

ENTRÉES

| | |
|---|---------|
| CHIPS MAISON À LA CAJUN , MAYONNAISE CHIPOTLE | 6,00\$ |
| SALADE CÉSAR , VINAIGRETTE MAISON, BACON CROUSTILLANT, CROÛTONS À L'AIL | 9,00\$ |
| SALADE AUX AGRUMES , VINAIGRETTE À L'ORANGE, ÉRABLE ET À LA BIÈRE KETTEL SOUR ROQUETTE, FENOUIL, SUPRÊME D'ORANGE ET DE PAMPLEMOUSSE, PACANES CARAMÉLISÉES | 11,00\$ |
| ARANCINI MAISON AU BŒUF ET AU PORC BRAISÉ (2) SAUCE AUX POIVRONS ROUGES GRILLÉS ET À L'AIL CONFIT | 11,00\$ |
| FONDANT CROUSTILLANT AUX 4 FROMAGES , SAUCE MARINARA | 11,00\$ |
| ENTRÉE DE SAUCISSES (MERGUEZ, DEMI ITALIENNE, DEMI TOULOUSE) CHOUROUTE MAISON BRAISÉE AU VIN BLANC ET LARDONS, SAUCE MOUTARDE | 12,00\$ |
| TACOS AUX CREVETTES POPCORN (2) AIOLI À LA LIME, RÉMOULADE, BRUSCHETTA, OIGNONS ROUGES MARINÉS | 11,00\$ |
| ACCRA DE SAUMON , MAYONNAISE ÉPICÉE (3) | 12,00\$ |
| CREVETTES POPCORN , MAYONNAISE ÉPICÉE À L'AIL ET À LA LIME | 13,00\$ |
| TARTARE DE THON ÉPICÉ , SALADE FENOUIL, VINAIGRETTE CITRON MIEL | 18,00\$ |

MOULES BIO DE L'Î.P.E.

| | |
|---|---------|
| Entrée de Moules 1 livre | 15,00\$ |
| Chaudronnée de moules de 2 livres, servie avec frites et mayonnaise maison | 28,00\$ |

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\$ |
| LINGUINI AU BOEUF BRAISÉ , SAUCE CRÈME, DEMI-GLACE MAISON OIGNONS ROUGES, CHAMPIGNONS, PARMESAN | 23,00\$ |
| LINGUINI AUX FRUITS DE MER , SAUCE CRÈME À L'AIL, VIN BLANC ET PARMESAN CREVETTES DE MATANE, PÉTONCLES, MOULES BIO DE L'Î.P.É. | 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 , FRITES HAVARTI, POIVRON ROUGE ET OIGNONS ROUGES GRILLÉS, MAYONNAISE CHIPOTLE, 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 CÉSAR AU POULET , POITRINE MARINÉE CUITE SUR LE GRILL PARMESAN, BACON, CROUTONS À L'AIL, VINAIGRETTE MAISON | 22,00\$ |
| 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\$ |
| BAVETTE DE BŒUF AAA 6OZ - FRITES , SAUCE GUINNESS AU POIVRE VERT DE MADAGASCAR | 29,00\$ |
| 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\$ |