



Pierre Narcisse
RESTO | BISTRO | TERRASSE



ENTRÉES

POTAGE MAISON	4\$
FRITES ET MAYO	4\$
BOUCHÉES DE FROMAGE MEXICAINES (5) cheddar épicé pané avec des croustilles de maïs colorées, servi avec crème sure	6\$
MINI-CHAUDIÈRE DE RONDELLES D'OIGNON À LA BIÈRE	7\$
FONDANT GOURMET AU FROMAGE VIEILLI	7\$
BOULETTES DE SAUMON GÉNÉRAL TAO (5)	7\$
SALADE VERTE DU PN	7\$
SALADE CÉSAR	8\$
ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS (9)	8\$
CALMARS FRITS ET MAYO AU PESTO	9\$
TERRINE D'ABRICOTS, MISTELLE DE POMME ET CONFIT D'OIGNONS MAISON	9\$
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	10\$

À PARTAGER

DUO DE CROÛTONS CHÈVRE/PESTO ET BRUSCHETTA/MOZZARELLA	14\$
CALMARS FRITS ET CREVETTES TEMPURA (4) SAUCE THAI	14\$
NACHOS GRATINÉS suisse, mozzarella, poivrons, olives noires, bacon, sauce maison, salsa et crème sure	15\$

PIZZA MINCES 10"

LA CLASSIQUE sauce tomate, pepperoni, poivrons et champignons	14\$
LA 3 FROMAGES sauce tomate, mozzarella, suisse et chèvre	15\$
LA PRINTANIÈRE sauce tomate, oignons, champignons, poivrons, bruschetta et olives noires	15\$
LA CAJUN sauce tomate, poulet, oignons et épice cajun	16\$
LA SAUMON FUMÉ sauce tomate, saumon fumé, oignon rouge et câpres	18\$

BURGERS SERVIS AVEC FRITES ET SALADE MIXTE

LE SUISSEBURGER 13\$ bœuf haché et fromage suisse
LE CROUSTILLANT 13\$ poulet en lanière, laitue, tomates et sauce BBQ
LE BLT 14\$ bœuf haché, bacon, laitue et tomates
LE MEXICAIN 14\$ bœuf haché, salsa, crème sure, laitue et tomates
LE CLUB 15\$ poulet mariné grillé, bacon, laitue et tomates
LE PESTO 15\$ poulet mariné grillé, laitue, tomates et mayonnaise au pesto
LE GARNI 16\$ bœuf haché, fromage suisse, oignons, bacon, laitue et tomates
LE BIQUETTE 17\$ bœuf haché, fromage de chèvre et confit d'oignons
LE BLEU 18\$ bœuf haché, fromage Ciel de Charlevoix, oignons, laitue et tomates

GRILLADES & CIE

FISH & CHIPS filet de poisson panko, sauce tartare, frites et salade de chou	18\$
CANNELONI deux rouleaux farcis de Veau de Charlevoix, sauce rosée, gratiné au suisse et mozzarella	18\$
BAVETTE DE BŒUF à l'échalote (5 oz)	21\$
SAUTÉ DE POULET légumes frais de saison et poulet sautés dans une sauce miel et ail servis sur riz	22\$
PAVÉ DE SAUMON aux deux pestos	24\$
SAUTÉ DE LANGOUSTINES légumes frais de saison et langoustines papillons (8) sautés dans une sauce thai et lait de coco servis sur riz	24\$
CÔTES LEVÉES au Whisky, frites et salade de chou	27\$
FILET MIGNON (6 oz)	32\$
fondant de Ciel de Charlevoix et sauce porto	

MENUS ENFANTS 10\$ DESSERT ET BREUVAGE INCLUS (12 ANS ET MOINS)

Bœuf haché, riz et légumes
Lanières de poulet et frites
Penne sauce rosée
Pizza pepperoni, fromage et frites
Spaghetti
Sauté de poulet miel et ail

MOULES & FRITES

MARINIÈRES beurre, échalote, persil et vin blanc	20\$
DIJONNAISE moutarde de dijon, crème et échalote	22\$
MARINARA sauce tomate, bruschetta, vin blanc et échalote	22\$
GASPÉSIENNES Crème et saumon fumé	28\$
AUX CREVETTES Crème, pesto et crevettes (8)	32\$



PASTA NOUVEAU

- FAITES VOTRE CHOIX DE PÂTES**
SPAGHETTI
LINGUINI
PENNE
- CHOISISSEZ VOTRE SAUCE**
TOMATE 12\$
PESTO 13\$
ROSÉE 14\$
BOLOGNAISE 15\$
PESTO ET CRÈME 15\$
- UN PETIT EXTRA?**
champignons (1\$) / oignons (1\$) / poivrons (1\$)
olives noires (1\$) / tomates cerise (1\$)
bacon (2\$) / poulet (3\$) / saumon fumé (3\$)
crevettes (3\$) / langoustines (5\$) / parmesan (2\$)
cube de feta (2\$) / suisse et mozzarella râpé (3\$)
TRIO PN: oignons, champignons et poivrons (2\$)

FONDUES POUR 2 SEULEMENT

CHINOISE bœuf, crudités, salade césar, pomme de terre du jour et trois sauces	50\$
PIERRE-NARCISSE bœuf, poulet, saumon ou crevettes (4), crudités, salade césar, pomme de terre du jour et trois sauces	60\$

DESSERTS

SORBET À LA MANGUE	5\$
CRÈME BRÛLÉE	6\$
TARTE AU SUCRE D'ANTAN	6\$
MIGNON AU FROMAGE NEW YORK	6\$
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	7\$
Choux à la crème fouettée (3) nappés de sauce chaude au chocolat	
GÂTEAU CHOCO-CARAMEL FONDANT	8\$

VINS ROUGES



BENJAMIN, BONARDA
(Argentine)

26\$



RED RÉVOLUTION,
CABERNET/CARIGNAN/SYRAH
(Californie)

26\$



SARTORI, COLLI BERICI, MERLOT
(Italie)

29\$

verre 7,25\$
1/2 litre 21\$



BERINGER, CABERNET-SAUVIGNON
(Californie)

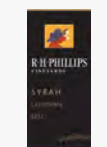
30\$

verre 7,25\$
1/2 litre 21\$



CLOS BAGATELLE, ST-CHINIAN
(France)

32\$



RH PHILLIPS, SYRAH
(Californie)

34\$



LES JANELLES, PINOT NOIR
(France)

36\$

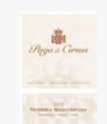
verre 8,50\$
1/2 litre 24\$



GABBIANO, CHIANTI
(Italie)

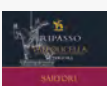
38\$

verre 8,50\$
1/2 litre 24\$



PAGO DE CIRBUS,
VENDIMIA SELECCIONADA
(Espagne)

41\$



SARTORI, VALPOLICELLA RIPASSO
(Italie)

42\$



CHÂTEAU ST-JEAN,
CABERNET-SAUVIGNON
(Californie)

46\$



MIGNOT PÈRE ET FILS, BROUILLY
(France)

46\$

CIDRE



MYSTIQUE, CIDRE PÉTILLANT ROSÉ

5,65\$

APÉRO & COCKTAIL

CAESAR 7,50\$

Vodka kamouraska épicée et clamato

COQ D'OR 6\$

Pineau des Charentes et citron

MANHATTAN 7,75\$

Whisky, vermouth rouge, bitter angostura

COSMOPOLITAIN 7,75\$

Vodka, triple sec, jus de canneberge et jus de lime

PANACHÉ 4,25\$

Bière en fût blonde et sprite

SPRITZER 5,25\$

Vin blanc et club soda

VINS BLANCS



WHITE RÉVOLUTION, COLOMBARD
(Californie)

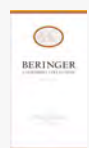
26\$



CARRELOT DES AMANTS, SAUVIGNON
(France)

28\$

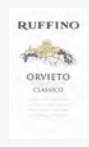
verre 6,50\$
1/2 litre 18\$



BERINGER, PINOT GRIS
(Californie)

30\$

verre 7\$
1/2 litre 20\$



RUFFINO ORVIETO, GRETCHETA
(Italie)

32\$



ERRAZURIZ, CHARDONNAY
(Chili)

34\$

verre 8\$
1/2 litre 23\$



W3,
RIESLING/PINOT GRIS/MUSCAT
(Alsace)

38\$

VIN ROSÉ



BERINGER, WHITE ZINFENDEL
(Californie)

30\$

verre 7\$
1/2 litre 20\$

VIN MOUSSEUX



HUNGARIA, (Hongrie)

32\$

VIN MAISON

BLANC,
ROUGE
OU ROSÉ

Verre 5,87\$

Demi-litre 15\$

Litre 25\$

SANGRIA MAISON

ROUGE OU Verre 8\$

BLANCHE Pichet 28\$

BIÈRES MICROBRASSERIE



SAINT-AMBROISE NOIRE 6,50\$

Brassée avec 40 pour cent de malt foncé et torréfié, la bière noire à l'avoine possède une saveur relevée où percent des notes de café espresso et de chocolat. L'avoine contribue à lui donner du corps et une longue mousse à saveur de moka.



SAINT-AMBROISE À L'ABRICOT 6,50\$

La bière de blé à l'abricot marie divers malts d'orge au blé malté et à l'essence naturelle d'abricot pour créer une bière au goût original, dégageant un arôme frais et fruité.



LA FLACATOUNE 7% 8\$

Bière pur malt brassée avec une levure d'origine belge apportant un puissant fruité à cette blonde de dégustation.

LA VACHE FOLLE ESB 6% 8\$

Bière rousse de style bitter avec un peu plus d'amertume, et plus de corps.

LA DOMINUS VOBISCUM BLANCHE 5% 8\$

Bière de couleur jaune, voilée par les protéines du blé, cette bière dégage des arômes marquées d'agrumes et de levure.

BIÈRES BOUTEILLES

MOLSON EX 6,25\$

COOR'S LIGHT 6,25\$

HEINEKEN 6,75\$

SMIRNOFF ICE 7,75\$

BIÈRES PRESSIONS



verre 5,25\$ 5\$ 5,25\$

pinte 7\$ 6,75\$ 7\$

pichet 16\$ 15\$ 16\$

BREUVAGES

BOISSONS GAZEUSES EN CANETTE 3\$

Orangeade, sprite, sprite zéro, coke et coke diète

SHRILEY TEMPLE Sprite et grenadine 3,25\$

THÉ GLACÉ 3,75\$

ESKA GAZÉIFIÉE (355 ml) 3,75\$

LIMONADE MAISON 4,50\$

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, sprite et sirop de grenadine

COCOLIMO 4,50\$

Limonade maison et lait de noix de coco

BANANA MAMA 8,25\$

Liqueur de banane, rhum malibu noix de coco, jus de canneberge et jus d'orange

PINA COLADA 8,50\$ (sans alcool 4,50\$)

Rhum blanc, jus d'ananas et lait de noix de coco

COCO COGNAC 8,50\$

Cognac, tia maria et lait

JUICY FRUIT 8,25\$

Vodka, liqueur de pêche, liqueur de melon et jus d'ananas

DAIQUIRI AUX FRAISES 8\$ (sans alcool 4,50\$)

Rhum blanc et mélange à daiquiri