

# BOISSONS / DRINKS

## Bières artisanale brassées maison / House craft beers

De Champlain 5.3 %	25 cl	5 €
Lager au blé d'Inde / Corn lager	50 cl	8 €
René Lévesque 5.9 %	25 cl	5 €
IPA nordique / North style IPA	50 cl	8 €

**DEMANDEZ-NOUS LES BIÈRES DU MOMENT !**  
ASK US ABOUT WICH BEERS ARE AVAILABLE AT THIS TIME !

## Vins / wine

Côtes-du-Rhône <i>Rouge</i>	12 cl 75 cl	6 € 23 €
Brouilly <i>Rouge</i>	75 cl	28 €
Chardonnay <i>Blanc</i>	12 cl 75 cl	6 € 24 €
Chardonnay bio <i>Blanc</i>	75 cl	30 €
Côte de Provence <i>Rosé</i>	12 cl 75 cl	6 € 22 €
Prosecco <i>Mousseux / Sparkling</i>	12 cl 75 cl	7 € 32 €

**DEMANDEZ-NOUS LES VINS DU MOMENT !**  
ASK US ABOUT WICH WINES ARE AVAILABLE AT THIS TIME !

## Softs

Jus orange	25 cl	4 €
Jus pomme	25 cl	4 €
Jus tomate	25 cl	4 €
Jus canneberge	25 cl	4 €
Jus ananas	25 cl	4 €
Fuze tea	25 cl	5 €
Coca / Coca Zéro	33 cl	5 €
Canada Dry	33 cl	5 €
Perrier ou Badoit	33 cl	5 €
Bouteille d'eau	33 cl	2 €

## Chaud ! / Hot drinks

Espresso	2 €
Double	4 €
Flat white	5 €
Cappuccino	5 €
Thé / tea	5 €
Tisane / Herbal tea	5 €
Chocolat chaud / Hot chocolate	5 €
Québec wesh coffee (25 cl)	
Irish coffee avec whisky à l'érable / Irish coffee with maple whisky	13 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. / Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.  
CB et AMEX acceptées - Ticket restaurant 2 par pers. le midi seulement - Chèques non acceptés - Prix nets en euros - Service compris - Tableau allergène disponible sur demande. / CB cards & AMEX accepted - Meal ticket « Ticket Restaurant » limit of 2 per person on lunch hours - Checks not accepted - Net prices in euros - Service included - Allergen table available on request.



**GOJOHNNYGO**  
COCKTAILS

L'expert de la maison mère, le pape de la soupape, le Saint-graal de Montréal... Laissez-vous inspirer ; Johnny vous fait voyager !

*The expert that won't hurt, the pope of hope, the Saint-graal of Montréal... You're in good hands ; Johnny's got all sorts of plans !*

<b>Mojito</b> Rhum, menthe fraîche, jus de citron pressé frais, perrier, sucre de canne	25 cl	11 €
<b>Voyageur</b> Rhum, menthe fraîche, jus de citron pressé frais, perrier, sirop d'érable	25 cl	11 €
<b>Québec sour</b> Whisky bourbon, blanc d'œuf, jus de citron pressé frais, sirop d'érable	25 cl	11 €
<b>Bye bye</b> Vodka, jus de citron pressé frais, sirop d'érable, sirop de grenadine	25 cl	11 €
<b>Tequila sunrise</b> Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	25 cl	11 €
<b>Spritz</b> Apérol, Prosecco, Perrier	25 cl	11 €
<b>Bloody mary</b> Vodka, jus de tomate, sel de céleri, assaisonné à la demande	25 cl	11 €
<b>Piña Canada</b> Rhum, lait de coco, jus d'ananas, sirop d'érable	25 cl	11 €

## Sans alcool / No alcohol

<b>Virgin mojito</b> Menthe fraîche, jus de citron pressé frais, Perrier, sucre de canne	25 cl	8 €
<b>Virgin voyageur</b> Menthe fraîche, jus de citron pressé frais, Perrier, sirop d'érable	25 cl	8 €
<b>Virgin bloody mary</b> Jus de tomate, sel de céleri	25 cl	8 €
<b>L'été indien</b> Jus d'orange, jus d'ananas, sirop d'érable	25 cl	8 €
<b>Le Québecium</b> Lait entier, jus d'ananas, sirop d'érable	25 cl	8 €

**DEMANDEZ-NOUS LES DIGESTIFS DU MOMENT !**  
ASK US ABOUT WICH DIGESTIVES ARE AVAILABLE AT THIS TIME !

# BOUFFE / FOOD

## Poutine à composer / Do it yourself Poutine



Choisissez vos délicieux toppings pour accompagner la base de votre Poutine en version classique, veggie ou cheddar. Jusqu'où êtes-vous prêts à aller pour votre Poutine ?

*Choose your own toppings to go with your Classic or Veggie Poutine. How Far are you willing to go For your Poutine?*

## BASE

<b>Poutine Classique</b> Le vrai fromage skouik skouik, frites et sauce maison au choix	<b>NORMALE</b>	<b>LARGE</b>
	14 €	17 €

## SAUCE

<b>Brune</b> Notre gravy maison à base de bouillon de volaille et fond de veau	<b>Veggie</b> Une sauce secrète à base de champignons	<b>Cheddar</b> Du bon cheddar fondu façon foodporn...
---	--	--

## TOPPINGS

Smoked meat	4 €
Tartufata	4 €
Bacon à l'érable	4 €
Saucisse de Morteau	4 €
Éfiloché de travers de porc	4 €
Poulet western	4 €
Steak oriental	4 €
3 poivrons aux épices de Montréal	3 €
Oignons confits à la moutarde de sapin	3 €
Champignons	3 €
Petits pois	2 €
Pickles de chou	2 €
Pickles de jalapeños	2 €

## EXTRAS

Sauce	3 €
Fromage à Poutine	4 €

## Desserts

<b>Pudding chômeage partiel</b> Gâteau renversé au sirop d'érable, glace vanille	9 €
<b>Brownie</b> Caramel à l'érable, glace vanille	8 €
<b>Pancake</b> Chantilly, sirop d'érable (extra boule de glace 1 €)	8 €
<b>Granola maison et son fromage blanc</b> Canneberges, raisins secs, noisettes, noix de pécan, graines de courge, lin, tournesol, chocolat, sirop d'érable	7 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. / Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.  
CB et AMEX acceptées - Ticket restaurant 2 par pers. le midi seulement - Chèques non acceptés - Prix nets en euros - Service compris - Tableau allergène disponible sur demande. / CB cards & AMEX accepted - Meal ticket « Ticket Restaurant » limit of 2 per person on lunch hours - Checks not accepted - Net prices in euros - Service included - Allergen table available on request.

## Tapas-tu la puck ??

<b>Clanche ta planche</b> 6 wings, 6 poppers jalapeños, 6 mozza sticks, mini nachos	22 €
<b>Nachos</b> Chips de blé maison, guacamole, fromage cheddar, crème à l'ail, salsa tomate	15 €
<b>Camembert rôti à l'érable</b> Arachides concassées, salade	12 €
<b>Poppers jalapeños (7)</b> Piment enrobée de fromage à la crème, sauce poutine	12 €
<b>Mozza sticks (7)</b> Bâtonnets de fromage, sauce poutine	10 €
<b>Terrine de bison</b> Pickles de chou, pickles de bleuets, cornichons, salade	10 €
<b>BBQ wings</b> 6 wings, 12 ou 24...	9 € 13 € 22 €

## Tu viens d't'eul vé ?

T'as pas dormi depuis 36 heures ? Nous autres non plus. T'as le goût de te sentir le matin sans la culpabilité de boire une bière ? On te comprend. Au Québecium le p'tit dej c'est quand tu veux ; ça reste le repas le plus important de la journée !

*Partying for the past 36 hours ? So are we. Wanna Peel like morning without the guilt of having a beer ? We hear you. At Québecium breakfast time is anytime ; it is after all the most important meal of the day!*

<b>P'tit déjeuner apprenti bûcheron</b> 2 œufs au choix, bacon ou saucisse, patates, 2 pancakes, bleuets, sirop d'érable	14 €
<b>Gros p'tit déjeuner maître bûcheron</b> 3 œufs au choix, bacon, saucisse, patates, beans, 3 pancakes, bleuets, fraises, sirop d'érable	18 €

## Spécialités maison / Homemade specialities

REMPLEZ VOS FRITES  
PAR UNE POUTINE  
POUR 4€ !

<b>Ben's smoked meat sandwich</b> Smoked meat maison au bois d'érable, moutarde américaine, pickles, sur pain de seigle frais, frites	21 €
<b>Burger de bœuf</b> Sauce BBQ, tomate, oignons, fromage cheddar (supp. œuf 2€ / supp. bacon 2€ / supp. steak 3€)	19 €
<b>Ribs de cochon fumés au bois d'érable</b> Sauce BBQ maison, frites, salade	19 €
<b>Salade César</b> La vraie ! Filets de poulet, bacon à l'érable, anchois, croûtons, pickles d'oignons, pickles de bleuets, copeaux de parmesan, vinaigrette maison	17 €
<b>Gros steam' all dressed</b> Hot-dog vapeur de la Belle Province, choucroute, pickles d'oignons, moutarde, relish, frites (supp. saucisse 2€)	15 €

# ÉPICERIE FINE

PRODUIT	PRIX
Métal sirop érable 540 ml	18€
Biscuits à l'érable 350 g	8€
Pancake mix 500 g	8€
Confiture de bleuets sauvage 283 g	8€
Tisane à la canneberge	12€
Tisane à l'érable	12€
Tisane aux bleuets	12€
Thé à l'érable	12€
Sauce Poutine déshydratée 52 g	8€
Epices de Montréal 188 g	15€
Cidre de glace givré 375 ml - 11,5°	36€
Bougie sirop d'érable petit modèle	15€
Gin Neige 500 ml - 43°	45€
Sortilège 700 ml - 30°	45€
Coureur des bois crème d'érable 750 ml - 15°	36€
Rhum Chic Choc 700 ml - 40°	45€
Whisky Canadien Spicebox 700 ml - 37°	45€
Sucette érable 20 g	3€
Fèves au sirop d'érable 456 g	8€
Blanche de Chambly 341 ml	6€
Maudite 341 ml - 8°	6€
Cidre de Glace Neige 375 ml	36€
Vin de glace Reif Vidal 375 ml	60€
Sortilège mignonette 50 ml	6€
Whisky Canadien Wild North Rye 700 ml - 43°	54€

La vraie affaire, c'est icitte que ça s'passe.

**Québecium**  
bistro - bar - épicerie fine

4 rue Bernard Buffet  
75017 PARIS  
www.quebecium.fr

Porte de Clichy ou Brochant  
31, 54, 66, 74, 828 > Brochant - Cardinet  
Porte de Clichy