

BISTRO CLAU CLAU



MENU



Spécialités maison

.....
Pain Bannik 2.00

.....
Beurre d'érable 1.25

.....
Bière Bannik 6.95
Rousse ou Blonde
.....



BANNIK.CA
819-622-0922

BISTRO CLAU CLAU



MENU



Bannik specialties

.....
Bannik Bun 2.00

.....
Maple butter 1.25

.....
Bannik Beer
Blond or Red 6.95
.....



BANNIK.CA

819-622-0922

BOISSONS

DELICAT ET LEGER

FRUITÉ ET VIF

AROMATIQUE ET CHARNU

FRUITÉ ET LEGER

AROMATIQUE ET SOUPLE

FRUITÉ ET GÉNÉREUX

FRUITÉ ET DOUX

AROMATIQUE ET ROND

FRUITÉ ET EXTRA-DOUX

Brevages

Eau Bannik plate	2.50
Eau pétillante Bannik à la lime	3.00
Jus de pomme	2.75
Jus de canneberge	2.75
Jus d'orange	2.75
Ginger Ale	3.00
Coke diet	3.00
Coke	3.00
Sprite	3.00
Thé Glacé	3.00

BIÈRE

Bannik blonde	6.95
Bannik rousse	6.95
Michelob Ultra	7.94
Corona	8.66
Stella	8.66
Bleue	7.30
Bud Light	7.30
Budweiser	7.30
Beck's 0%	6.53

EN FÛT

Un Verre	9.13
Un Pichet	24.35

COCKTAIL

Expresso Martini	8.67
Bloody Ceasar	8.67
Gin Tonic	8.27
Long Island iced tea	9.56
Le Bannik	9.56

GLACÉS

Daiquiri aux fraise	9.13
Margarita lime	9.13
Pina colada	9.13

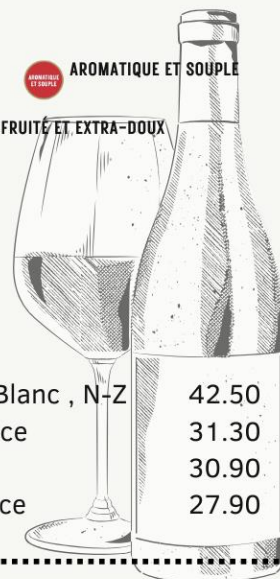
SANGRIA ET PICHET

Verre	8.67
Pichet	28.70

*Sangria : Rouge, Blanche ou Rose

VIN BLANC

Kim Crawford, Sauvignon Blanc , N-Z	42.50
Les fumées blanches, France	31.30
Si Soave , Italie	30.90
Nicolas ,Chardonnay, France	27.90



VIN ROUGE

Borsao, Espagne	26.40
Liberty School,Cabernet-S , É-U	42.90
Montresor Amarone, Italie	74.00
Domaine Des Huards , France	46.50
La Fiole Du Pape ,France	82.50
Pinot Noir, La Chevalière	31.30
Cusumano Didi Syrah, Sicile	29.70

VIN MAISON

Verre	9.00
1/2 litre	17.00

Rouge : Cliff 79, Cabernet Shiraz

Blanc : Cliff 79, Chardonnay

Rosée : Listel Grain de Gris

VIN ROSÉ

Gallo,Californie, White Zindanfel	22.70
Cazal Viel,France, Cinsault Syrah	27.40
GrisBlanc , France	31.90

MOUSSEUX

Henkell Troken, Allemagne	37.75
---------------------------	-------

DRINKS

DELICAT ET LEGER DELICATE AND LIGHT

FRUITÉ ET VIBRANT FRUITY AND VIBRANT

AROMATISÉ ET ROBUSTE AROMATIC AND ROBUST

FRUITÉ ET LÉGER FRUITY AND LIGHT

AROMATISÉ ET SUPPLÉ AROMATIC AND SUPPLE

FRUITÉ ET ÉQUILIBRÉ FRUITY AND MEDIUM-BODIED

FRUITÉ ET DÔCE FRUITY AND SWEET

AROMATISÉ ET DÔCE AROMATIC AND MELLOW

FRUITÉ ET EXTRA-DÔCE FRUITY AND EXTRA SWEET

Beverages

Bannik plain water	2.50
La Bannik lime sparkling water	3.00
Apple juice	2.75
Craneberry juice	2.75
Orange Juice	2.75
Ginger Ale	3.00
Coke diet	3.00
Coke	3.00
Sprite	3.00
Ice tea	3.00

BEER

Bannik blond	6.95
Bannik red	6.95
Michelob Ultra	7.94
Corona	8.66
Stella	8.66
Bleue	7.30
Bud Light	7.30
Budweiser	7.30
Beck's 0%	6.53

ON TAP

Glass	9.13
Pitcher	24.35

COCKTAIL

Expresso Martini	8.67
Bloody Ceasar	8.67
Gin Tonic	8.27
Long Island iced tea	9.56
The Bannik	9.56

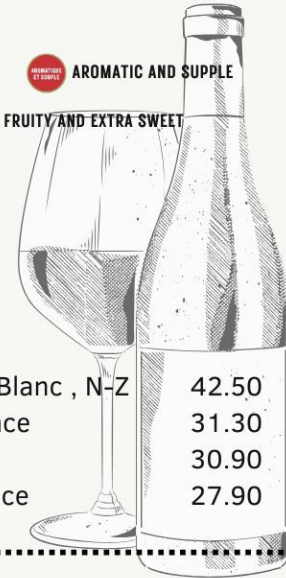
FROZEN

Strawberry Daiquiri	9.13
Lime Margarita	9.13
Pina colada	9.13

SANGRIA & PITCHER

Glass	8.67
Pitcher	28.70

*Sangria : Red, white or pink



WHITE WINE

Kim Crawford, Sauvignon Blanc , N-Z	42.50
Les fumées blanches, France	31.30
Si Soave , Italie	30.90
Nicolas ,Chardonnay, France	27.90

RED WINE

Borsao, Espagne	26.40
Liberty School,Cabernet-S , É-U	42.90
Montesor Amarone, Italie	74.00
Domaine Des Huards , France	46.50
La Fiole Du Pape ,France	82.50
Pinot Noir, La Chevalière	31.30
Cusumano Didi Syrah, Sicile	29.70

HOUSE WINE

Glass	9.00
Half litter	17.00

Rouge : Cliff 79, Cabernet Shiraz

Blanc : Cliff 79, Chardonnay

Rosée : Listel Grain de Gris

PINK WINE

Gallo,Californie, White Zindanfel	22.70
Cazal Viel,France, Cinsault Syrah	27.40
GrisBlanc , France	31.90

SPARKLING WINE

Henkell Troken, Allemagne	37.75
---------------------------	-------

ENTRÉES

Assiette de fromage et charcuterie 19.00

Nachos au porc éffiloché 16.00

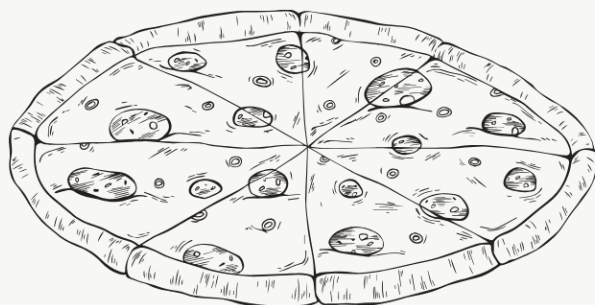
Trempelette d'épinards et artichauts gratiné 14.00

Brie fondant au beurre de pommes et pacane 21.00

Crevettes panés avec sauce Thai (10) 16.00

Ailes de poulet nature ou BBQ (6) 8.75
(12) 14.25

Soupe à l'oignon gratinée 17.00



PIZZA 9" & 12"

12" 4 Viandes 24.75

12" Bacon et fromage 23.25

12" Toute garnie 20.75

9" Pepperoni-Fromage 19.00
Servie avec salade César

9" Toute Garnie 19.00
Servie avec salade César

REPAS

Tartare de bœuf (140g) 24.00

Salade César au poulet 21.00

Coquille st-jacques 21.00
Servie avec salade César

Le sandwich au steak philly 25.00
Servie avec salade César

Assiette de crevettes panées à la bière(10) 29.00
Servie avec pommes de terre au bacon gratinées et Salade César

Assiette de brochettes de poulet(2) 29.00
Servie avec riz sauvage et Salade César

Quésadillas au poulet 25.00
Servie avec salade César

Assiette de brochettes de crevettes(2) 25.00
Servie avec riz sauvage et Salade César

SALADE

Salade César 15.00

Salade du chef 15.00

DESSERT

Dessert du moment 7.50

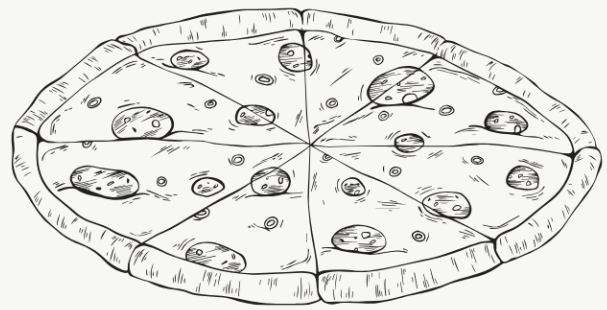


APPETIZER

Cold cut and cheese plate	19.00
.....	
Pulled pork Nachos	16.00
.....	
Spinach and artichoke dip	14.00
.....	
Brie cheese with apple butter and pecan	21.00
.....	
Breaded Shrimp with thai sauce (10)	16.00
.....	
Chicken wings regular or BBQ	(6) 8.75 (12) 14.25
.....	
French Onion Soup	17.00
.....	

MEAL

Beef tartar (140g)	24.00
.....	
Chicken ceasar salad	21.00
.....	
Seafood stuffed shell served with Ceasar salad	21.00
.....	
The steak philly sandwich served with Ceasar salad	25.00
.....	
Beer-battered shrimp plate (10) Served with Bacon Gratinated Potatoes and Caesar Salad	29.00
.....	
Plate of chicken skewer (2) Served with wild rice and Caesar salad	29.00
.....	
Chicken Quesadillas served with Ceasar salad	25.00
.....	
Plate of shrimp skewer (2) Served with wild rice and Caesar salad	25.00
.....	



PIZZA 9" & 12"

12" 4 Meat	24.75
.....	
12" Cheese and Bacon	23.25
.....	
12" All dressed	20.75
.....	
9" Pepperoni & cheese served with Cesar salad	19.00
.....	
9" All dressed served with Cesar salad	19.00
.....	

SALAD

Ceasar salad	15.00
.....	
The chief's salad	15.00
.....	

DESSERT

Dessert of the moment	7.50
.....	

