jeudi, vendredi, samedi soir

Menu à la carte

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT 7.95$
Légumes de saison, servi avec pain chaud

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 9.95$
Traditionnelle soupe d'oignon servie avec des croûtons et du fromage fondu

FRICASSÉE D'ESCARGOTS 13.00$
Sautée dans du beurre à l'ail crémeux et décorée de croûtons OPTION GRATINÉE + 3.95$

OIGNONS FRANÇAIS 8.50$

BÂTONNETS DE FROMAGE (4X) 9.25$
À vous de choisir entre salsa régulière ou crème sure ou bien les deux

JALAPENO (4X) 9.25$
Jalapeno panée farcie au fromage. Accompagnée d'une sauce du chef

AILES DE POULET
- 6 AILES 9.50$
- 12 AILES 14.50$
À vous de choisir entre sauce ranch, sauce BBQ ou salsa maison

ENTRÉE À PARTAGER 23.75$
Oignons français, ailes de poulet (4x), bâtonnets de fromage (4x), frites et ses sauces.

PLATS

POISSON DU JOUR CUIT DANS L'ÉRABLE (6OZ)
- MORUE 24.95$
- SAUMON 26.95$

POULET 21.95$

TOUR BURGER (1 BOULETTE) 19.95$

2 TOURS BURGER (2 BOULETTES + 2 FROMAGES) 23.95$

CÔTES LEVÉES
- DEMI 24.95$
- COMPLÈTE 34.95$

BAVETTE CAB (8OZ) 52.00$

FILET MIGNON CAB (6OZ) 62.00$

FAUX FILET CAB (10OZ) 75.00$

BBQ PARTY POUR 2 PERSONNES 80.00$
STEACK COWBOY CHIMICHURRI (28OZ), CHAMPIGNONS SAUTÉS POUR 2 PERSONNES 125.00$



Chaque repas est accompagné de sa sauce et de ses légumes assortis, de riz ou de frites et de sa salade du chef

POSSIBILITÉ DE TABLE D'HÔTE (SOUPE & DESSERT DU JOUR) POUR UN SUPPLÉMENT DE 9,95$

Auberge les deux tours

jeudi, vendredi, samedi soir

Menu à la carte

LES ACCOMPAGNEMENTS (LES EXTRAS)

REMPLACER LA SALADE DU CHEF PAR LA SALADE CÉSAR	4.25$
PATATE AU FOUR	2.50$
PATATE GRELOT	2.75$
PATATE FARCIE	4.50$
BOL DE RIZ	3.50$
PAIN À L'AIL (STYLE CROÛTON)	4.50$
CUBES DE FROMAGE	6.00$
ASSIETTE DE FROMAGES DU TERROIR	14.25$
EXTRA LÉGUMES POUR FONDUE	3.75$
LÉGUMES GRILLÉS	4.95$
CREVETTES OU PÉTONCLES (4X)	6.00$
EXTRA VIANDE À FONDUE (1 PLATEAU)	4.50$
EXTRA VIANDE À FONDUE (3 PLATEAUX)	12.00$

ENFANT (10 ANS ET -) 15.95$

PÂTE À LA BOLOGNAISE

LANIÈRES DE POULET PANÉES MAISON, SERVIES AVEC FRITES

BREUVAGE

LAIT

JUS DE POMME

JUS D'ORANGE

DESSERT

GLACE À LA VANILLE

OU

GLACE AU CHOCOLAT

SERVI AVEC VERMICELLES DE COULEURS

Auberge les deux tours

jeudi, vendredi, samedi soir

Menu à la carte

POSSIBILITÉ DE TABLE D'HÔTE (SOUPE & DESSERT DU JOUR) POUR UN SUPPLÉMENT DE 9.95$

NOS FONDUES (SUR RÉSERVATION)

TRADITIONNELLE 29.99$
3 plateaux de viande de boeuf, brocolis, chou-fleur, champignons, patate au four, salade du chef, bouillon et 3 sauces faites maison

TRADITIONNELLE À VOLONTÉ 39.99$
À volonté : Plateaux de viande de boeuf, brocolis, chou-fleur, champignons, patate au four, salade du chef, 3 sauces faites maison. *À partager :* 1 bol de fromage & 1 bol de pain à l'ail bon pour 2 personnes, bouillon

TERRE & MER 34.95$
3 crevettes, 3 pétoncles, 3 morceaux de thon, bok choy, patate farcie, poulet, boeuf, bouillon et 3 sauces faites maison

BOURGUIGNONNE 34.95$
Cubes de filet mignon et de poulet, salade de cresson, patate grelot, courgette, panais, huile de pépin de raisin et 3 sauces faites maison

CHINOISE VÉGÉTALIENNE 34.95$
Cubes de tofu, cubes de tempeh, saucisse végétalienne, brocolis, chou-fleur, champignons, bok choy, bouillon et 3 sauces végétaliennes faites maison

DESSERTS

COUPE GOURMANDE 9.50$
2 brownies faits maison, glace à la vanille & chocolat, sauce au chocolat et au caramel faits maison, crème fouettée

BROWNIES FULL CHOCO 7.95$
1 brownie fait maison, glace à la vanille ou chocolat, sauce au caramel fait maison, crème fouettée

TARTELETTE AU CITRON 6.95$
Crème citronnée et meringue faites maison

MOUSSE AU CHOCOLAT 6.95$

CAFÉS ALCOOLISÉS

CAFÉ CHEMINEAU	6.50$
CAFÉ AMARULA	6.50$
CAFÉ TIA MARIA	7.75$
CAFÉ BAILEY'S	7.75$
CAFÉ BRÉSILIEN	8.25$
EXPRESSO MARTINI	9.25$
CAFÉ LES DEUX TOURS	9.25$
CAFÉ ESPAGNOL	10.75$
CAFÉ IRLANDAIS	10.75$

Auberge les deux tours