

Chez *Billy*, *j'ai faim!*, on a à cœur de vous offrir une nourriture respectueuse des saisons ainsi qu'une totale transparence sur la provenance des produits que nous utilisons.

Tout est fait maison sur place. Oui, même la focaccia, les bretzels, les sauces (mayonnaise, rouille, harissa), les pâtisseries, etc...

Merci à tous nos fournisseurs québécois ♥

FRUITS & LÉGUMES

Légumes Ferme JP Desgroseilliers, Birri

Pommes Cidrerie Famille Tremblay

Petits fruits Brin nature, Racines Boréales

Champignons 400 Pieds de Champignons

VIANDES & POISSONS

Volaille Ferme Rose des Vents

Porc Porc meilleur

Boeuf & veau Boutique Bon Boeuf

Poisson Racines Boréales, La Mer

Canard Rougié

ŒUFS, CRÈMERIE & BOULANGERIE

Œuf de cane À la canne blanche

Fromage de chèvre Fromagerie du Vieux St-François

Alfred Le Fermier Fromagerie La Station

Cheddar Fromagerie Champêtre

Bufarella Fromagerie Fuoco

Pâte feuilletée Automne

Croissant Aux Merveilleux de Fred

Lait & crème Nutrinor

Beurre Lactantia

PRODUITS SECS

Farine Moulins de Soulanges, ADM

Sucre Redpath

Chocolat Chocolat Weiss

Miel Miel Dubreuil

Érable Érablière Morin, Érablière Martel

Noix de cajou équitables Umano

Épices et noix Épices Anatol

BOISSONS

Café Café Kujira

Thé Camellia Sinensis

Kombucha Cactus Kombucha

Bières La Ferme, Moulin 7

Jus de pommes et cidres Cidrerie Famille Tremblay

Cola 1642

Jus et sodas pétillants Loop

Eau pétillante Le Seltzer, Saint-Justin

Tous nos vins sont des importations privées.

Voir sur l'ardoise ou auprès de notre équipe pour découvrir notre sélection de vins du moment.

VINS ROUGES

		
Rua Direita	9,95	39
Quinta de Nova, Portugal		
Montepulciano	12	44
Abruzzes, Italie		
La Posada		46
Castilla la Mancha, Espagne		
Le Grand Massat	13	53
Côtes du Rhone, France		
Côtes de Bourg		62
Bordeaux, France		

BIÈRES DE MICROBRASSERIE

La Ferme	10,75
Blanche basilic Gose Argouse	
Bière de table Pils Saaz	
IPA Rustique Rousse de Seigle	
Moulin 7	8,25
Factrie (Blanche) Mineur (Blonde)	
Neige d'été (Gose) Bourbeau (Rousse)	
Spello (IPA) 100 tonnes (IPA) 1949 (Stout)	

COCKTAILS & ALCOOL FORTS

St-Germain Spritz	12,75
Kraemer, St-Germain, eau gazeuse, lime.	
Cosmopolitain	12,75
Vodka, canneberges, jus de lime.	
Café québécois	9,5
Coureur des bois, espresso, chantilly.	
Café amandine	8,5
Amaretto, espresso, lait, cacao.	
Ricard	6,5
Spiritueux	9
Digestif	7
Vieille prune ou poire.	

CAFÉS & THÉS

Espresso simple	2,95
Espresso double	3,95
Latte	3,95
Lait 3.8% ou lait d'avoine.	
Cappuccino	3,95
Café Viennois	4,95
Thé Camellia Sinensis	3,50
Earl grey Perles au jasmin	
Sencha Nagashima	
Rooibos Lune Rouge	
Camomille L'éclatante	
Thé glacé maison	4,55
Thé noir pêche et gingembre.	

VINS BLANCS

		
Rua Direita	9,95	39
UDACA, Portugal		
Ocho y Medio	12	41
La Mancha, Espagne		
Trebbiano	12	44
Abruzzes, Italie		
Pierre Dupond		47
Pays d'Oc IGP, France		
Cocotte		51
Château de Paraza, France		

MOUSSEUX

Kraemer	43
Blanc de blanc brut, France	

CIDRERIE FAMILLE TREMBLAY

Cidre Argousier	24
Pommes & argousier - 750 mL	
Cidre Poiré	26
Pommes & poires - 750 mL	
Cidre Bissap	31
Pommes, hibiscus & vanille - 750 mL	

MOCKTAILS & SANS ALCOOL

Paloma	8,75
Virgin tequila, Seltzer fleur de yuzu et pomelo, sirop de cassonade maison & citron.	
Virgin Pisco Sour	8,75
Eau gazeuse, jus de lime, sirop de cassonade maison, blanc d'oeuf & zeste de lime.	
Bière sans alcool	7,50
Voir sur l'ardoise ou auprès de notre équipe.	
Moût de pommes - 750ml	14
Cidrerie Famille Tremblay	

JUS & SODAS

Le seltzer - 355ml	3,95
Nature Gingembre	
Fleu de yuzu & pomelo	
Eau pétillante - 750ml	6,75
Saint-Justin au citron.	
Verre de jus de pomme	4,55
Thé glacé pétillant Loop	4,95
Pamplemousse & Earl grey	
Clémentine pétillante Loop	4,95
Soda naturellement fermenté à la clémentine.	
Cactus Kombucha	4,95
Rose Framboise Érable Canneberge	
Curcuma Argousier Houblon Gingembre	
Cola 1642	5,25
Jus Loop	6,95
Orange	
Big Bang (pomme, hibiscus, raisin, fraise, betterave, citron)	
Morning Glory (orange, clémentine, fraise, lime)	
Beach Bum (ananas, gingembre, curcuma, pomme)	

Service du mardi au vendredi de 11h30 à 14h30.

Tout est fait maison sur place. Merci à nos fournisseurs québécois ♥

PETITE FAIM

Crème de lentilles à l'érable 	12,55
Crème de noix de cajou, oignons, panais, huile d'olive, cajou, érable, ciboulette & croûtons maison.	
Entrée du jour	PM
Selon les envies du chef. Voir sur l'ardoise.	
Soupe de poisson	15,95
Rouille, fromage & croûtons maison.	
Saucisson brioché & salade verte	16,75
Brioche maison, saucisson aux pistaches fabriqué sur mesure & jus de viande au Sortilège.	
Bufarella du Québec & vinaigrette gourmande 	18,95
Focaccia maison, rutabaga, amandes, échalotes, huile d'olive & érable.	

GROSSE FAIM

Crème de lentilles à l'érable & oeuf de cane poché 	18,50
Crème de noix de cajou, oignons, panais, cajou, ail, huile d'olive, érable, ciboulette, fromage Alfred le Fermier & croûtons maison.	
Croque monsieur ou croque champignons  & salade verte	19,50
Focaccia maison, béchamel & cheddar. Supplément oeuf de cane miroir +2,95	
Couscous de légumes & semoule à la fleur d'oranger 	22,50
Légumes de saison, chutney oignons/raisins cannelle, miel, harissa, amandes et coriandre.	
Tartare de boeuf aux noisettes, panais & frites	24,95
Vinaigrette fumée maison, capres, échalotes, estragon & mayonnaise maison au piment Gorria.	
Guédille aux crevettes nordiques & frites	25,50
Pain maison au pavot, pommes, pistaches, betteraves, canneberges, coriandre & vinaigrette gingembre wasabi.	
Pièce du boucher (190 g), beurre au thym, fleur de sel & frites	35,50
Jus de viande & mayonnaise maison au piment Gorria.	
Plat du jour	PM
Selon les envies du chef. Voir sur l'ardoise.	
Moules-frites Uniquement le vendredi !	25,95
Moules marinière : poireaux, oignons, carottes, ail, thym, herbes et vin blanc.	

DESSERTS

Dessert du jour	PM
Selon les envies du chef. Voir sur l'ardoise.	
Crème caramel vanillée	7,75
Tarte tatin & chantilly	8,95
Mousse chocolat	9,25
Café ou thé gourmand	11,50
Cannelé, mini gaufre liégeoise, madeleine & mini brownie.	

À CÔTÉ

Frites	6,95
& mayonnaise au piment Gorria	
Pommes Dauphine	6,95
& mayonnaise au piment Gorria	
Salade verte	7,95
& légumes croquants	
Légume de saison rôtis	7,95
& crème sure au miel	
Focaccia maison	2,95

Menu enfant disponible sur demande.

LUNCH LUNCH LUNCH LUNCH

At *Billy, j'ai faim!*, we're committed to offering you food that respects the seasons, as well as complete transparency on the origin of the products we use.

Everything is homemade on site. Yes, even the focaccia, pretzels, croutons, sauces (mayonnaise, rouille, harissa), pastries, etc...

Thanks to all our Quebec suppliers ♥

FRUITS & VEGETABLES

Vegetables Ferme JP Desgroseilliers, Birri

Apples Cidrerie Famille Tremblay

Berries Brin nature, Racines Boréales

Mushrooms 400 Pieds de Champignons

MEATS & FISH

Poultry Ferme Rose des Vents

Pork Porc meilleur

Beef & veal Boutique Bon Boeuf

Fish Racines Boréales, La Mer

Duck Rougié

EGGS, DAIRY & BAKERY

Duck eggs À la canne blanche

Goat cheese Fromagerie du Vieux St-François

Alfred Le Fermier Fromagerie La Station

Cheddar Fromagerie Champêtre

Bufarella Fromagerie Fuoco

Puff pastry Automne

Croissant Aux Merveilleux de Fred

Milk & cream Nutrinor

Butter Lactantia

DRY GOODS

Flour Moulins de Soulanges, ADM

Sugar Redpath

Chocolate Chocolat Weiss

Honey Miel Dubreuil

Maple Érablière Morin, Érablière Martel

Faire trade cashews Umano

Spices and nuts Épices Anatol

BEVERAGES

Coffe Café Kujira

Tea Camellia Sinensis

Kombucha Cactus Kombucha

Beers La Ferme, Moulin 7

Apple juice and cider Cidrerie Famille Tremblay

Cola 1642

Juice and sparkling soft drinks Loop

Sparkling water Le Seltzer, Saint-Justin

All our wines are private imports.

See the menu board or ask our team to discover our current wine selection.

RED WINES

		
Rua Direita	9,95	39
Quinta de Nova, Portugal		
Montepulciano	12	44
Abruzzes, Italie		
La Posada		46
Castilla la Mancha, Espagne		
Le Grand Massat	13	53
Côtes du Rhone, France		
Côtes de Bourg		62
Bordeaux, France		

CRAFT BEERS

La Ferme	10,75
Blanche basilic Gose Argouse	
Bière de table Pils Saaz	
IPA Rustique Rousse de Seigle	
Moulin 7	8,25
Factrie (Blanche) Mineur (Blonde)	
Neige d'été (Gose) Bourbeau (Rousse)	
Spello (IPA) 100 tonnes (IPA) 1949 (Stout)	

COCKTAILS & SPIRITS

St-Germain Spritz	12,75
Kraemer, St-Germain, sparkling water, lime.	
Cosmopolitain	12,75
Vodka, cranberries, lime juice.	
Québécois Coffee	9,5
Coureur des bois, espresso, whipped cream.	
Amandine Coffee	8,5
Amaretto, espresso, milk, cocoa.	
Ricard	6,5
Spirit	9
Digestif	7
Old prune or pear	

COFFEE & TEA

Simple espresso	2,95
Double espresso	3,95
Latte	3,95
3.8% milk or oat milk.	
Cappuccino	3,95
Viennese coffee	4,95
Camellia Sinensis Tea	3,50
Earl grey Jasmine Pearls	
Sencha Nagashima	
Red Moon Rooibos	
Chamomile Lemon ginger burs	
Homemade Iced Tea	4,55
Peach black tea & ginger.	

WHITE WINES

		
Rua Direita	9,95	39
UDACA, Portugal		
Ocho y Medio	12	41
La Mancha, Espagne		
Trebbiano	12	44
Abruzzes, Italie		
Pierre Dupond		47
Pays d'Oc IGP, France		
Cocotte		51
Château de Paraza, France		

SPARKLING

Kraemer	43
Blanc de blanc brut, France	

CIDRERIE FAMILLE TREMBLAY

Sea Buckthorn Cider	24
Apples & sea buckthorn - 750 mL	
Perry Cider	26
Apples & pears - 750 mL	
Bissap Cider	31
Apples, hibiscus & vanilla - 750 mL	

MOCKTAILS & ALCOHOL-FREE

Paloma	8,75
Virgin tequila, Seltzer Yuzu Blossom and Pomelo, homemade brown sugar syrup & lemon.	
Virgin Pisco Sour	8,75
Sparkling water, lime juice, homemade brown sugar syrup, egg white & lime zest.	
Non-alcoholic beer	7,50
See the menu board or ask our team.	
Apple Must - 750ml	14
Cidredrerie Famille Tremblay	

JUICES & SOFT DRINKS

Le seltzer - 355ml	3,95
Natural Ginger	
Yuzu Blossom & Pomelo	
Sparkling water - 750ml	6,75
Lemon Saint-Justin.	
Apple juice glass	4,55
Loop Sparkling Iced Tea	4,95
Grapefruit & Earl grey	
Loop Sparkling Clementine	4,95
Naturally fermented clementine soda.	
Cactus Kombucha	4,95
Maple cranberry Rose raspberry	
Turmeric sea buckthorn Hops ginger	
Cola 1642	5,25
Loop Juice	6,95
Orange	
Big Bang (apple, hibiscus, grape, strawberry, beet, lemon)	
Morning Glory (orange, clementine, strawberry, lime)	
Beach Bum (pineapple, ginger, turmeric, apple)	

Service Tuesday to Friday, from 11:30am to 2:30pm.
Everything is homemade on site. Thanks to our Quebec suppliers ♥

SMALL HUNGER

Maple lentil cream 	12,55
Cashew cream, onions, parsnip, olive oil, cashews, maple syrup, chives & homemade croutons.	
Starter of the day	PM
According to the chef's inspiration. See the chalkboard for details.	
Fish soup	15,95
Homemade rust, cheese, and croutons.	
Brioche-Wrapped Sausage & Green Salad	16,75
Homemade brioche, custom-made pistachio sausage & Sortilège meat jus.	
Quebec Bufarella & gourmet vinaigrette 	18,95
Homemade focaccia, rutabaga, almonds, shallots, olive oil & maple syrup.	

BIG HUNGER

Maple lentil cream & poached duck egg 	18,50
Cashew cream, onions, cashews, parsnip, olive oil, maple syrup, chives, Alfred Le Fermier cheese & homemade croutons.	
Croque-monsieur or mushroom croque  & green salad	19,50
Homemade focaccia, béchamel & cheddar. Add a sunny-side-up duck egg +2,95	
Vegetable couscous & orange blossom semolina 	22,50
Seasonal vegetables, onion & raisin cinnamon chutney, honey, harissa, almonds, and coriander	
Beef tartare with hazelnuts, parsnip & fries	24,95
Homemade smoked vinaigrette, capers, shallots, tarragon & homemade Gorria chili mayonnaise.	
Nordic shrimp roll & French Fries	25,50
Homemade poppy seed bread with apples, beets, pistachios, cranberries, coriander & ginger wasabi vinaigrette.	
Butcher's cut (190 g), thyme butter, fleur de sel & fries	35,50
Meat juice & homemade Gorria chili mayonnaise.	
Dish of the Day	PM
According to the chef's inspiration. See the chalkboard for details.	
Mussels & French Fries Fridays Only !	25,95
Mussels marinière: leeks, onions, carrots, garlic, thyme, herbs, and white wine.	

DESSERTS

Dessert of the Day	PM
Crème Caramel	7,75
Tarte Tatin	8,95
Chocolate Mousse	9,25
Gourmet Coffee or Tea	11,50
Canelé, mini Liège waffle, madeleine & mini brownie.	

SIDES

French fries	6,95
& Gorria chili mayonnaise.	
Dauphine potatoes	6,95
& Gorria chili mayonnaise.	
Green salad	7,95
& crisp vegetables.	
Roasted vegetables	7,95
& honey sour cream	
Homemade focaccia	2,95

Kids' menu available upon request.

LUNCH LUNCH LUNCH LUNCH LUNCH