

SNACKS

SOUPIÈRE DU JOUR	4
DESSERT DU JOUR	4
FRITES MAISON	4
POUTINE CLASSIQUE	9
SALADE PILOTE 	7 12
Fruits variés, noix, canneberges séchées, fromage en grain, chips de tortillas, vinaigrette du moment.	
BURGER BLT	13
Bœuf, bacon, laitue, tomates, fromage, mayonnaise à la bière, pain artisanal de la boulangerie le Panetier. Servi avec frites maison.	
POUTINE PILOTE	13
Frites maison, fromage en grain, bœuf haché, oignons et poivrons.	
NACHOS 	13
Croustilles de maïs, salsa, piments bananes, olives, fromage, purée d'haricots noirs et crème sure.	
PLATEAU MÉLI-MÉLO	13
3 bâtonnets de fromage, rondelles d'oignons à la bière, 4 ailes de poulet, 2 filets de poulet et crudités assorties.	
CLUB SANDWICH	15
Poulet, bacon, laitue, tomates. Servi avec frites ou salade du chef.	
STEAK HACHÉ	15
Oignons, pommes de terre maison, salade du chef, sauce.	

 Option végétarienne disponible



819 377-5443
AÉROPORT DE TROIS-RIVIÈRES
3500, chemin de l'aéroport

COMMANDES EN LIGNE
lepilote.ca

39075

NOUS LIVRONS!



pilote
GASTRONOMIE POPULAIRE

819 377-5443

COMMANDES EN LIGNE
lepilote.ca

BISTRO

FONDUE FROMAGÉE  **11**
Brie en croûte, bacon, pesto de tomates grillées.

WRAP JULES **13**
Poulet croustillant, romaine, parmesan, sauce César. Servi avec frites maison.

SALADE CÉSAR **13**
Poulet grillé, romaine, croûtons, bacon, tuiles de parmesan et vinaigrette César.

PÂTES DU MOMENT **15**
Inspiration du chef

FISH & CHIPS **17**
Filet de morue pané dans sa croûte à la bière. Servi avec frites maison et légumes.

GÉNÉRAL TAO  **17**
Poulet ou tofu
Poulet croustillant, sauce asiatique maison. Accompagné de légumes et de riz.

BURGER VÉGÉ  **18**
Fromage de chèvre ou brie
Boulette d'haricots noirs et de quinoa, champignons et oignons sautés, laitue, tomates, mayonnaise épicée, pain artisanal de la boulangerie le Panetier. Servi avec frites maison ou salade du chef.

TARTARE **15 20**
Bœuf ou saumon
Dégustez un de nos fameux tartares classiques. Disponible en duo pour seulement **25\$**.

CÔTES LEVÉES **22 28**
Côtes levées de porc tendres badigeonnées de notre sauce barbecue maison. Servi avec frites maison et salade du chef.

VINS

BLANCS

LAS VIRTUDES **30**
Espagne, Sauvignon-Macabeo, 2018

BARRAMUNDI **34**
Australie, Chardonnay, 2018

RÉTHORÉ DAVY **36**
France, Sauvignon, 2018

IRIS VIGNETI **40**
Italie, Pinot Grigio, 2018

ROUGES

LAS VIRTUDES **30**
Espagne, Monastrell, 2018

BARRAMUNDI **34**
Australie, Shiraz-Petit Verdot, 2018

VALLE MARTELLO **36**
Italie, Montepulciano d'Abruzzo, 2017

CHÂTEAU BERNATEAU **48**
France, Saint-Émilion, 2017

ROSÉ

DOMAINE DE BORIE-VIEILLE **32**
France, Braucon-Duras-Syrah, 2018

BULLES

IRIS VIGNETI **38**
Italie, Prosecco DOC, 2018

BIÈRES

Fièrement brassées par la microbrasserie
Le Temps d'une Pinte à Trois-Rivières.

PUCK Noire au café, 6,6 % (473 ml) **7**

URSULINES Blanche voilée, 6,4 % (473 ml) **7**

PRODUITS MOLSON (341 ml) **6**
Coors Light, Molson Ex, Molson Dry, Black Label

CIDRES

Produits avec des pommes cueillis
à même les vergers familiaux de
la Cidrerie Milton.

ORIGINAL Léger, 4,5 % **7**

ROSÉ Fruité, 6,5 % **7**

CUIVRÉ Complexe, 10 % **7**

HOLLYHOP Houblonné, 6 % **9**

GOLDEN RUSSET **30**
Style nature (750 ml)

ÉCLIPSE SOLAIRE **30**
Style nature (750 ml)

Tous nos vins sont d'importation privée

