BISTRO 19/59
BOIRE • MANGER SOCIALISER

CAP-ROUGE
CLUB DE GOLF

DÉJEUNERS

SERVIS TOUS LES JOURS DE 11H À 14H

CLASSIQUE
CHOIX: BACON (3), JAMBON (1) OU SAUCISSES (2)

1 oeuf	12
2 oeufs	14
BÉNÉDICTINE JAMBON	
1 oeuf	15
2 oeufs	17
GAUFRE AUX FRUITS	17
CASSOLETTE 3 VIANDES	18

+POMMES DE TERRE RISSOLÉES
FRUITS FRAIS, RÔTIES

BREUVAGES DU MATIN

CAFÉ FILTRE	2.75
CAFÉ LATTÉ / BOL	4.00 / 5.00
CAFÉ ALLONGÉ	4.00
CHOCOLAT CHAUD	2.75
THÉ	2.75
TISANE	2.75

MENU BISTRO

POTAGE DU MOMENT	4	
FRITES	4	
CHIPS CHAUDES	8	
NACHOS	18	
AILES DE POULET		
8 / 12	16 / 20	24 / 28
SANDWICH SMOKED MEAT	15	+ FRITES, SALADE
CLUB SANDWICH	16	
BURGER CLASSIQUE	17	+ FRITES, SALADE
BURGER DE CHÈVRE	18	
¼ POULET CUISSE	10	+ FRITES, SALADE, SAUCE
¼ POULET POITRINE	12	
SPAGHETTI ITALIEN	18	
SALADE TAO	16	
SALADE CÉSAR	10	
(EXTRA POULET)	6	
TARTARE DE SAUMON	24	+ FRITES, SALADE
STEAK FRITES	28	

PIZZA 9 POUCES

• FROMAGE	9
• PEPPERONI FROMAGE	10
• GARNIE	12
• VÉGÉTARIENNE	12

DESSERTS

DESSERT DU JOUR 7 / SORBET 4 / SALADE DE FRUITS 4

BISTRO 19/59
BOIRE • MANGER
SOCIALISER

CAP-ROUGE
CLUB DE GOLF

BREUVAGES

CAFÉ / THÉ / TISANE	2.75	BOISSONS GAZEUSES	2.50
CAFÉ LATTÉ / BOL	4.00 / 5.00	EAU PÉTILLANTE	2.50
CAFÉ ALLONGÉ	4.00	EAU	2.00

BIÈRES

EN FÛT

	VERRE	PINTE	PICHET P / G
MOLSON EX	6.50	9.00	12 / 20
COORS LIGHT	6.50	9.00	12 / 20
HEINEKEN	8.00	11.00	15 / 25
BLUE MOON AMER IPA MADRI	7.00	10.50	13.50 / 22

MICROBRASSERIES / CANETTES

PETITE BOUROGNE GRIFFINTOWN	10.50
LA PITOUNE PERROQUET	11.00

CANETTES

MOLSON EX	9.00
COORS LIGHT	9.00
MOLSON ULTRA	10.50
BLUE MOON	10.50
MADRI	10.50
HEINEKEN	11.00

SANS ALCOOL

HEINEKEN 0%	8.50
GRIFFINTOWN 0% IPA 0% PETITE BOURGOGNE 0%	10.50
PRÊTS À BOIRE SAVEURS VARIÉES 0%	8.00

CARTE DES VINS

CUVÉE 19/59

VINS BLANCS

• Bellaretta, Chardonnay, Abruzzes, Italie, 2024	10	15	45
• Colevento 921, Pinot Grigio, Frioul, Italie, 2024			
• Mariana Branco, Herdade do Rocim, Alentejo, Portugal, - 2023			
• Château Gantonnet, Bordeaux, France, 2023			

VINS ROUGES

• Toscana Rosso, Sangiovese, Toscane, Italie, 2024	10	15	45
• Herdade do Rocim, Mariana tinto Touriga Nacional, Aragonez Alicante Bouschet & Trincadeira, Alentejo, Portugal, 2024			
• Château Gantonnet, Merlot, Cabernet, Bordeaux, France, 2022			
• Grotta del Ninfeo Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Valpolicella, Italie, 2024	11	17	50

7
10
30

VINS BLANCS

• Filodivino,Cerqua Verdicchio del Castelli di Jesi, Marche Bio, Italie, 2024	56
• Peter Zemmer, Pinot Grigio, Alto Adige, Italie, 2024	58
• Mont Rubi, White Xarel-lo Penedès Bio-Vegan, Espagne, 2024	64
• Domaine du Chalet Pouilly, Saint-Véran, France, 2023	68
• Quinta de Santiago, Alvarinho, Loureiro, Vinho Verde, Portugal, 2024	68
• Domaine des Parettes, Chardonnay, Bourgogne, France, 2024	69
• Domaine de Perdrycourt, Petit Chablis, France, 2024	72

VINS ROUGES

• Cantina Guidi, Sangiovese, Chianti, Caraiolo,Toscane, Italie, 2024	59
• Mont Rubi,Garnatxa Negra, Penedès Bio-Végan, Espagne, 2023	64
• Quinta Nova Unoaked Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cao, Douro, Portugal, 2024	65
• Domaine des Parettes, Pinot noir, Bourgogne, France, 2023	69
• Vieux-Bourg, Gamay, Morgon 5 terres, France, 2021	72

ROSÉ / MOUSSEUX / CHAMPAGNE

• Château Peyrassol, Grenache, Mourvèdre, Côtes de Provence, France, 2024	65
• Foss Marai, Blue Prosecco, Vénétie, Italie	55
• Maison Gamet, Champagne extra-brut, France	99

SPIRITUEUX

GINS

VARIÉTÉS QUÉBÉCOISES	10

RHUMS

CHIC CHOC, CAPITAINE MORGAN BLANC OU ÉPICÉ	9

VODKA

SMIRNOFF	9

WHISKYS

JOHNNIE WALKER CROWN ROYAL, JACK DANIEL CANADIAN CLUB	9

TÉQUILA

MEXICAINE	8

DIGESTIFS

AMARETTO	8
COGNAC	9

COCKTAILS

SANGRIA BLANCHE SANGRIA ROUGE	10 / 32
APÉROL SPRITZ	10
BLOODY CÉSAR	10
VIRGIN CÉSAR	7

CAFÉS ALCOOLISÉS

BAILEYS BRÉSILIEN ESPAGNOL	10

CAP-ROUGE
CLUB DE GOLF