

• MENU •

BISTRO

COCKTAILS

Bloody Caesar

Mélange César *Walter*, vodka *Petite eau**

13

Spritz

Prosecco bio, liqueur de camerise *Birster**

13

Margarita

Téquila *Tres Agave*, jus de lime *Avril*,
sirop d'orange *M. Cocktail*

12

Gin tonic

Dry gin *Engine* bio, tonic 1642,
sirop de lime *M. Cocktail*, concombre

12

Mule

Vodka *Petite eau**, tonic 1642, gingembre

12

Espresso martini

Vodka *Petite eau**, espresso *Avril*,
sirop caramel salé *M. Cocktail*

12

Avril

Dry gin *Saga**, eau pétillante *Avril*, chlorophylle
à la menthe, sirop de lime *M. Cocktail*

12

Sangria Avril blanche ou rouge

Vin rouge ou blanc *Rolland Naturellement*,
eau pétillante *Avril*, sirop d'orange *M. Cocktail*

12

Scotch single malt

Scotch Nc'nean single malt bio

12

* Produit bio et québécois

MOCKTAILS

Virgin Caesar

Mélange César *Walter*, gin sans alcool *Noa*

8

Spritz

Bulle de thé *Okabe*, vermouth sans alcool *Noa*

8

Gin tonic

Gin sans alcool *Noa*, tonic 1642,
sirop de lime *M. Cocktail*

8

Mocktail Avril

Gin sans alcool *Noa*, eau pétillante *Avril*,
chlorophylle à la menthe, sirop de lime *M. Cocktail*

8

Sangria rouge

Vin rouge sans alcool, sirop d'orange et
de lime *M. Cocktail*, eau pétillante *Avril*

8



avril
SUPERMARCHÉ SANTÉ
Bien mieux.

• MENU •

BISTRO

VINS *Rolland*
naturellement

BLANC

Chardonnay bio – Espagne

Verre	9
Canette	9
Bouteille	25

Viura bio – Espagne

Verre	9
Bouteille	25

ROSÉ

Grenache bio – Espagne

Verre	9
Canette	9
Bouteille	25

ORANGE

Trebbiano bio – Italie

Canette	11
---------	----

ROUGE

Tempranillo bio – Espagne

Verre	9
Bouteille	25

Grenache bio – Espagne

Verre	9
Canette	9
Bouteille	25

Sangiovese – Italie

Bouteille	40
-----------	----

Édition limitée – Portugal

Bouteille	40
-----------	----

CIDRE*

Cidre en fût

Domaine Lafrance	7
------------------	---

BIÈRES*

EN CANETTE

Cité

<i>Boldwin</i> , blonde citronnée, 2,9% alc./vol.	8
---	---

Lueur

<i>Boldwin</i> , pilsner vive, 4,3% alc./vol.	8
---	---

Fleuve

<i>Boldwin</i> , witbier blanche, 5% alc./vol.	8
--	---

Massif des roses

<i>Boldwin</i> , extra spécial bitter rousse, 5% alc./vol.	8
--	---

Nord-Amérique

<i>Boldwin</i> , ipa américaine, 6,5% alc./vol.	8
---	---

EN FÛT

Pêcheur

<i>Boldwin</i> , ipa session, 4% alc./vol.	9
--	---

Lueur

<i>Boldwin</i> , pilsner vive, 4,3% alc./vol.	9
---	---

Saisonnière

Selon l'arrivage	9
------------------	---



avril

• MENU •

BISTRO

ENTRÉES/À PARTAGER

Mélange d'amuse-gueules

Grignotines croustillantes et salées

2,99

Assiette apéro végétalienne

Fauxmages, amandes, raisins, végépâté, hummus, olives, tomates, croûtons de baguette

14,99

Assiette apéro

Charcuteries, saumon fumé, fromage Alfred Le Fermier, marinades, chips de pita et tranches de baguette

1 pers. **17,99** 2 pers. **34,99**

Assiette de fromages

3 fromages québécois, raisins, amandes, dattes et tranches de baguette

1 pers. **12,99** 2 pers. **24,99**

Nachos au chili végétarien

Tortillas bios garnies de cheddar, olives, poivrons, oignons marinés, crème sûre et chili végétarien

2 pers. **19,99**

Nachos au poulet

Tortillas bios garnies de cheddar, olives, poivrons, oignons marinés, crème sûre, guacamole et poulet

2 pers. **19,99**

REPAS

Salade-repas au saumon fumé

Légumes marinés grillés, tomates et vinaigrette déesse verte

24,99

Salade-repas betteraves et fromage de chèvre

Mélange de laitues avec morceaux de betteraves et oignons marinés, garni de fromage de chèvre frais, graines et noix

17,99

Salade-repas grecque style fattouche

Cœurs de romaine avec concombres, tomates, fromage feta, poivrons, oignons rouges, olives Kalamata avec chips de pita

17,99

Burger de poulet

Pain à burger à la pomme de terre, galette de poulet haché, mayo chipotle, guacamole, laitue frisée et tranches d'oignon rouge — servi avec frites ou salade

17,99

Burger végété

Pain à burger à la pomme de terre, galette jardinière végétarienne, mayo végété épicée, tranches de tomate et laitue frisée — servi avec frites ou salade

17,99

Burger de bœuf

Pain burger à la pomme de terre, fromage monterey jack, cornichons tranchés, mayonnaise et laitue frisée — servi avec frites ou salade

17,99

Tartare de saumon

Avec mayo chipotle, câpres, sésame noir, morceaux de fraises lyophilisées — avec croûtons et choix de frites ou salade

19,99

Tartare de thon

Avec sauce amande et gingembre, câpres, sésame noir et morceaux de mangues lyophilisées — avec croûtons et choix de frites ou salade

19,99



• MENU •

BISTRO

PÂTES ET PIZZA

Pâtes sur mesure

Pâtes (spaghettis, penne ou tagliatelles) et sauce (bolognaise, Di Pomodoro, rosée ou pesto) au choix

12,99

Raviolis à la ricotta

Pâtes farcies de ricotta, nappées d'une riche sauce aux tomates

14,99

Raviolis au bœuf

Pâtes farcies au bœuf braisé et à la ricotta, nappées d'une riche sauce aux tomates

14,99

Pizza du jour

Voir le serveur

à partir de 12,99

DESSERT

Affogato

Boule de gelato nappée d'espresso

6,99

Gourmandise glacée

Au choix : douceur glacée à l'érable, délice givré choco-framboise ou gourmand glacé au citron

4,99



avril

• MENU •

BISTRO

COCKTAILS

Bloody Caesar

Walter caesar mix, *Petite Eau* vodka*

13

Spritz

Organic prosecco, *Birster* haskap liqueur*

13

Margarita

Tres Agave tequila, *Avril* lime juice,
M. Cocktail orange syrup

12

Gin and tonic

Engine organic dry gin, 1642 tonic,
M. Cocktail lime syrup, cucumber

12

Mule

Petite Eau vodka*, 1642 tonic, ginger beer

12

Espresso martini

Petite Eau vodka*, espresso *Avril*,
M. Cocktail salted caramel syrup

12

The Avril

Saga dry gin*, *Avril* sparkling water, mint
chlorophyll, *M. Cocktail* lime syrup

12

Avril red or white sangria

Rolland Naturellement red or white wine,
Avril sparkling water, *M. Cocktail* orange syrup

12

Single-malt Scotch

Nc'nean organic single-malt Scotch whisky

12

*Organic and made in Quebec

MOCKTAILS

Virgin Caesar

Walter caesar mix, *Noa* non-alcoholic gin

8

Spritz

Okabe sparkling tea, *Noa* non-alcoholic vermouth

8

Gin & tonic

Noa non-alcoholic gin, 1642 tonic,
M. Cocktail lime syrup

8

The Avril mocktail

Noa non-alcoholic gin, *Avril* sparkling water,
mint chlorophyll, *M. Cocktail* lime syrup

8

Red sangria

Non-alcoholic red wine, *M. Cocktail* orange
and lime syrup, *Avril* sparkling water

8



avril
SUPERMARCHÉ SANTÉ
Bien mieux.

• MENU •

BISTRO

WINE



WHITE

Organic Chardonnay – Spain

Glass	9
Can	9
Bottle	25

Organic Viura – Spain

Glass	9
Bouteille	25

ROSÉ

Organic Grenache – Spain

Glass	9
Can	9
Bottle	25

ORANGE

Organic Trebbiano – Italie

Can	11
-----	----

RED

Organic Tempranillo – Spain

Glass	9
Bottle	25

Organic Grenache – Spain

Glass	9
Can	9
Bottle	25

Sangiovese – Italy

Bottle	40
--------	----

Limited edition – Portugal

Bottle	40
--------	----

CIDER*

On tap

Domaine Lafrance	7
------------------	---

BEER*

CANS

Cité

<i>Boldwin</i> lemon blonde, 2.9% alc./vol.	8
---	---

Lueur

<i>Boldwin</i> bright pilsner, 4.3% alc./vol.	8
---	---

Fleuve

<i>Boldwin</i> white witbier, 5% alc./vol.	8
--	---

Massif des roses

<i>Boldwin</i> extra-special red bitter, 5% alc./vol.	8
---	---

Nord-Amérique

<i>Boldwin</i> American IPA, 6.5% alc./vol.	8
---	---

ON TAP

Pêcheur

<i>Boldwin</i> session IPA, 4% alc./vol.	9
--	---

Lueur

<i>Boldwin</i> bright pilsner, 4.3% alc./vol.	9
---	---

Seasonal

Depending on availability	9
---------------------------	---



avril

*Organic and made in Quebec

• MENU •

BISTRO

APPETIZERS

Assorted amuse-bouches

Crunchy, salty snacks

2.99

Vegan sample platter

Vegan cheeses, almonds, grapes, veggie pâté, hummus, olives, tomatoes, baguette croutons

14.99

Sample platter

Charcuterie, smoked salmon, Alfred Le Fermier cheese, pickled vegetables, pita chips, and baguette slices

1 pers. **17.99** 2 pers. **34.99**

Cheese platter

Three local cheeses, grapes, almonds, dates, and baguette slices

1 pers. **12.99** 2 pers. **24.99**

Vegetarian chili nachos

Organic tortilla chips topped with cheddar, olives, bell pepper, pickled onions, sour cream, and vegetarian chili

2 pers. **19.99**

Chicken nachos

Organic tortilla chips topped with cheddar, olives, bell pepper, pickled onions, sour cream, guacamole, and chicken

2 pers. **19.99**

MAINS

Smoked salmon salad

Grilled marinated vegetables, tomatoes, and green goddess dressing

24.99

Beet and goat cheese salad

Mixed greens with beet and pickled onions, topped with fresh goat cheese, nuts, and seeds

17.99

Greek fattoush salad

Romaine lettuce hearts with cucumber, tomato, feta cheese, bell pepper, red onion, kalamata olives, and pita chips

17.99

Chicken burger

Potato burger bun, ground chicken patty, chipotle mayo, guacamole, curly lettuce, and slices of red onion
— served with fries or salad

17.99

Veggie burger

Potato burger bun, veggie patty, spicy vegan mayo, tomato slices, and curly lettuce
— served with fries or salad

17.99

Beef burger

Potato burger bun, Monterey Jack cheese, sliced pickles, mayo, and curly lettuce
— served with fries or salad

17.99

Salmon tartare

With chipotle mayo, capers, black sesame seeds, and chopped freeze-dried strawberries
— served with croutons and a choice of fries or salad

19.99

Tuna tartare

With almond and ginger sauce, capers, black sesame seeds, and chopped freeze-dried mango
— served with croutons and a choice of fries or salad

19.99



• MENU •

BISTRO

PASTA AND PIZZA

Choose your pasta

Your choice of pasta (spaghetti, penne or tagliatelle)
and sauce (Bolognese, Di Pomodoro, rosé or pesto)

12.99

Ricotta ravioli

Ravioli stuffed with ricotta, topped with a rich tomato sauce

14.99

Beef ravioli

Ravioli stuffed with braised beef and ricotta,
topped with a rich tomato sauce

14.99

Pizza of the day

Ask your server

Starting at 12.99

DESSERT

Affogato

A scoop of gelato topped with espresso

6.99

Frozen treat

Your choice: maple gelato, chocolate & raspberry gelato,
or lemon sorbet

4.99



avril