

**ENTRÉES ET GRIGNOTINES**

<b>Crevette colossale</b> et algues wakamé	9
<b>Nachos</b> garnis gratinés (oignons, olives, poivrons, salsa et crème sure)	10
	Extra poulet + 2
<b>Rouleaux impériaux</b> au porc, sauce pimentée aigre-douce	10
<b>Calmars</b> frits en croûte cadjine et aioli	12
<b>Feuilleté de homard</b> aux pleurotes	12
<b>Tartare de saumon</b> (2.5 oz) aux parfums d'Asie	13
<b>Foie gras de canard poêlé</b> de la ferme ancestrale Le Canard Goulu à Saint-Apollinaire, servi avec compote de pommes et poires au parfum de Calvados Boulard du Pays d'Auge, France	18

**BOLS**

<b>Soupe à l'oignon</b> gratinée aux fromages mozzarella et emmental	9
<b>Bisque de homard</b> à la vanille, espuma et noix de coco rôtie	10
<b>Soupe tonkinoise</b> (soupe repas) aux <b>crevettes nordiques</b> et <b>homard</b>	16
<b>Soupe tonkinoise</b> (soupe repas) à la <b>volaille</b>	10
Duo <b>tonki-rouleaux</b> (soupe tonkinoise et rouleaux impériaux au porc, sauce pimentée aigre-douce)	Prix de votre choix de soupe + 6

**VERDURETTES**

<b>Fondue de fromage Migneron</b> de La Maison d'affinage Maurice Dufour à Baie-Saint-Paul et tendres feuilles du jardin	11
<b>Salade de farfalle</b> et <b>confit de canard</b> du Lac Brome, copeaux de parmesan et poivrons	12
<b>La « César » Allegro</b> au <b>saumon fumé</b> du Fumoir Grizzly à Saint-Augustin-De-Desmaures	17
<b>La « César » Allegro</b> à la <b>poitrine de volaille</b> grillée	15
<b>Carpaccio de bœuf AAA</b> de l'Alberta <b>mariné</b> sur mesclun, vinaigrette aux framboises	18

**TERRE**

<b>Le Burger Allegro</b> , cheddar, bacon et frites maison	16
<b>Cuisse de pintade farcie</b> de la Ferme Kégo-Cailles à Cap-Saint-Ignace, chutney de fruits exotiques	23
<b>Poitrine de volaille rôtie</b> , sauce crème, échalotes et épinards	24
<b>Souris d'agneau confite</b> d'Australie, caramel d'épices	32
<b>Côte de veau de lait</b> du Québec, sauce au Brie de Portneuf de La Fromagerie Alexis de Portneuf et piment d'Espelette	35
<b>Mignon de bœuf AAA sur os</b> , de l'Alberta, sauce poivre et canneberges	40
<b>Le duo</b> : accompagnez le plat de votre choix d'un <b>foie gras de canard poêlé</b> de la ferme ancestrale Le Canard Goulu à Saint-Apollinaire	Ajoutez seulement 15

**MER**

Le fameux <b>club sandwich au homard</b> et frites maison	18
<b>Tartare de saumon</b> (5 oz) aux parfums d'Asie	24
<b>Penne au homard</b> , zeste de citron, épinards et champignons blancs	26
<b>Crevettes tigrées</b> , sauce tomate à l'orange et coriandre	27
<b>Filet de saumon</b> de l'Atlantique au Paillot de chèvre de La Fromagerie Alexis de Portneuf et fondue de poireaux au vin blanc	28

\* Consommer la nourriture crue ou mi-cuite (viande, volaille, poisson, crustacés ou œuf) peut accroître les risques d'intoxication alimentaire.

**STARTERS AND SNACK**

<b>Jumbo shrimp</b> with wakame seaweed	9
<b>Nachos</b> « au gratin » (onions, olives, bell peppers, salsa and sour cream)	10
	Add chicken + 2
<b>Spring rolls</b> with pork, sweet and sour pepper sauce	10
Deep fried <b>calamari</b> in a Cajun crust with garlic mayonnaise	12
<b>Lobster puff pastry</b> with oyster mushrooms	12
<b>Salmon tartare</b> (2.5 oz) with Asian flavours	13
<b>Pan-fried duck foie gras</b> from the artisanal farm Le Canard Goulu at Saint-Apollinaire, served with an apple and pear compote with a touch of Calvados Boulard from Pays d'Auge, France	18

**BOLS**

<b>Onion soup</b> « au gratin » with Mozzarella and Emmental cheese	9
<b>Lobster bisque</b> with vanilla, espuma and roasted coconut	10
<b>Tonkinese soup</b> (meal soup) with <b>Nordic shrimp</b> and <b>lobster</b>	16
<b>Tonkinese soup</b> (meal soup) with <b>chicken</b>	10
Duo <b>Tonkinese soup</b> and <b>spring rolls</b> with pork, sweet and sour pepper sauce	soup price + 6

**GREENS**

<b>Migneron cheese fondue</b> from Maison d'affinage Maurice Dufour at Baie-Saint-Paul, served with young leaves	11
<b>Bow-tie pasta</b> with Brome Lake <b>duck confit</b> , Parmesan cheese shavings and bell peppers	12
<b>The Allegro Caesar salad</b> with <b>smoked salmon</b> from Fumoir Grizzly at Saint-Augustin-De-Desmaures	17
<b>The Allegro Caesar salad</b> with grilled <b>chicken breast</b>	15
<b>AAA marinated beef carpaccio</b> from Alberta, mesclun lettuce, raspberry dressing	18

**FROM THE LAND**

<b>The Allegro burger</b> , Cheddar cheese, bacon and homemade French fries	16
<b>Stuffed guinea-fowl leg</b> from Ferme Kégo-Cailles at Cap-Saint-Ignace, tropical fruit chutney	23
<b>Roasted chicken breast</b> , cream, shallot and spinach sauce	24
Australian <b>lamb knuckle-end</b> , spice caramel	32
Quebec <b>milk-fed veal chop</b> , Brie de Portneuf cheese from La Fromagerie Alexis de Portneuf sauce and Espelette pepper	35
<b>Bone-in AAA beef tenderloin</b> from Alberta, pepper and cranberry sauce	40
<b>The duet</b> : add to the main course of your choice the <b>Pan-fried duck foie gras</b> from the artisanal farm Le Canard Goulu at Saint-Apollinaire	Add only 15

**FROM THE SEA**

The famous <b>lobster club sandwich</b> served with homemade French fries	18
<b>Salmon tartare</b> (5 oz) with Asian flavours	24
<b>Lobster penne pasta</b> , lemon zest, spinach and white mushrooms	26
<b>Tiger shrimp</b> , tomato sauce with orange and coriander	27
Atlantic <b>salmon fillet</b> with Paillet de chèvre goat cheese from La Fromagerie Alexis de Portneuf and white wine leek stew	28

\* Consuming raw or undercooked food (meat, chicken, seafood, shellfish or egg) may increase the risk of food borne illness