







ENTRÉES & SALADES

LA SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	9.5
<i>Soupe à l'oignon à la bière Belle Gueule</i> <i>Belle Gueule beer-broth french onion soup au gratin</i>	
LES MURMURES DE LA RUMEUR 	12
Bruschetta garnie de fromage brie fondant, aromatisée au pesto de basilic servi sur un pain panini <i>Baked brie & bruschetta with basil pesto served on hot panini bread</i>	
LES CALMARS FRITS	14
Calmars panés maison servis avec mayonnaise épicée <i>Homemade fried calamaris & spicy mayonnaise</i>	
LES ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS	11
Escargots gratinés dans une tartinade au beurre à l'ail <i>Snails with garlic butter & cheese</i>	
LE FEUILLETÉ SAUVAGE	12
Ragoût onctueux de champignons et lardons au brandy servi dans une pâte feuilletée <i>Creamy mushroom, bacon and brandy ragout in a light puff pastry</i>	
NOS TARTARES DE SAUMON À LA RUMEUR	15 28
Faire un choix entre notre tartare classique <u>ou</u> au sésame <u>et</u> crostinis maison <u>ou</u> Wonton frit <i>Choose between our classic tartar <u>or</u> sesame sauce <u>and</u> homemade crostinis <u>or</u> fried Wonton</i>	
LE TARTARE DE CANARD	18 34
Magret de canard haché au couteau et aromatisé à la truffe blanche avec crostinis <u>ou</u> Wonton frit <i>Duck breast tartare, white truffle oil drizzle with crostinis <u>or</u> fried Wonton</i>	
<i>Tous nos tartares en version repas sont servis avec choix de frites ou salade jardinière All our tartar main course portion come with choice of fries or green salad</i>	
LA SALADE CÉSAR	8 15
Laitue romaine garnie de bacon, croûtons assaisonnés, câpres, parmesan et vinaigrette maison <i>Romaine hearts tossed with bacon, seasoned croutons, capers, parmesan and Caesar dressing</i>	
L'ÉCHO DE LA RUMEUR 	9 16
Salade mesclun avec fromage de chèvre en croûte de Panko frit, amandes grillées et vinaigrette poire et sirop d'érable <i>Green salad with goat cheese in a Panko crust, roasted almonds with homemade pear & maple syrup vinaigrette</i>	
L'IRREMPLAÇABLE 	7 13
Mélange de salade mesclun servi avec légumes et vinaigrette maison au balsamique blanc <i>Green salad with vegetables and homemade white balsamic vinaigrette</i>	
LA SALADE DE CONFIT DE CANARD	21
Cuisse de canard de la ferme Hudson Valley, confite, servie sur mesclun, avec légumes, amandes et vinaigrette poire et sirop d'érable <i>Hudson Valley farms duck confit salad with vegetables, almonds and homemade pear & maple syrup vinaigrette</i>	

PIZZAS CROÛTES MINCES

- LA PIZZA « RUMEUR »** 16
Poulet grillé, pesto de basilic, oignons, poivrons, fromage de chèvre, mozzarella et tomates
Thin crust chicken pizza with pesto sauce, onions, bell peppers, tomatoes, goat cheese and mozzarella
- LA PIZZA « DIVA »**  17
Légumes, concassé de tomate, fromage de chèvre, mozzarella et sauce au pesto de basilic
Thin crust vegetable pizza with bruschetta, goat cheese, mozzarella and basil pesto sauce
- LA PIZZA « LE SOUMIS »** 21
Confit de canard, sauce béchamel, oignons et poires caramélisés, mozzarella, brie et amandes
Duck confit pizza with béchamel, caramelized pears & onions, brie, mozzarella and almond
- LA PIZZA « VIRIL »** 18
Bavette de bœuf marinée, champignons, oignons et poivrons rouges, garnie de notre sauce B.B.Q au Jack Daniels
Marinated flank steak, mushrooms, onions and red bell peppers, topped with our Jack Daniels B.B.Q sauce

PÂTES

- L'OMERTA** 24
Pennes dans une sauce demi-glace crémeuse au brandy avec filet mignon en cubes, champignons et oignons rouges sautés.
Pennes in a brandy and cream demi-glace with diced filet mignon, sautéed mushrooms and onions.
- LA SICILIENNE**  18
Linguines au pesto de tomates séchées, jeunes roquettes, olives Kalamata et fromage grana padano
Linguinis in sun dried tomato pesto, Kalamata olives, arugula and grana padano cheese
- LE SOPRANO** 27
Linguines avec pétoncles géants, crevettes et moules, dans notre sauce rosée maison.
Linguinis with giant scallops, shrimps and mussels in our rosée sauce
- LA MADONE** 21
Penne avec flocons de saumon frais, jeunes roquettes et oignons verts dans une sauce crémeuse au vin blanc et fromage grana padano
Penne with Fresh flaked salmon, arugula scallions in a creamy white wine and grana padano cheese sauce
- GRATINÉ | GRATIN** 3
***égétarien**

PLATS

- LE PÊCHÉ MIGNON** 29
Saumon avec polenta croustillante, tombée d'épinards et sauce au fromage de chèvre et tomates séchées
Salmon fillet with fried polenta, sautéed spinach and a creamy goat cheese & sundried tomato sauce
- L'INDÉCIS** 26
Poitrine de volaille grillée, garnie de compote de poivrons rouges grillés et tomates séchées, fromage de chèvre et pesto, servi avec légumes du moment et riz jasmin à la coriandre
grilled chicken breast with a roasted red pepper and sun-dried tomatoes compote, goat cheese and pesto with sautéed vegetables and cilantro rice
- L'INFIDÈLE** 30
Cuisse de canard de la ferme Hudson Valley, confit maison, servi avec pomme de terre rôties aux fines herbes, légumes du moment et compote de bleuets
Duck leg from Hudson valley farms, confit in house, with roasted new potatoes, sautéed vegetables and a blueberry compote
- LE VILAIN CANARD (7oz)** 32
Magret de canard sous-vide, sauce aux échalotes et au vinaigre de framboises, accompagné d'asperge et pommes de terre grelots aux fines herbes
Sous-vide duck breast, shallots and raspberry vinegar sauce with asparagus and new potatoes
- LA BAVETTE DE BŒUF (7oz)** 32
Bavette de bœuf Angus marinée, accompagnée de frites assaisonnées, salade jardinière et d'une sauce au poivre vert de Madagascar
Marinated flank steak on the grill, seasoned fries with a green salad and a green peppercorn sauce
- LE MIGNON (8 oz)** 44
Filet mignon de bœuf *sterling silver*, grillé, beurre échalotes et fines herbes, pommes de terre grelots et légumes du moment
Sterling silver beef cut, grilled and topped with a melting shallots and herbs butter, new potatoes and vegetables

S.V.P. VEUILLEZ NOUS AVISER DE TOUTES CONTRAINTES OU ALLERGIES ALIMENTAIRES

BISTRO

CÔTES LEVÉES

(10 oz.) 21 (20 oz.) 30

Côtes levées de porc du Québec, grillées et recouvertes de notre sauce B.B.Q au Whisky, accompagné de frites assaisonnées et d'une salade jardinière.

Grilled pork ribs covered in our whisky B.B.Q sauce with a side of seasoned fries and green salad

LE HAMBURGER SOUS LES BOIS

17

Bœuf AAA servi avec bacon, fromage brie, oignons caramélisés, champignons sautés, sauce bbq, accompagné de nos frites assaisonnées

AAA beef burger with bacon, brie cheese, caramelised onions, sautéed mushrooms and bbq sauce, served with our seasoned fries

LE WRAP RUMEUR

17

Tortilla garnie de poulet grillé, bacon, laitue et fromage mozzarella, accompagné de frites assaisonnées et mayonnaise moutarde & miel

Grilled chicken club wrap garnished with bacon, lettuce and mozzarella cheese, served with seasoned fries and honey & mustard mayonnaise

LA POUTINE AU POIVRE

16

Sauce au poivre vert, cheddar en grain et fromage brie

Green peppercorn sauce, cheese curds and brie

LA POUTINE AU CANARD

22

Sauce au thym et vin rouge, effiloché de confit de canard, cheddar en grains et fromage brie

Pulled duck poutine with a red wine & thyme sauce, cheese curds and brie

LE NACHO « RUMEUR »

16

Garni de poivrons, oignons, tomates, olives noires, piments jalapeño, fromage et mayo épicée

Nachos with cheese, peppers, onions, tomatoes, black olives, jalapeños, cheese and spicy mayo

Rendez votre nacho plus festif avec un extra poulet, bœuf ou canard effiloché

6

Make your nachos more festive with an extra chicken, beef or pulled duck

*égétarien

« LES EXTRAS »

FRITES ASSAISONNÉES Seasoned fries	5
FRITES DE PATATES DOUCES & MAYO ÉPICÉE MAISON Sweet potato fries & homemade spicy mayo	7
SAUCES ET TREMPETTES Sauces and dips	2
MAYONNAISE ÉPICÉE Spicy mayo	MAYONNAISE AU SÉSAME Sesame mayo
MAYONNAISE MOUTARDE ET MIEL Mustard and honey mayo	BEURRE À L'AIL Garlic butter
SAUCE SRIRACHA Sriracha sauce	SAUCE AU POIVRE Pepper sauce
SAUCE B.B.Q BBQ sauce	SAUCE AU VIN ROUGE Red wine sauce

POUR ACCOMPAGNER VOTRE SALADE OU VOTRE REPAS

POITRINE DE POULET GRILLÉ Grilled chicken breast	10
SAUMON RÔTI AU FOUR Oven roasted salmon	12
FROMAGE DE CHÈVRE FRIT Fried goat cheese crouton	6
CREVETTES À L'AIL garlic shrimps (6)	12
CHAMPIGNONS POÊLÉS sautéed mushrooms	6
SALADES CÉSAR Caesar salad	5