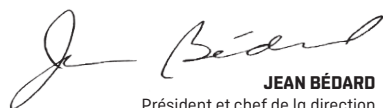


PLUS QUE JAMAIS, LA CAGE EST FIÈRE DE TRAVAILLER AVEC DES PRODUCTEURS DU QUÉBEC ET D'OFFRIR UN MENU RECONNU PAR ALIMENTS DU QUÉBEC.


JEAN BÉDARD
Président et chef de la direction

ENTRÉES

AILES DE POULET EXCELDOR

Poivre & sel marin, Buffalo, 9-1-1 
(8) 12⁵⁰ | (16) 21²⁵ | (24) 29⁵⁰

NACHOS CLASSIQUES

Salsa de tomates fraîches et crème sure 18⁷⁵
Ajoute du poulet 6⁵⁰

TOUS POUR UN !

Pelures de pommes de terre gratinées (4), filets de poulet maison (4), ailes de poulet Buffalo (4) et saucisses en pâte (4) 24²⁵

POUTINE

Poulet Buffalo
ENTRÉE 13⁵⁰ | REPAS 20⁵⁰

Classique

ENTRÉE 8⁵⁰ | REPAS 15⁷⁵

TACOS DE POISSON

Filet de morue, panure à la bière, aïoli, coriandre fraîche 5 L'UNITÉ

TACOS AU HOMARD

Homard 100 % du Québec, laitue iceberg, aïoli, ciboulette fraîche 6 L'UNITÉ

SALADES

Grecque, César ou Salade verte 7

BURGERS & SANDWICHES

Servis avec frites

BLITZ

Galette de bœuf 100 % canadien ou galette Beyond Meat®, cheddar, bacon, tomate, laitue romaine, oignon rouge, sauce maison 19

BRIE & CHAMPIGNONS

Galette de bœuf 100 % canadien ou galette Beyond Meat®, épinards, brie, champignons rôtis à l'ail, mayonnaise chipotle 20⁷⁵

BUFFALO

Filets de poulet maison nappés de sauce Buffalo, tomate, laitue iceberg, sauce au fromage bleu et au fromage à la crème 18

WRAP GRILLÉ AU POULET

Poitrine de poulet marinée, cheddar, bacon, mozzarella, laitue romaine, oignon mariné, salsa de tomates fraîches, sauce tzatziki 17⁵⁰

NOTRE CLUB

Poitrine de poulet marinée, fromage havarti, bacon, salsa de tomates fraîches, laitue romaine, avocat, sauce maison 19⁵⁰

GUÉDILLES DE HOMARD

Guédilles (2) garnies de homard 100 % du Québec 21

VIANDES & VOLAILLE

STEAK FRITES

Contre-filet AAA vieilli 60 jours, sauce aux poivres, servi avec salade verte et frites 32⁵⁰

Ajoute des crevettes à l'ail (6) 8⁷⁵

CÔTES LEVÉES

Porc du Québec, sauce signature au rhum Sainte-Marie, servies avec deux choix d'accompagnement

Côte entière 29⁵⁰

Demi-côte 19⁷⁵

SPAGHETTI BOLOGNAISE

Sauce maison au bœuf et à la chair de saucisse 17

FILETS DE POULET MAISON

Filets de poulet panés (4) avec un mélange d'épices maison, servis avec frites 17²⁵

GAUFRE & POULET FRIT

Gaufre belge, filets de poulet maison frits, cornichons, sauce au sirop d'érable et épices sumac, servis avec frites 18²⁵

TARTARES

Format repas servi avec salade verte et frites

BŒUF CLASSIQUE

Bœuf 100 % canadien, servi avec croûtons et crème montée

ENTRÉE 16⁷⁵

REPAS 29

SAUMON

Saumon frais de l'atlantique, servi avec croûtons

ENTRÉE 16⁷⁵

REPAS 29

THON

Thon ahi recommandé *Ocean Wise*, avocat, vinaigrette Wafu, servi avec croûtons

ENTRÉE 16⁷⁵

REPAS 29

DUO DE TARTARE

Choix de 2 tartares, servi avec salade verte et frites 34

BOLS & POISSONS

CREVETTES BANG BANG

Crevettes panées à la bière, panko, mélange printanier, sauce bang bang, edamames, concombre, radis, poivron, carottes, riz collant 18

BOLS POKÉ

Mélange printanier, edamames, avocat, nori, panko, riz collant, graines de sésame grillées, vinaigrette Wafu

Saumon 19

Thon 19

Tofu grillé 17

FISH & CHIPS MAISON

Filet de morue pané à la bière, servi avec frites 21²⁵

FILET DE SAUMON RÔTI

Tomates cerises, ciboulette fraîche, servi avec salade de couscous israélien 28⁵⁰

SALADES

CŒUR DE ROMAINE CÉSAR AU POULET

Poitrine de poulet marinée ou filets de poulet maison, bacon, copeaux de parmesan, câpres frites 19⁵⁰

QUINOA & POULET GRILLÉ

Fromage de chèvre, patates douces, pacanes caramélisées, oignon rouge grillé, vinaigrette à la lime, coriandre et ciboulette fraîche 19⁵⁰

COBB

Poitrine de poulet marinée, effiloché de jambon, mélange printanier, tomate, avocat, mélange de fromages râpés, œuf poché, vinaigrette ranch et ciboulette 18⁵⁰

GRECQUE

Fromage feta, tomate, poivron, concombre, oignon rouge, olives Kalamata, basilic et vinaigrette grecque maison 16⁷⁵

THON GRILLÉ

Steak de thon grillé, bébés épinards, chou rouge, nouilles ramen frites, carotte, oignons frits, graines de sésame grillées et vinaigrette à la mangue 19⁷⁵

REPLACE TES FRITES

Poutine 3⁵⁰

Frites de patates douces 3⁵⁰

Rondelles d'oignon 5⁷⁵

 NOUVEAUTÉ  VÉGÉTARIEN  ÉPICÉ  VÉGÉTALIEN

 PRÉPARÉ SUR DEMANDE AVEC DES INGRÉDIENTS SANS GLUTEN
Il est possible qu'une contamination croisée se produise durant leur préparation.


Consulte le guide des allergènes et le tableau des valeurs nutritives sur cage.ca/infomenu. Taxes en sus.

ALIMENTS DU QUÉBEC RESTAURANT AU MENU

CIDRES

PRODUITS DU QUÉBEC	PINTE	355 ML	
RABASKA CLASSIQUE 5,6% McIntosh – Cortland Vergers Petit et fils, Mont-Saint-Hilaire, Qc	9⁵⁹		
RABASKA ROSÉ 5,6% McIntosh – Geneva Vergers Petit et fils, Mont-Saint-Hilaire, Qc	9⁵⁹		
WHITE VELVET Cidre Rabaska classique, Joufflue	10²⁵		

VINS DU QUÉBEC ET D'AILLEURS

BLANC	150 ML	250 ML	750 ML
COTEAU ROUGEMONT VERSANT BLANC Vidal – Frontenac gris et blanc Rougemont, Qc	8²⁵	13	37
DOMAINE ST-JACQUES CLASSIQUE BLANC Vidal – Seyval Saint-Jacques-le-Mineur, Qc	8²⁵	13	37
LE CERBÈRE Chardonnay – Colombard Californie, É-U	10	16²⁵	47
OPEN Chardonnay Péninsule du Niagara, On	10²⁵	16⁷⁵	48
INNISKILLIN Pinot grigio Péninsule du Niagara, On	10²⁵	16⁷⁵	49
DOMAINE ST-JACQUES LA CAGE RÉSERVE Vidal en barrique Saint-Jacques-le-Mineur, Qc	10⁵⁰	17²⁵	50
LA CANTINA – VALLÉE D'OKA Riesling Vallée d'Oka, Qc	11	18	52
ROUGE	150 ML	250 ML	750 ML
COTEAU ROUGEMONT VERSANT ROUGE Frontenac noir – Marquette Rougemont, Qc	8²⁵	13	37
SOCIETA OSCURA  BIO Nero d'Avola – Merlot – Shiraz Terre Siciliane, ITA	8⁵⁰	14	38
LE CERBÈRE Zinfandel – Cabernet Sauvignon Californie, É-U	10	16²⁵	47
DOMAINE ST-JACQUES RÉSERVE ROUGE Lucy Kuhlmann – Maréchal Foch Saint-Jacques-le-Mineur, Qc	10²⁵	16⁵⁰	48
LA CANTINA – VALLÉE D'OKA Pinot noir Vallée d'Oka, Qc	11²⁵	18²⁵	53
TOM GORE Cabernet Sauvignon Californie, É-U	11⁷⁵	19⁵⁰	56
ROSE	150 ML	250 ML	750 ML
GABRIELLE Seyval noir – Vidal – Frontenac gris, blanc et rouge Basses-Laurentides, Qc	8²⁵	13	37
LE CERBÈRE Syrah Pays d'Ok, FR	10	16²⁵	47
MOUSSEUX			750 ML
L'ORPAILLEUR BRUT Seyval – Vidal Dunham, Qc			54

SPIRITUEUX

ALCOOLS DU QUÉBEC	/ ONCE
VODKA White Keys, Quartz	9⁷⁵
RHUM Sainte-Marie, Chic Choc	9⁷⁵
GIN Portage, Ungava	9⁷⁵
DIGESTIF Coureur des Bois – Crème d'érable – Liqueur de whisky	7⁷⁵ 9⁷⁵

BIÈRES

BRASSEURS DU QUÉBEC	PINTE	PICHET
MATANTE IBU: 10 4,9% Ale légère, Archibald	8⁶⁹	24³⁹
JOUFFLUE IBU: 12 4,2% Witbier, Archibald	8⁶⁹	24³⁹
À TOUT LE MONDE IBU: 22 4,5% Saison de style belge, Unibroue	8⁶⁹	24³⁹
GROUPIE IBU: 30 5% Ale ambrée, Archibald	8⁶⁹	24³⁹
LA MORSURE IBU: 77 6,5% India Pale Ale américaine, Trou du Diable	9⁹⁹	28⁸⁹
BRASSÉES AU QUÉBEC	PINTE	PICHET
BUD LIGHT IBU: 8 4% Lager, Labatt	8²⁹	19⁹⁹
MICHELOB ULTRA IBU: 10 4% Lager, Labatt	8⁶⁹	24³⁹
BUDWEISER IBU: 12 5% Lager, Labatt	8²⁹	19⁹⁹
LABATT 50 IBU: 15 5% Ale, Labatt	8⁶⁹	24³⁹
IMPORTÉES	PINTE	PICHET
KRONENBOURG 1664 BLANC IBU: 12 5% Ale, France	9⁵⁹	27¹⁹
HOEGAARDEN IBU: 20 4,9% Witbier, Belgique	9⁵⁹	27¹⁹
STELLA ARTOIS IBU: 30 5% Lager, Belgique	9⁵⁹	27¹⁹
GOOSE ISLAND IPA IBU: 55 5,9% India Pale Ale, États-Unis	8⁶⁹	24³⁹

MENUS ENFANTS

Ce menu est offert aux enfants de 12 ans et moins.
Il comprend une boisson à volonté et un dessert.

MINI-BURGERS

Mini-burgers (2), galette de bœuf 100 % canadien, cheddar, bacon, tomate, laitue, sauce maison, servis avec frites **9⁷⁵**

MÉLI-MÉLO

Saucisses en pâte (2), ailes Buffalo (2), bouchées de poulet (2), servi avec frites **8⁵⁰**

SPAGHETTI BOLOGNAISE

Sauce maison au bœuf et à la chair de saucisse **7**

BOUCHÉES DE POULET

Bouchées de poitrine de poulet (5), servies avec frites **7⁷⁵**

FILET DE SAUMON RÔTI

Tomates cerises, ciboulette fraîche, servi avec salade de couscous israélien ou riz collant **9⁷⁵**

BOISSONS

Lait | Lait au chocolat | Limonade | Thé glacé
Jus d'orange, pomme, raisin ou canneberge
Boissons gazeuses | Smoothie (\$)

DESSERTS

Mini-coupe glacée M&M® | Mr. Freeze®

Peuvent contenir des traces d'arachides.

DESSERTS

MI-CUIT AU CHOCOLAT

Coulis de chocolat et pacanes caramélisées **7**

GÂTEAU AU FROMAGE

Croûte de biscuits Graham, coulis de petits fruits, copeaux de chocolat blanc et zeste de citron **8²⁵**

MILLEFEUILLE MOISHES

Une pâtisserie traditionnelle et décadente du renommé Steakhouse Moishes, faite de pâte feuilletée, de crème fouettée, de crème pâtissière, de confiture de framboises et recouverte d'un fondant vanille-chocolat **8⁷⁵**



LA CAGE
CHEZ VOUS

Fais le plein de nos plats prêts-à-manger et de nos produits vendus en épicerie disponibles ici à prix réduits. Commande en ligne et repars avec ta sélection à la fin du repas : cage.ca/commande

MORE THAN EVER, LA CAGE IS PROUD TO BE WORKING WITH QUÉBEC PRODUCERS TO OFFER A MENU RECOGNIZED BY ALIMENTS DU QUÉBEC.


JEAN BÉDARD
President and CEO

APPETIZERS

CHICKEN WINGS EXCELDOR

Pepper & sea salt, Buffalo, 9-1-1 
(8) 12⁵⁰ | (16) 21²⁵ | (24) 29⁵⁰

CLASSIC NACHOS

Fresh tomato salsa and sour cream 18⁷⁵
Add chicken 6⁵⁰

ALL FOR ONE!

All-dressed potato skins (4), house chicken fillets (4), Buffalo chicken wings (4) and franks in a crispy crust (4) 24²⁵

POUTINE

Buffalo chicken
APPETIZER 13⁵⁰ | MEAL 20⁵⁰

Classique

APPETIZER 8⁵⁰ | MEAL 15⁷⁵

FISH TACOS

Beer-battered cod fillet, aioli, fresh cilantro
5 EACH

LOBSTER TACOS

100% Québec lobster, iceberg lettuce, aioli, fresh chives 6 EACH

SALADS

Greek, Caesar or Green salad 7

BURGERS & SANDWICHES

Served with fries

BLITZ

100% Canadian beef patty or Beyond Meat® patty, cheddar, bacon, tomatoes, romaine lettuce, red onions, house sauce 19

BRIE & MUSHROOMS

100% Canadian beef patty or Beyond Meat® patty, spinach, brie, garlic-roasted mushrooms, chipotle mayonnaise 20⁷⁵

BUFFALO

House chicken fillets drizzled with Buffalo sauce, tomatoes, iceberg lettuce, blue cheese and cream cheese sauce 18

GRILLED CHICKEN WRAP

Marinated chicken breast, cheddar, bacon, mozzarella, romaine lettuce, pickled onions, fresh tomato salsa, tzatziki sauce 17⁵⁰

OUR CLUB

Marinated chicken breast, Havarti cheese, bacon, fresh tomato salsa, romaine lettuce, avocado, house sauce 19⁵⁰

LOBSTER ROLL

Lobster rolls (2) containing 100% Québec lobster 21

MEAT & POULTRY

STEAK FRITES

60-day aged AAA striploin, peppercorn sauce, served with a green salad and fries 32⁵⁰

Add garlic shrimps (6) 8⁷⁵

RIBS

Québec Pork, signature Sainte-Marie rum sauce, served with your choice of two side dishes

Full rack 29⁵⁰

Half rack 19⁷⁵

SPAGHETTI BOLOGNESE

House beef and sausage meat sauce 17

HOUSE CHICKEN FILLETS

Chicken fillets (4) breaded with a mix of house spices, served with fries 17²⁵

FRIED CHICKEN & WAFFLE

Belgian waffle, fried house chicken fillets, pickles, maple syrup and sumac spice sauce, served with fries 18²⁵

TARTARES

Main meal serving, with a green salad and fries

CLASSIC BEEF

100% Canadian beef, served with croutons and unsweetened whipped cream

APPETIZER 16⁷⁵

MEAL 29

SALMON

Fresh Atlantic salmon, served with croutons

APPETIZER 16⁷⁵

MEAL 29

TUNA

Ocean Wise-approved ahi tuna, avocado, Wafu vinaigrette, served with croutons

APPETIZER 16⁷⁵

MEAL 29

TARTARE DUO

Choice of 2 tartares, served with a green salad and fries 34

BOWLS & FISH

BANG BANG SHRIMP

Beer-battered shrimp, panko, spring mix, edamame, Bang Bang sauce, cucumber, radishes, peppers, carrots, sticky rice 18

POKE BOWLS

Spring mix, edamame, avocado, nori, panko, sticky rice, toasted sesame seeds, Wafu vinaigrette

Salmon 19

Tuna 19

Grilled tofu 17

HOUSE FISH & CHIPS

Beer-battered cod fillets, served with fries 21²⁵

ROASTED SALMON FILLET

Cherry tomatoes, fresh chives, served with Israeli couscous salad 28⁵⁰

SALADS

CHICKEN CAESAR-STYLE ROMAINE HEART

Marinated chicken breast or house chicken fillets, bacon, Parmesan shavings, fried capers 19⁵⁰

QUINOA & GRILLED CHICKEN

Goat cheese, sweet potatoes, caramelized pecans, roasted red onions, cilantro-lime vinaigrette and fresh chives 19⁵⁰

COBB

Marinated chicken breast, pulled ham, spring mix, tomatoes, avocado, grated cheese mix, poached egg, ranch dressing and chives 18⁵⁰

GREEK

Feta cheese, tomatoes, peppers, cucumber, Kalamata olives, red onions, basil and house Greek dressing 16⁷⁵

GRILLED TUNA

Grilled tuna steak, baby spinach, carrots, red cabbage, fried ramen noodles, fried onions, toasted sesame seeds, mango vinaigrette 19⁷⁵


REPLACE YOUR FRIES

Poutine 3⁵⁰

Sweet potato fries 3⁵⁰

Onion rings 5⁷⁵

 NEW  VEGETARIAN  SPICY  VEGAN

 MADE WITH GLUTEN-FREE INGREDIENTS, UPON REQUEST
Cross-contamination may occur during preparation.

Taxes not included. See the Allergen Chart and Nutrition Guide at cage.ca/en/menuinfo.

 RESTAURANT
AU
MENU

CIDERS

QUÉBEC PRODUCTS	PINT	355 ML	
RABASKA CLASSIC 5.6% McIntosh – Cortland Vergers Petit et fils, Mont-Saint-Hilaire, Qc	9⁵⁹		
RABASKA ROSÉ 5.6% McIntosh – Geneva Vergers Petit et fils, Mont-Saint-Hilaire, Qc	9⁵⁹		
WHITE VELVET Rabaska Classic Cider, Joufflue	10²⁵		

WINES FROM QUÉBEC AND ABOARD

WHITE	150 ML	250 ML	750 ML
COTEAU ROUGEMONT VERSANT BLANC Vidal – Frontenac gris et blanc Rougemont, Qc	8²⁵	13	37
DOMAINE ST-JACQUES CLASSIQUE BLANC Vidal – Seyval Saint-Jacques-le-Mineur, Qc	8²⁵	13	37
LE CERBÈRE Chardonnay – Colombard California, USA	10	16²⁵	47
OPEN Chardonnay Niagara Peninsula, On	10²⁵	16⁷⁵	48
INNISKILLIN Pinot grigio Niagara Peninsula, On	10²⁵	16⁷⁵	49
DOMAINE ST-JACQUES LA CAGE RÉSERVE Barrel-aged Vidal Saint-Jacques-le-Mineur, Qc	10⁵⁰	17²⁵	50
LA CANTINA - VALLÉE D'OKA Riesling Vallée d'Oka, Qc	11	18	52
RED	150 ML	250 ML	750 ML
COTEAU ROUGEMONT VERSANT ROUGE Frontenac noir – Marquette Rougemont, Qc	8²⁵	13	37
SOCIETA OSCURA BIO Nero d'Avola – Merlot – Shiraz Terre Siciliane, ITA	8⁵⁰	14	38
LE CERBÈRE Zinfandel – Cabernet Sauvignon California, USA	10	16²⁵	47
DOMAINE ST-JACQUES RÉSERVE ROUGE Lucy Kuhlmann – Maréchal Foch Saint-Jacques-le-Mineur, Qc	10²⁵	16⁵⁰	48
LA CANTINA - VALLÉE D'OKA Pinot noir Vallée d'Oka, Qc	11²⁵	18²⁵	53
TOM GORE Cabernet Sauvignon California, USA	11⁷⁵	19⁵⁰	56
ROSE	150 ML	250 ML	750 ML
GABRIELLE Seyval noir – Vidal – Frontenac gris, blanc et rouge Basses-Laurentides, Qc	8²⁵	13	37
LE CERBÈRE Syrah Pays d'Oc, FR	10	16²⁵	47
SPARKLING			750 ML
L'ORPAILLEUR BRUT Seyval – Vidal Dunham, Qc			54
QUÉBEC SPIRITS			/OUNCE
VODKA White Keys, Quartz			9⁷⁵
RUM Sainte-Marie, Chic Choc			9⁷⁵
GIN Portage, Ungava			9⁷⁵
DIGESTIVE Coureur des Bois – Maple Cream – Maple Whisky Liquor			7⁷⁵ 9⁷⁵

SPIRITS

BEERS

QUÉBEC BREWERIES	PINT	PITCHER
MATANTE IBU: 10 4.9% Light ale, Archibald	8⁶⁹	24³⁹
JOUFFLUE IBU: 12 4.2% Witbier, Archibald	8⁶⁹	24³⁹
À TOUT LE MONDE IBU: 22 4.5% Belgian-style saison, Unibroue	8⁶⁹	24³⁹
GROUPIE IBU: 30 5% Ale ambrée, Archibald	8⁶⁹	24³⁹
LA MORSURE IBU: 77 6.5% American IPA, Trou du Diable	9⁹⁹	28⁸⁹
BREWED IN QUÉBEC	PINT	PITCHER
BUD LIGHT IBU: 8 4% Lager, Labatt	8²⁹	19⁹⁹
MICHELOB ULTRA IBU: 10 4% Lager, Labatt	8⁶⁹	24³⁹
BUDWEISER IBU: 12 5% Lager, Labatt	8²⁹	19⁹⁹
LABATT 50 IBU: 15 5% Ale, Labatt	8⁶⁹	24³⁹
IMPORTED	PINTE	PICHET
KRONENBOURG 1664 BLANC IBU: 12 5% Ale, France	9⁵⁹	27¹⁹
HOEGAARDEN IBU: 20 4.9% Witbier, Belgium	9⁵⁹	27¹⁹
STELLA ARTOIS IBU: 30 5% Lager, Belgium	9⁵⁹	27¹⁹
GOOSE ISLAND IPA IBU: 55 5.9% India Pale Ale, United States	8⁶⁹	24³⁹

KIDS MENU

This menu is available for children 12 and under. It includes a bottomless beverage and a dessert.

MINI-BURGERS

Mini-burgers (2), 100% Canadian beef patty, cheddar, bacon, tomatoes, lettuce and house sauce, served with fries **9⁷⁵**

THE SLAM!

Franks in a crispy crust (2), Buffalo wings (2) and chicken bites (2), served with fries **8⁵⁰**

SPAGHETTI BOLOGNESE

House beef and sausage meat sauce **7**

CHICKEN BITES

Chicken breast bites (5), served with fries **7⁷⁵**

ROASTED SALMON FILLET

Cherry tomatoes, fresh chives, served with Israeli couscous salad or sticky rice **9⁷⁵**

BEVERAGES

Milk | Chocolate milk | Lemonade | Iced tea
Orange, apple, grape or cranberry juice
Soft drinks | Smoothie (\$)

DESSERTS

Mini M&M® sunday ou Mr. Freeze®

May contain traces of nuts.

DESSERTS

MOLTEN CHOCOLATE CAKE

Chocolate coulis and caramelized pecans **7**

CHEESECAKE | CREATED BY RÉMY COUTURE

Graham cracker crust, berry coulis, white chocolate shavings and lemon zest **8²⁵**

MOISHES MILLEFEUILLE

From the famous Moishes Steakhouse, a traditional and decadent dessert made of puff pastry, whipped cream, custard and raspberry jam, topped with a vanilla and chocolate fondant icing **8⁷⁵**



LA CAGE
CHEZ VOUS

Stock up on our ready-to-eat dishes and products sold in grocery stores, available here at affordable prices. Order online and get your order to go at the end of the meal: cage.ca/order