

# ENTRÉES

<b>CHIPS MAISON À LA CAJUN</b> , MAYONNAISE CHIPOTLE	6,00\$
<b>SALADE CŒUR DE ROMAINE AU PARMESAN</b> VINAIGRETTE CÉSAR MAISON, BACON CROUSTILLANT, CROÛTONS À L'AIL	9,00\$
<b>SALADE AUX AGRUMES</b> , VINAIGRETTE À L'ORANGE, ÉRABLE ET À LA BIÈRE KETTEL SOUR ROQUETTE, FENOUIL, SUPRÊME D'ORANGE ET DE PAMPLEMOUSSE, PACANES CARAMÉLISÉES	9,00\$
<b>ARANCINI AU BŒUF ET AU PORC BRAISÉ (2)</b> SAUCE AUX POIVRONS ROUGES GRILLÉS ET À L'AIL CONFIT	9,00\$
<b>BRUSCHETTA</b> , FROMAGE CHEDDAR, BASILIC	11,00\$
<b>FONDANT CROUSTILLANT AUX 4 FROMAGES, SAUCE MARINARA</b>	11,00\$
<b>ENTRÉE DE SAUCISSE ALLEMANDE</b> CHOUROUTE MAISON BRAISÉE AU VIN BLANC ET LARDONS, SAUCE MOUTARDE	11,00\$
<b>ACCRA DE SAUMON</b> , MAYONNAISE ÉPICÉE (3)	12,00\$
<b>TARTARE DE THON ÉPICÉ</b> , SALADE FENOUIL, VINAIGRETTE CITRON MIEL	17,00\$
<b>PANIER DE FRITES</b> , MAYONNAISE MAISON	5,00\$

## MOULES BIO DE L'Î.P.E.

<b>Entrée de Moules 1 livre</b>	15,00\$
<b>Chaudronnée de moules de 2 livres, servie avec frites et mayonnaise maison</b>	26,00\$

**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

<b>CHILI DE BŒUF À LA BIÈRE</b> , CHEDDAR, CRÈME SURE, NACHOS	19,00\$
<b>TARTIFLETTE AU FROMAGE À RACLETTE À LA BIÈRE</b> POMMES DE TERRE À LA CRÈME CUITES AU FOUR, SAUCISSE TOULOUSE	19,00\$
<b>LASAGNE MAISON</b> , SAUCE BOLOGNAISE	20,00\$
<b>LINGUINI AU BOEUF BRAISÉ</b> , SAUCE CRÈME, DEMI-GLACE MAISON OIGNONS ROUGES, CHAMPIGNONS, PARMESAN	23,00\$
<b>LINGUINI AUX FRUITS DE MER</b> , SAUCE CRÈME À L'AIL, VIN BLANC ET PARMESAN CREVETTES DE MATANE, PÉTONCLES, MOULES BIO DE L'Î.P.É.	23,00\$
<b>POUTINE AU BOEUF BRAISÉ À LA BIÈRE TROIS PISTOLES</b> OIGNONS ROUGES, CHAMPIGNONS SAUTÉS, SAUCE DEMI-GLACE MAISON	22,00\$
<b>HAMBOURGEOIS VÉGÉTARIEN À LA PATATE DOUCE ET HARICOTS NOIRS</b> , FRITES HAVARTI, OIGNONS ROUGES GRILLÉS, MAYONNAISE CHIPOTLE, TOMATE, ROQUETTE	19,00\$
<b>HAMBOURGEOIS DE BŒUF ANGUS PRIDE AAA</b> , FRITES HAVARTI, CONFITURE DE BACON, MAYONNAISE CHIPOTLE, TOMATE, SALADE	20,00\$
<b>HAMBOURGEOIS DE CERF ROUGE DU QC ET PANCETTA</b> , FRITES HAVARTI, OIGNONS ROUGES GRILLÉS, MAYONNAISE CHIPOTLE, TOMATE, SALADE	22,00\$
<b>FISH AND CHIPS MAISON</b> PANURE CROUSTILLANTE À LA BIÈRE, REMOULADE DE CELERI-RAVE	21,00\$
<b>SALADE CÉSAR AU POULET</b> , POITRINE MARINÉE CUITE SUR LE GRILL PARMESAN, BACON, CROUTONS À L'AIL, VINAIGRETTE MAISON	19,00\$
<b>SALADE DE ROQUETTE AU POULET</b> , POITRINE MARINÉE CUITE SUR LE GRILL VINAIGRETTE BALSAMIQUE, POIVRONS ROUGES, CONCOMBRES, CANNEBERGES, PACANES CARAMÉLISÉES, GRAINES DE CITROUILLE, PISTACHES, FROMAGE FETA, BASILIC	23,00\$
<b>SALADE DE CANARD CONFIT</b> , VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE À LA BIÈRE BLANCHE LAITUE FRISÉE, RADICCHIO, FROMAGE DE CHÈVRE, SUPRÊMES D'ORANGE, AMANDES GRILLÉES	28,00\$
<b>TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE</b> , FRITES	28,00\$
<b>CUISSE DE CANARD CONFITE</b> , CAMEL D'AGRUMES GLACÉ À LA BIÈRE BLANCHE GRATIN DAUPHINOIS, LÉGUMES GRILLÉS	28,00\$
<b>BRAISÉ DE BOEUF À LA BIÈRE TROIS PISTOLES</b> PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL CONFIT, LÉGUMES GRILLÉS	32,00\$

## DESSERTS

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