


# ENTRÉES & SALADES

---

<b>LA SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE</b>		<b>10</b>
<b>Soupe à l'oignon à la bière <i>Belle Gueule</i></b> <i>Belle Gueule</i> beer-broth french onion soup au gratin		
<b>LES MURMURES DE LA RUMEUR </b>		<b>12</b>
<b>Bruschetta garnie de fromage brie fondant, aromatisée au pesto de basilic servi sur un pain panini</b> Baked brie & bruschetta with basil pesto served on hot panini bread		
<b>LES CALMARS FRITS</b>		<b>14</b>
<b>Calmars panés maison servis avec mayonnaise épicée</b> Homemade fried calamaris & spicy mayonnaise		
<b>LES ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS</b>		<b>11</b>
<b>Escargots gratinés dans une tartinade au beurre à l'ail</b> Snails with garlic butter & cheese		
<b>TARTARE DE SAUMON À LA RUMEUR</b>	<b>15</b>	<b>28</b>
<b>Tartare classique avec câpres, citron et tabasco, crostinis maison</b> classic tartar with capers, lemon and tabasco, homemade crostinis		
<b>LE TARTARE DE CANARD</b>	<b>18</b>	<b>34</b>
<b>Magret de canard haché au couteau et aromatisé à la truffe blanche avec crostinis</b> Duck breast tartare, white truffle oil drizzle with crostinis		
<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>		
<b>LA SALADE CÉSAR</b>	<b>8</b>	<b>15</b>
<b>Laitue romaine garnie de bacon, croûtons assaisonnés, câpres, parmesan et vinaigrette maison</b> Romaine hearts tossed with bacon, seasoned croutons, capers, parmesan and Caesar dressing		
<b>L'ÉCHO DE LA RUMEUR </b>	<b>9,5</b>	<b>18</b>
<b>Salade mesclun avec fromage de chèvre en croûte de <i>Panko</i> frit, amandes grillées et vinaigrette poire et sirop d'érable</b> Green salad with goat cheese in a <i>Panko</i> crust, roasted almonds with homemade pear & maple syrup vinaigrette		
<b>L'IRREMPLAÇABLE </b>	<b>7</b>	<b>13</b>
<b>Mélange de salade mesclun servi avec légumes et vinaigrette maison au balsamique blanc</b> Green salad with vegetables and homemade white balsamic vinaigrette		
<b>LA SALADE DE CONFIT DE CANARD</b>		<b>21</b>
<b>Cuisse de canard de la ferme Hudson Valley, confite, servie sur mesclun, avec légumes, amandes et vinaigrette poire et sirop d'érable</b> Hudson Valley farms duck confit salad with vegetables, almonds and homemade pear & maple syrup vinaigrette		



# 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 *Sterling Silver* 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** 10oz 25  
**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 de chou**  
Grilled pork ribs covered in our whisky B.B.Q sauce with a side of seasoned fries and coleslaw
- 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 »

---

<b>FRITES ASSAISONNÉES</b> Seasoned fries	<b>5</b>
<b>FRITES DE PATATES DOUCES &amp; MAYO ÉPICÉE MAISON</b> Sweet potato fries & homemade spicy mayo	<b>7</b>
<b>SAUCES ET TREMPETTES</b> Sauces and dips	<b>2</b>
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

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