

The background of the image is a close-up, high-contrast photograph of animal stripes. The top half features the orange and black stripes of a tiger, while the bottom half features the black and white stripes of a zebra. A solid yellow circle is centered horizontally and vertically, overlapping both the tiger and zebra patterns. The text "RESTO SAFARI" is printed in a bold, black, sans-serif font within this circle.

**RESTO
SAFARI**

ENTRÉES - APPETIZERS

AILES DE POULET CHICKEN WINGS

1/2 LB **14.00**
1 LB **23.00**

Nature ou en sauce au choix : BBQ, Ranch,
Buffalo Mexicaine ou Crème de Bleu
*Plain or sauce of your choice: BBQ, Ranch,
Mexican Buffalo or Blue cheese cream*

RONDELLES D'OIGNONS À LA BIÈRE **13.00** BEER-BATTERED ONION RING

Coulis de miel relevé au parfum oriental
Oriental flavored honey coulis

GÂTEAU NACHO **18.00** NACHO CAKE

Sauce fromage maison, chili maison, porc
effiloché, pico de gallo
*Homemade cheese sauce, homemade chili,
pulled pork, pico de gallo*

PANIER DE MUNCHERS **16.00** BASKET OF MUNCHERS

Servi avec une mayonnaise épicée au bacon
Served with a spicy bacon mayonnaise

PANIER DE CALMARS **19.00** BASKET OF CALAMARI

Servie avec une émulsion citronnée
Served with a citrus emulsion

CARRÉ FROMAGÉ **15.00** CHEESE SQUARE

Verdure vinaigrée et sauce arrabiata
Vinegared greens and arrabiata sauce

SALADES - SALADS

Il est possible d'ajouter: Poulet grillé +4.00\$, Saumon 51°C +4.00\$ et Tofu mariné +4.00\$
It is possible to add: Grilled chicken +4.00\$, Salmon 51°C +5.00\$ and Marinated tofu +4.00\$

VERDURETTE MOMENTANÉE **13.00** MOMENTARY GREENS

Entrée/Appetizer **13.00**
Plat/Main course **19.00**

Vinaigrette maison, assemblage de feuillage et petits
légumes de saison
*Homemade vinaigrette, mix of foliage and small
seasonal vegetables*

MELON CANCUN **15.00** CANCUN MELON

Entrée/Appetizer **15.00**
Plat/Main course **22.00**

Melon, roquette, épinards, feta, oignons rouges,
jalapeno, sésame rôti, huile d'olive aux agrumes et
balsamique blanc
*Melon, arugula, spinach, feta, red onion, jalapeno,
roasted sesame, citrus olive oil and white balsamic*

SALADE À JULES **13.00** JULES' SALAD

Entrée/Appetizer **13.00**
Plat/Main course **19.00**

Cœur de romaine, sauce césar maison, parmesan, bacon,
câpres frites, croûtons, poivre du moulin et herbes fraîches
*Romaine lettuce, homemade Caesar sauce, parmesan
cheese, bacon, fried capers, croutons, freshly ground
pepper and fresh herbs*

PATTAYA SALADA **13.00** SALADA PATTAYA

Entrée/Appetizer **13.00**
Plat/Main course **19.00**

Verdure, carottes, fèves germées, kale, oignons rouges,
oignons verts, wonton, sésame rôti et vinaigrette
Bangkok
*Greens, carrot, bean sprouts, kale, red onion, green
onions, wonton, roasted sesame and Bangkok dressing*



POUTINERIE POUTINES

RESTO
SAFARI

CLASSIQUE CLASSIC

Mini **11.00**
Large **17.00**

Sauce brune, fromage en grains
Gravy, cheese curds

STYLE FRITES AU CHILI CHILI FRIES STYLE

Mini **13.00**
Large **19.00**

Frites, chili végétarien, fromage en grains,
coriandre, sésame rôti
*French fries, vegetarian chili, cheese curds,
coriander, roasted sesame*

PARISIENNE PARISIENNE

Mini **16.00**
Large **23.00**

Sauce crème, jambon effiloché, fromage en
grains, fromage de chèvre, bocconcini, herbes
fraîches, roquette
*Cream sauce, pulled ham, cheese curds, goat
cheese, bocconcini, fresh herbs, arugula*

POUTINE ROMAINE ROMAN POUTINE

Mini **14.00**
Large **19.00**

Sauce à la viande, fromage en grains,
bocconcini, herbes fraîches
*Meat sauce, cheese curds, bocconcini, fresh
herbs*

PIGTINE PIGTINE

Mini **17.00**
Large **24.00**

Sauce brune, sauce BBQ, porc effiloché, fromage
en grains, salade de chou
*Brown sauce, BBQ sauce, pulled pork, cheese
curds, coleslaw*

TAOTINE TAOTINE

Mini **17.00**
Large **24.00**

Sauce Tao, fromage en grains, poivrons, oignons, fèves
germées, oignons verts, sésame rôti, wonton frit
*Tao sauce, cheese curds, pepper, onion, bean sprouts,
green onion, roasted sesame, fried wonton*

MACTINE MACTINA

Mini **15.00**
Large **21.00**

Sauce au fromage, fromage en grains, pico de gallo
Cheese sauce, cheese curds, pico de gallo

AVEZ-VOUS DIT PASTAS? YOU SAID PASTAS?

MOSTACCIOLI BOLOGNAISE BOLOGNESE MOSTACCIOLI

24.00

Penne, sauce à la viande, mozzarella, parmesan, roquette
Penne, meat sauce, mozzarella, parmesan, arugula

MON VIEIL ALFREDO MY OLD ALFREDO

27.00

Linguine, sauce vin blanc, canard, parmesan, oignons verts
Linguine, white wine sauce, duck, parmesan, green onion

ARRABITA CON QUESO ARRABITA CON QUESO

27.00

Linguine, mozzarella, bocconcini, parmesan, feta, bacon,
verdures citronnées
*Linguine, mozzarella, bocconcini, parmesan, feta, bacon,
lemon greens*

MAC N CHEESOS MAC N CHEESOS

24.00

Mac N Cheese maison, cheesos, pico de gallo
Homemade Mac N Cheese, cheesos, pico de gallo

GÉNÉRAL TAO GENERAL TAO

24.00

Sauce Tao, vermicelles de riz, poulet ou tofu, poivrons,
oignons, fèves germées, wonton frit, sésame rôti
*Tao sauce, rice vermicelli, chicken, tofu, pepper, onion,
bean sprouts, fried wonton, roasted sesame*



MOSTACCIOLI BOLOGNAISE
BOLOGNESE MOSTACCIOLI

ENTRE 2 TRANCHES
BETWEEN 2 SLICES

RESTO
SAFARI

**GROS DROU
BIG DROU**

Re-visitation du classique Clownesque, bœuf, sauce à burger, laitue, cornichons, oignons frits
Re-visiting the Clownesque classic, beef, burger sauce, lettuce, pickle, fried onions

28.00

**CLASSIQUE FROMAGÉ
CLASSIC CHEESE**

Bœuf, condiments Firebarns, fromage américain, bacon, laitue, tomate, oignons frits
Beef, Firebarns condiments, American cheese, bacon, lettuce, tomato, fried onions

25.00

**INTER VVV
INTER VVV**

Bœuf, fromage en grains, rondelle d'oignon, fromage américain, sauce BBQ, salade de chou
Beef, cheese curds, onion ring, American cheese, BBQ sauce, coleslaw

26.00

**SANDWICH CLUBISH
CLUBISH SANDWICH**

Poulet, bacon, laitue, tomate, mayonnaise au bacon
Chicken, bacon, lettuce, tomato, bacon mayonnaise

25.00



GROS DROU
BIG DROU

**BURGER AILES BUFFALO
BUFFALO BURGER WINGS**

26.00

Poulet, oignons rouges, fromage suisse et chèvre, julienne de carottes et céleri, mayonnaise buffalo mexicaine
Chicken, red onion, swiss et goat cheese, carrot and celery julienne, mexican buffalo mayonnaise

**QUÉBEC HONOLULU
QUEBEC HONOLULU**

25.00

Porc Nagano, ananas grillé, jambon, suisse, arrabiata, roquette, mayonnaise au bacon
Nagano pork, grilled pineapple, ham, swiss cheese, arrabiata, arugula, bacon mayonnaise

**PORKY PÉKINOIS
PORC NAGANO**

25.00

Porc Nagano, sauce hoisin au miel anisé, salade de chou Pékin (carottes, céleri, oignons verts), thaï, wonton frit
Nagano Pork, hoisin sauce with aniseed honey, Pekin coleslaw (carrot, celery, green onion), thaï, fried wonton

**COCHON ÉFFILOCHÉ
PULLED PORK**

25.00

Porc effiloché, sauce BBQ, salade de chou, fromage suisse
Pulled pork, BBQ sauce, coleslaw, swiss cheese

**AMATEUR DE LÉGUMES
VEGGIES LOVER**

24.00

Galette végétale, verdure, tomate, oignons frits, ananas, fromage de chèvre, mangue et sauce asiatique
Vegetable patty, green, tomato, fried onion, pineapple, goat cheese, mango and Asian sauce



COCHON ÉFFILOCHÉ
PULLED PORK

AUTRES DÉLICES SIDE DISHES

CÔTES LEVÉES AU BOURBON BOURBON RIBS

Salade de chou, frites
Coleslaw, french fries

1/2 **31.00**
41.00

FISH AND CHIPS DE MORUE À LA BIÈRE BEER COD FISH AND CHIPS

Salade de chou, frites
Coleslaw, french fries

1/2 **19.00**
25.00

SFC POULET FRIT SAFARI SFC SAFARI FRIED CHICKEN

Sauce blanche Alabama, salade de chou, frites
Alabama white sauce, coleslaw, french fries

2 MCX **26.00**
3 MCX **31.00**



MENU POUR ENFANT CHILDREN'S MENU

Moins de 12 ans / Under 12 years old

Breuvage et dessert inclus / Beverage and dessert included

PENNE SAUCE BOLOGNAISE PENNE BOLOGNESE SAUCE

14.00

MACARONI AU FROMAGE MAC N CHEESE

14.00

HAMBURGER AU FROMAGE AVEC FRITES CHEESEBURGER AND FRENCH FRIES

15.00

3 FILETS DE POULET AVEC FRITES 3 CHICKEN FILLETS WITH FRENCH FRIES

15.00

BREUVAGES DRINKS

LAIT 2%
MILK 2%

2.75

EAU DASANI
DASANI WATER

3.45

JUS
JUICE

3.50

BOISSON GAZEUSE EN FONTAINE **3.25**
FOUNTAIN SOFT DRINK

BOISSON GAZEUSE EN BOUTEILLE **3.95**
BOTTLED SODA

THÉ GLACÉ **3.95**
NESTEA ICED TEA

CAFÉ FILTRE OU THÉ **3.50**
BREWED COFFEE OR HOT TEA

CHOCOLAT CHAUD **3.75**
HOT CHOCOLATE

Extra crème fouettée / Extra whipped cream **1.00**

CAPPUCINO OU CAFÉ LATTÉ **3.95**
CAPPUCINO OR LATTE

ESPRESSO OU ALLONGÉ **3.75**
ESPRESSO OR AMERICANO

BOISSONS ALCOOLISÉES ALCOHOLIC DRINKS

BELGIAN MOON 473ML **9.00**

COORS LIGHT 473 ML **9.00**

AMER IPA 473 ML **9.00**

HEINEKEN 500ML **11.00**

SOL 473ML **9.00**

MONT ROUGE 355ML **8.50**

SMIRNOFF ICE 330ML **8.50**

*Les taxes sont incluses dans le prix des produits alcoolisés.

*Taxes are included in the price of alcoholic products.