

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\$
SALADE DE ROQUETTE , VINAIGRETTE CRÉMEUSE AU VINAIGRE BALSAMIQUE VIEILLI ASPERGES DU QC, TOMATES CERISE, PARMESAN, BASILIC, GRAINES DE CITROUILLE	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\$
GUÉDILLE AU HOMARD SUR PETIT PAIN GRILLÉ , CHIPS MAISON	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, 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\$
LASAGNE MAISON , SAUCE BOLOGNAISE	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 , FRITES HAVARTI, OIGNONS ROUGES GRILLÉS, MAYONNAISE CHIPOTLE, TOMATE, SALADE	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 , SAUCISSE TOULOUSE ET BACON CROUSTILLANT PARMESAN, CROUTONS À L'AIL, VINAIGRETTE MAISON	19,00\$
SALADE DE CREVETTES DE MATANE , VINAIGRETTE CRÉMEUSE À LA DIJONNAISE CÉLERI-RAVE, CONCOMBRES, BRUSCHETTA MAISON, CÉLERI, ÉCHALOTES VERTES, BASILIC	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\$
ASSIETTE DE RACLETTE , FROMAGE RACLETTE AFFINÉ À LA BIÈRE ÉMINCÉ DE BŒUF MARINÉ, POITRINE DE POULET GRILLÉE, SAUCISSE ITALIENNE	38,00\$

DESSERTS

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