

ENTRÉES

CHIPS MAISON À LA CAJUN , MAYONNAISE CHIPOTLE	6,00\$
SALADE CŒUR DE ROMAINE AU PARMESAN VINAIGRETTE CÉSAR MAISON, BACON CROUSTILLANT, CROÛTONS À L'AIL	9,00\$
SALADE DE ROQUETTE , VINAIGRETTE CRÉMEUSE AU VINAIGRE BALSAMIQUE TOMATES CERISE, HARICOTS VERTS, FETA, BASILIC, GRAINES DE CITROUILLE	9,00\$
FONDANT CROUSTILLANT AUX 4 FROMAGES , SAUCE MARINARA	11,00\$
TERRINE PINTADE, PORC ET PISTACHES , CONFIT DE POMMES ET MENTHE	11,00\$
ENTRÉE DE SAUCISSE ALLEMANDE CHOUROUTE MAISON BRAISÉE AU VIN BLANC ET LARDONS, SAUCE MOUTARDE	11,00\$
TARTARE DE THON ÉPICÉ , SALADE FENOUIL, VINAIGRETTE CITRON MIEL	17,00\$

ENTRÉES DE MOULES BIO DE L'Î.P.E. – 1 LIVRE

15,00\$

MOULES MARINIÈRE

VIN, BEURRE, THYM FRAIS, CELERI, OIGNONS, ÉCHALOTES

MOULES DIABOLO

VIN, SAUCE NAPOLITAINE, AIL, CHILI, CHEDDAR, CELERI, OIGNONS, ÉCHALOTES

MOULES POULETTE

SAUCE POULETTE, THYM FRAIS, POIVRE NOIR, CELERI, OIGNONS, ÉCHALOTES

MOULES DIJONNAISE

SAUCE POULETTE, MOUTARDE DIJON, CELERI, OIGNONS, ÉCHALOTES

MOULES MARINARA

VIN, SAUCE NAPOLITAINE, AIL, CÂPRES, OLIVES NOIRES, CELERI, OIGNONS, ÉCHALOTES

MOULES FROMAGÈRE

SAUCE POULETTE, FROMAGE BLEU, CELERI, OIGNONS, ÉCHALOTES

MOULES FRUTTI DI MARE

SAUCE POULETTE, CREVETTES DE MATANE, PÉTONCLES, PALOURDES, AIL,
CELERI, OIGNONS, ÉCHALOTES

MOULES BIÈRES ET COMPAGNIE

VIN, CRÈME, SAUCE GUINNESS AU POIVRE VERT DE MADAGASCAR, FROMAGE EN GRAIN, BACON,
CHAMPIGNONS, CELERI, OIGNONS

PLATS PRINCIPAUX

CHILI DE BŒUF À LA BIÈRE , CHEDDAR, CRÈME SURE, NACHOS	19,00\$
TARTIFLETTE AU FROMAGE À RACLETTE À LA BIÈRE POMMES DE TERRE À LA CRÈME CUITES AU FOUR, SAUCISSE TOULOUSE	19,00\$
LASAGNE MAISON, SAUCE BOLOGNAISE	20,00\$
PENNINE À LA ROMANOFF	20,00\$
LINGUINI AU BOEUF BRAISÉ , SAUCE CRÈME, DEMI-GLACE MAISON OIGNONS ROUGES, CHAMPIGNONS, PARMESAN	23,00\$
POUTINE AU BOEUF BRAISÉ À LA BIÈRE TROIS PISTOLES OIGNONS ROUGES, CHAMPIGNONS SAUTÉS, SAUCE DEMI-GLACE MAISON	22,00\$
HAMBOURGEOIS VÉGÉTARIEN À LA PATATE DOUCE ET HARICOTS NOIRS CONFIT DE POIVRONS ROUGES, FROMAGE À LA CRÈME AU JALAPENO, ROQUETTE	19,00\$
HAMBOURGEOIS DE PORC DU QC ET SAUCISSE ITALIENNE, FRITES FROMAGE RACLETTE, CHOUCROUTE BRAISÉE MAISON, SAUCE MOUTARDE	19,00\$
HAMBOURGEOIS DE BŒUF ANGUS PRIDE AAA, FRITES HAVARTI, CONFITURE DE BACON, MAYONNAISE CHIPOTLE, TOMATE, SALADE	20,00\$
HAMBOURGEOIS DE CERF ROUGE DU QC ET PANCETTA, FRITES HAVARTI, OIGNONS ROUGES GRILLÉS, MAYONNAISE CHIPOTLE, TOMATE, SALADE	22,00\$
FISH AND CHIPS MAISON PANURE CROUSTILLANTE À LA BIÈRE, REMOULADE DE CELERI-RAVE	21,00\$
SALADE DE CREVETTES DE MATANE , VINAIGRETTE CRÉMEUSE À LA DIJONNAISE LAITUE FRISÉE, CONCOMBRES, TOMATES, CELERI RAVE, CITRON	20,00\$
SALADE DE ROQUETTE AU POULET, POITRINE MARINÉE CUITE SUR LE GRILL VINAIGRETTE BALSAMIQUE, POIVRONS ROUGES, CONCOMBRES, CANNEBERGES, PACANES CARAMÉLISÉES, GRAINES DE CITROUILLE, PISTACHES, FROMAGE FETA, BASILIC	23,00\$
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE, FRITES	28,00\$
CUISSE DE CANARD CONFITE , CAMEL D'AGRUMES GLACÉ À LA BIÈRE BLANCHE GRATIN DAUPHINOIS, LÉGUMES GRILLÉS	28,00\$
BRAISÉ DE BOEUF À LA BIÈRE TROIS PISTOLES PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL CONFIT, LÉGUMES GRILLÉS	32,00\$

DESSERTS

POUDING CHÔMEUR AU SIROP D'ÉRABLE	6,00\$
GÂTEAU AU FROMAGE , COULIS DE FRAMBOISE À LA BIÈRE BLANCHE	9,00\$