



ENTRÉES

Salade de betteraves, feta, épinards frits, vinaigrette au citron et au basilic	15 \$
Tartare de bœuf, légumes et croûtons	19 \$
Tartare de saumon, légumes et croûtons	19 \$
Salade César	15 \$
Calmars frits, mayonnaise à la coriandre, lime et jalapeño	19 \$
Mac and cheese au cheddar vieilli, bacon braisé à l'érable et pommes	18 \$
Tataki de thon cajun, salsa à l'ananas	21 \$

SALADES-REPAS

Salade César au poulet mariné	26 \$
Salade Prosciutto et burrata, tomates cerises confites, oignons rouges, vinaigrette miel et dijon	27 \$

TARTARES

Servi avec frites et salade jardinière

Tartare de bœuf classique	32 \$
<i>– Mayonnaise maison, échalotes, cornichon maison, tabasco, sauce Worcestershire, jus de citron et persil</i>	
Tartare au duo de saumon frais et fumé	32 \$
<i>– Saumon frais et fumé, fenouil, aneth, jus de citron, câpres, mayonnaise et oignons verts</i>	



APPETIZERS

Beet salad, feta, crispy spinach, lemon and basil vinaigrette	\$15
Half beef tartare, small green salad and croutons	\$19
Half salmon tartare, small green salad and croutons	\$19
Classic Caesar salad	\$15
Fried calamari, cilantro, lime and jalapeño mayonnaise	\$19
Aged cheddar mac and cheese, maple-braised bacon and apples	\$18
Cajun-spiced tuna tataki, lightly spicy pineapple salsa	\$21

MEAL SALADS

Chicken Caesar salad	\$26
Prosciutto and burrata – Prosciutto chips, burrata, confit cherry tomatoes, red onions and honey Dijon vinaigrette	\$27

TARTARES

Served with fries and garden salad

Classic beef tartare	\$32
<i>– House mayonnaise, shallots, house pickles, Tabasco, Worcestershire sauce, lemon juice and parsley</i>	
Salmon duo	\$32
<i>– Fresh salmon and smoked salmon, fennel, dill, lemon juice, capers, mayonnaise and green onions</i>	



PIZZAS

Pizza au Chèvre et épinards	26 \$
<i>– Sauce crémeuse aux épinards, mozzarella râpée, fromage de chèvre, tomates séchées, noix de Grenoble torréfiées et miel épicié</i>	
Pizza à la Saucisse italienne	29 \$
<i>– Sauce tomate, mozzarella di buffala, chair de saucisse italienne et poivrons rôtis</i>	

BURGERS ET POUTINES

Le Burger 900	28 \$
<i>– Cheddar, oignons caramélisés, laitue, tomate, cornichons maison et mayonnaise 900, frites et salade jardinière</i>	
Le Poulet Croustillant	26 \$
<i>– Poitrine de poulet panée, roquette, salade de chou crémeuse et sauce Buffalo, frites et salade jardinière</i>	
Poutine Classique	17 \$

PLATS SAISONNIERS

Guédille aux crevettes, frites et salade verte	25 \$
Fish and chips de morue	29 \$
Ravioli aux champignons, sauce rosée, échalotes, tomates cerises confites, roquette et parmesan	28 \$
Saumon laqué à l'érable, purée de fenouil, légumes du moment et sauce vierge	35 \$
Risotto aux pétoncles poêlés, purée de poivrons, parmesan et persil	39 \$
Macreuse de bœuf 7 oz, frites et beurre composé	42 \$
Médailon de cerf rouge, romarin, réduction de porto aux cerises noires, pommes de terre rôties Raphaëlle et légumes du moment	44 \$



PIZZAS

Goat cheese and spinach	\$26
<i>– Creamy spinach sauce, shredded mozzarella, goat cheese, sun-dried tomatoes, toasted walnuts and spicy honey</i>	
Italian sausage	\$29
<i>– Tomato sauce, mozzarella di bufala, Italian sausage meat and roasted peppers</i>	

BURGERS AND POUTINES

The 900 Burger	\$28
<i>– Cheddar, caramelized onions, lettuce, tomato, house pickles, 900 sauce, French fries and salad</i>	
The Crispy	\$26
<i>– Breaded chicken breast, arugula, creamy coleslaw, Buffalo sauce, French fries and salad</i>	
Classic poutine	\$17

SEASONAL DISHES

Shrimp roll, fries and green salad	\$25
Fish and chips – Cod fillet, fries, creamy coleslaw and tartar sauce	\$29
Mushroom ravioli – Rosé sauce, shallots, confit cherry tomatoes, arugula and Parmesan	\$28
Salmon pavé – Maple glaze, fennel purée, seasonal vegetables and sauce vierge	\$35
Risotto with pan-seared scallops – Roasted pepper purée, Parmesan and parsley	\$39
Beef chuck flap (7 oz) – Fries and compound butter	\$42
Venison medallion – Rosemary, black cherry port reduction, Raphaëlle roasted potatoes and seasonal vegetables	\$44