Extra: Piri-Piri chicken Guacamole

NOS PLANCHES
OUR SHARING BOARDS

LA PLANCHE DE COCHONAILLES DE CHARLEVOIX

DELICATESSEN SHARING BOARD

Fines charcuteries locales | fromages québécois | canard fumé |
pain grillé

Local delicatessen | Quebec Cheeses | smoked duck | grilled bread

30

LA PLANCHE 5 À 7

HAPPY HOUR SHARING BOARD

Ailes de poulet bio (1 lb) | Calmars frits | Méli-mélo de frites |
Organic chicken wings (1 lb) | Crispy fried calamari | French fries medley

40

LA PLANCHE VÉGÉTALIENNE

VEGAN SHARING BOARD

Hummus aux tomates séchées
tofu crémeux aux épinards et citron | légumes marinés maison |
tapenade d'olives | roquette sauvage | pain plat frais

Sun-dried tomato hummus | creamy spinach and lemon tofu |
pickled vegetables | olive tapenade | wild arugula | fresh flat bread

27

NOS SOUPES...

OUR SOUPS...

SOUPE DU JOUR 7
TODAY'S SOUP

SOUPE À L'OIGNON ET À LA BIÈRE BLANCHE 14
WHITE BEER FLAVOURED FRENCH ONION SOUP

SOUPE TONKINOISE aux crevettes 23
TONKINESE SOUP with shrimps
OU au poulet épicé piri-piri 21
OR with spicy piri-piri chicken

INSPIRATION MARAÎCHÈRE...

VEGETABLE MARKET INSPIRATION...

CÉSAR CROUSTILLANTE ALLEGRO

CRISPY ALLEGRO CAESAR

Cœurs de romaine | lardons fumés | câpres capucines |
copeaux de fromage Tomme d'Elles | croutons de baguette |
vinaigrette maison

Crispy romaine hearts | maple smoked bacon | capers | Tomme d'Elles
cheese shavings | French baguette croutons |
homemade vinaigrette

PETITE- SMALL 11 GRANDE- LARGE 18

SALADE DE BETTERAVES POKE

BEET SALAD POKE BOWL INSPIRED

Cubique de betteraves deux couleurs | riz Japonica |
duo de canard confit et fumé | mandarines | fèves de soya |
julienne de carottes | légumes marinés |
nouilles frites | vinaigrette wafu et hoisin

Yellow and red beets | Japonica rice | smoked duck and duck confit |
mandarins | soy beans | carrot julienne | marinated vegetables |
fried noodles | wafu and hoisin vinaigrette

27

LAITUES MARAÎCHÈRES

MIXED BABY SALADS

Laitues de jardin | légumes | vinaigrette maison
Garden lettuces | vegetables | homemade vinaigrette

PETITE- SMALL 9 GRANDE-LARGE 14

* Consommer la nourriture crue ou mi-cuite (viande, volaille, poisson, crustacés ou œuf) peut accroître les risques d'intoxication alimentaire.

* Consuming raw or undercooked food (meat, chicken, seafood, shellfish or egg) may increase the risk of food borne illness.

PLATS SIGNATURE DU CHEF

OUR CHEF'S SIGNATURE PLATES

SAUMON RÔTI AU BEURRE 29

BUTTER ROASTED SALMON

Assaisonné aux piments fumés maison | relish de maïs sucré de Neuville | oignons rouges et fèves de soya rissolées | couscous israélien | émulsion de poivrons rouges rôtis
Seasoned with our smoked peppers | sweet Neuville corn relish | seared red onions and soy beans | Israeli couscous | roasted red pepper sauce

GRILLADES À PARTAGER

STEAK TO SHARE

POUR 2 PERSONNES 85

FOR 2 PERSONS

Faux filet de bœuf 20 oz. cuit sous vide, assaisonné de nos légendaires épices maison et ensuite grillé à la perfection | poêlée de champignons sauvages | légumes de Charlevoix au gratin | pommes de terre au four et son beurre fondant à la moutarde

20 oz. boneless beef ribeye steak cooked « sous vide » then seasoned with our legendary spices and grilled to perfection | seared wild mushrooms | Charlevoix vegetables au gratin | oven baked potatoes with melting mustard butter

PAVÉ DE BOUDIN NOIR MAISON 26

HOMEMADE BLACK BLOOD PUDDING

Boudin crémeux au parfum du jour | purée de topinambours | carottes nantaises au miel urbain | pommes de terre rattes au thym | chips de canard fumé | glace de viande à la camerise
Daily flavored silky smooth blood pudding | Jerusalem artichoke purée | honey glazed nantaise carrots | thyme fingerling potatoes | smoked duck chips | honeyberry sauce

RISOTTO AUX FRUITS DE MER 31

SEAFOOD RISOTTO

Risotto safrané, façon paella | chorizo de Charlevoix | crevettes | pétoncles | moules | palourdes | tomates raisins | pois verts | fromage Fredondaine d'Abitibi
Saffron Arborio rice, paella style | Charlevoix chorizo | shrimps | scallops | mussels | clams | grape tomatoes | green peas | Abitibi Fredondaine cheese

INFORMEZ-VOUS DE NOS OPTIONS VÉGÉTARIENNES

INQUIRE ABOUT OUR VEGETARIAN OPTIONS

BISTRO ALLEGRO

ALLEGRO BISTRO

POUTINE À NOTRE FACON PETITE-SMALL 10 GRANDE-LARGE 18
OUR VERSION OF POUTINE

Notre méli-mélo de frites | fromage en grains Bergeron |
sauce poutine à l'échalote et au poivre

Our french fries medley | Bergeron cheese curds | shallot and peppercorn
poutine sauce

MAC & CHEESE REVISITÉ 20

MAC & CHEESE REVISITED

Rigatoni | crémeuse au cheddar Perron | mini-fondues de Charlevoix

Rigatoni | creamy Perron cheddar sauce | Charlevoix mini-cheese
fondues

BURGER DE BOEUF ALLEGRO 25

ALLEGRO BEEF BURGER

Sur pain brioché | 8 oz. de bœuf canadien | fromage Cantonnier de
Warwick | bacon | tombée d'oignons | pleurotes de Mme Tremblay |
sauce burger maison | servi avec méli-mélo de frites

Brioche bread | 8 oz. Canadian beef | Warwick Cantonnier cheese |
bacon | caramelized onions | Ms. Tremblay oyster mushrooms |
homemade burger sauce | served with our French fries medley

DOUBLE BOCA BURGER AU FROMAGE 27

DOUBLE BOCA CHEESE BURGER

Deux galettes de 4 oz. fait de 70% bœuf & 30% champignons |
fromage St-Augustin de St-Benoit-du-Lac | laitue | tomates |
cornichons | mayonnaise au cari | servi avec méli-mélo de frites

Two 4 oz. beef patties made of 70% beef & 30% mushrooms |
St-Augustin cheese | lettuce | tomatoes | pickles | curry mayonnaise |
served with our French fries medley

CLUB SANDWICH AU POULET & MÉLI-MELO DE FRITES 20

CHICKEN CLUB SANDWICH & FRENCH FRIES MEDLEY

FILET MIGNON AAA DE L'ALBERTA (6 oz.) 38 (10 oz.) 55

AAA ALBERTA FILET MIGNON

Méli-mélo de frites | salade maison | sauce au poivre d'aulnes

French fries medley | garden salad | alder pepper sauce

POULET DE CORNOUAILLES BBQ Demi poulet 26 Poulet entier 35

BBQ CORNISH HEN

Half chicken

Whole chicken

Méli-mélo de frites | salade maison | sauce BBQ Hilton

French fries medley | garden salad | Hilton BBQ sauce

POUR FINIR EN BEAUTÉ!

FOR THE BEAUTY OF IT!

TARTE À LA LIME DES KEY'S 10
KEY LIME PIE

CRÈME BRULÉE DU JOUR 9
CREME BRULÉE OF THE DAY

PLANCHE SUCRÉE À PARTAGER par personne/per person 8
SWEET SHARING BOARD

MUG CAKE AU CHOCOLAT ET SUCRE D'ÉRABLE À LA CRÈME 9
CHOCOLATE AND MAPLE TOFFEE MUG CAKE
Servis avec glace à la vanille | served with French vanilla ice cream

GÂTEAU AU FROMAGE NEW YORK ET COULIS DE CAMERISES 10
NEW YORK CHEESE CAKE TOPPED WITH HONEYBERRY COULIS

FRUITS DE SAISON, SABAYON AU CHAMPAGNE 9
SEASONAL FRUITS, CHAMPAGNE SABAYON

CAFÉS ALCOOLISÉS 14
ALCOHOLIC COFFEE

L'Authentique

Crown Royal | Sortilège | sirop d'érable | café | crème frottée
Crown Royal | Sortilege | maple syrup | coffee | whipped cream

Le Framboisier

Jameson | Chambord | café | crème fouettée
Jameson | Chambord | coffee | whipped cream

Le Choco-Noisette

Frangelico | crème de cacao | brandy
Frangelico | cacao cream | brandy

CAFÉS -THÉS
COFFEE -TEA

Espresso 5

Cappuccino 6

Latté 6.50

Monsieur T. 5
Thé ou tisane/Herbal tea