



Menu petit-déjeuner

Nos assiettes sont servies avec pommes de terre rissolées, confiture maison, rôties et café régulier

Oeufs à votre goût: (extra: Jambon à l'os de 1,50\$)
choix de jambon, bacon ou saucisses 1 oeuf 10\$ / 2 oeufs 11\$

1 oeuf bénédicte au jambon 11\$ / 2 oeufs 14\$

1 oeuf bénédicte aux épinards et fromage 12\$ / 2 oeufs 15\$

1 oeuf bénédicte au saumon fumé 13\$ / 2 oeufs 17\$

Crêpes ou pain doré au sirop d'érable 14\$

Omelette à votre goût:

Choix de bacon, fromage, poivrons doux, champignons, jambon,
oignons et épinards 14\$

Le santé: 1 oeuf poché, fruits frais, granola, rôties 16\$

Gruau, fruits des champs, rôties 13\$

Le Bagel: 2 oeufs brouillés, fromage à la crème, jambon sur os / gratiné 17\$

Le Brunch: oeufs, saucisses, bacon, jambon sur os, crêpes, fève au lard 19\$



Déjeuner

NESPRESSO®

RISTRETTO	3.50\$	CAPPUCCINO	5.75\$
ESPRESSO	4\$	LATTE MACCHIATO	6\$
LUNGO	4,50\$	MACCHIATO GLACÉ	6,50\$
ESPRESSO MACCHIATO	6\$	BOL DE CAFÉ AU LAIT	7\$

Brevages

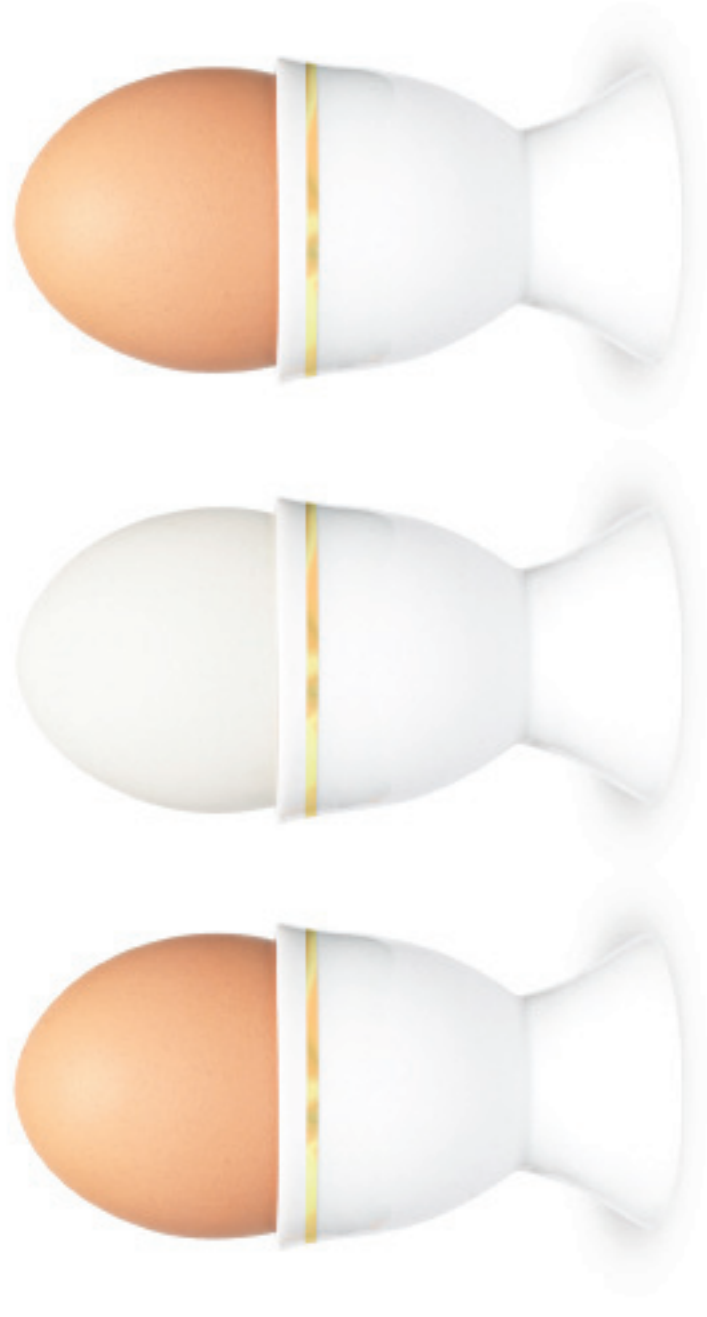
CAFÉ RÉGULIER OU THÉ 3.50\$

PETIT JUS 1.75\$ / GRAND JUS 3\$

CHOCOLAT CHAUD 4\$

LAIT 3\$

Déjeuner



point • virgule
resto, bistro
& terrasse

point • virgule
resto, bistro
& terrasse

LE POINT-VIRGULE

MENU MIDI - LE BISTRO




le
Georgesville

No d'établissement
0261


point • virgule
resto, bistro
& terrasse

Entrées

CALMARS FRIT*	16	HUITRES FRAICHE*	(PRIX DU MARCHÉ)
SOUPE A L'OIGNON gratin de fromage Arrière-cour	15	NACHOS GRATTE-CIEL*	16

SALADE OU POTAGE DU MOMENT INCLUS

Plats

PANINI CLUB	20
POULET GÉNÉRAL TAO*	28
BURGER DE POULET CROUSTILLANT	23
BURGER DE BOEUF ANGUS	25
PENNE SAUCE 3 FROMAGES	28
TARTARES	
BOEUF 35 / SAUMON 34 / CANARD 35	
frites ou salade	
SALADE REPAS GOURMANDE*	26
POISSON DU MOMENT*	32
RAVIOLI À LA COURGE	28
BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE*	39

Desserts

CRÈME BRULÉE	10	GÂTEAU CAROTTES MAISON	10
TARTE AU SIROP D'ÉRABLE	11	DESSERT DU JOUR	5

* SANS GLUTEN

LE POINT-VIRGULE

MENU - LE BISTRO



No d'établissement
0261



Entrées

POTAGE DU MOMENT*	5	TARTE FINE AUX THONS	18
		LÉGUMES CROQUANTS, SALADE DE WAKAME, SIROP DE BALSAMIQUE	
SALADE JARDINIÈRE*	6	NACHOS GRATTE-CIEL*	16
FRITES ET MAYO*	6	CASSOLETTE DE RIS DE VEAU	19
SOUPE À L'OIGNON	15	ris de veau pané, légumes, pain de seigle grillé	
GRATIN FROMAGE "ARRIÈRE-CŒUR"			
BURRATA FARCIE AUX PESTO*	18	CROMESQUIS	16
COMPOTÉ DE TOMATES ET CHIPS DE CHORIZO		fromage de chèvre pané, mesclun, compote de tomates	
CALMARS FRITS*	16	CREVETTE CROUSTILLANTE	18
		PANÉE NOIX DE COCO, MAYONNAISE ÉPICÉE	

Sandwichs & Salade

PANINI CLUB	20	Salade gourmande*	26
poulet, bacon, laitue, tomate, mayo		salade mesclun, canneberge séchée, pacanes, féta,	
servi avec votre choix de frites ou salade		vinaigrette balsamique	
BURGER ANGUS	25	BURGER DE POULET CROUSTILLANT	23
double cheese burger au cheddar, salade, tomates, oignons, cornichons,		poulet marinés grillé	
mayo de poivrons rouge rôtis.		servi avec votre choix de frites ou salade	
servi avec votre choix de frites ou salade			

Plats & Grillades

POULET GÉNÉRAL TAO*	28		
vermicelles de riz, légumes, huile de sésame, sauce tao maison			
POISSON DU MOMENT*	32	BLOC DE FOIE DE VEAU*	32
galette de risotto aux champignons, légumes, beurre citronné crémeux		foie de veau double cuisson (sous vide & grillé), purée, légumes grillés,	
		échalotes confites, bacon croustillants, sauce vin rouge	
PAVÉ DE SAUMON*	38	CUISSE DE CANARD	30
gratin de courge butternut, salade de fenouil sauce vierge		CUISSE DE CANARD CONFITE, GALETTE DE POMME DE TERRE PANÉE, LÉGUMES GRILLÉS,	
		SAUCE BAIE DE SUREAU	
FILET MIGNON 6oz*	70	SERVIS AVEC VOTRE CHOIX :	INSPIRATION DU CHEF (PRIX DU MARCHÉ)
ENTRECOTE 10oz*	55		
BAVETTE DE BOEUF 6oz*	39	FRITES OU PURÉE	
		SAUCE POIVRE OU SAUCE VIN ROUGE	

* SANS GLUTEN

Tartares

TARTARE DE SAUMON 34
servi avec votre choix de frites ou salade

TARTARE DE BOEUF 35
servi avec votre choix de frites ou salade

LES JEUDIS TARTARES À 30\$

Tous les jeudis au Point-Virgule, dès 17h

Pâtes

RAVIOLI À LA COURGE 28
sauce au thym

SPAGHETTI <ALLE VONGOLE> 38
spaghetti aux fruits de mer (crevettes d'argentines, calmar, moules, poisson), cuits dans une bisque de homard

PENNES SAUCE 3 FROMAGES 28
penne sautés dans une sauce blanche aux fromages,
garni d'une compotée d'arrabiata (tomates, olives noires, oignons, ail, basilic)

CAPPELINI SAUTÉ AUX POULETS 32
cappelini sauté, niçoise de légumes, poulet mariné et grillé

Dégustation de fromages du Québec (3 variétés) 18\$

Demandez
notre sélection de
desserts et digestifs
à notre équipe



* SANS GLUTEN

LE POINT-VIRGULE

DESSERTS & DIGESTIFS - LE BISTRO




le
Georgesville

No d'établissement
0261


point • virgule
resto, bistro
& terrasse

Desserts

Dégustation de fromages du Québec (3 variétés) 18

GÂTEAU CAROTTES	10	TARTE AU SIROP D'ÉRABLE	11
CRÈME BRÛLÉE À L'ÉRABLE	10	TARTELETTE CARALAIT	12
		TIRAMISU	12

Cocktails desserts

GOLDEN CADILLAC	12	FÔRET NOIRE	14
COCO COGNAC	12	MARTINI IRLANDAIS	14
WHITE RUSSIAN	11	ALEXANDER	14

Cafés alcoolisés

CAFÉ BAILEYS	8	CAFÉ ESPAGNOL	9
CAFÉ BRÉSILIEN	9	CAFÉ IRLANDAIS	9

Digestifs

PORTO 20 ANS	15	AMARULA	6.09
AMARETTO	6.96	NEIGE, CIDRE DE GLACE	15
BAILEYS	6.96	GRAND MARNIER	8.70

NESPRESSO

RISTRETTO	3.25	CAPPUCCINO	5.25
ESPRESSO	3.75	LATTE MACCHIATO	5.75
LUNGO	4	MACCHIATO GLACÉ	5.75
ESPRESSO MACCHIATO	5.50	BOL DE CAFÉ AU LAIT	6

* SANS GLUTEN