

ENTRÉES

CHIPS MAISON À LA CAJUN, MAYONNAISE CHIPOTLE	6,00\$
SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE GUINNESS, GRATINÉE AU CHEDDAR	9,00\$
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\$
TACOS DE COCHINITA PIBIL, SAUCE VERTE AUX AVOCATS ET CORIANDRE, OIGNONS ROUGES MARINÉS	12,00\$
BALUCHON D'ESCARGOTS, SAUCE CRÈME À L'AIL ET PARMESAN	13,00\$
TARTARE DE THON ÉPICÉ, SALADE FENOUIL, VINAIGRETTE CITRON MIEL	17,00\$
ASSIETTE DE NACHOS, SALSA ET SAUCE FROMAGE CHIPOTLE MAISON	18,00\$
EXTRA TOUTE GARNIE : POULET GRILLÉ, MERGUEZ, BACON	6,00\$
LA PLANCHE	11,00\$ L'UNITÉ / 3 CHOIX 27,00\$
ACCRAS DE SAUMON, MAYONNAISE ÉPICÉE	
CHILI DE BŒUF À LA BIÈRE, CHEDDAR, CRÈME SURE, NACHOS	
BRUSCHETTA, CHEDDAR, BASILIC	
RONDELLES D'OIGNONS MAISON, PANURE CROUSTILLANTE À LA BIÈRE	
FROMAGE BRIE DOUBLE CRÈME, CHEDDAR VIEILLI, CONFIT D'OIGNON, NOIX	
CROUTONS DE CHÈVRE CHAUD, CONFIT DE POMMES ET CIDRE	
BOUCHÉES DE FONDANT CROUSTILLANT AUX 4 FROMAGES, SAUCE MARINARA	
TERRINE PINTADE, PORC ET PISTACHES, CONFIT DE POMMES ET MENTHE	
SAUCISSE ALLEMANDE, CHOUCROUTE MAISON BRAISÉE AU VIN BLANC ET LARDONS	
BOUDIN BLANC, CHOUCROUTE MAISON, LÉGUMES SAUTÉS, CONFIT POMMES CIDRE	
RACLETTE, CHARCUTERIES, PATATES GRELOTS, CORNICHONS	+ 3,00\$

CHAUDRONNÉE DE MOULES BIO DE L'Î.P.E. – 1 KG

26,00\$

MOULES MARINIÈRE

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

MOULES PROVENÇALE

VIN, TOMATES FRAÎCHES, AIL, BASILIC, 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 MAROCAINE

VIN, TOMATES, AIL, CARI, CUMIN, SAFRAN, CANNELLE, PIMENT DE CAYENNE, MERGUEZ, PIMENTS VERTS, 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 MÉDITERRANÉENNE

VIN, AIL, CREVETTES DE MATANE, PIMENTS VERTS, OIGNONS ROUGES, OLIVES NOIRES, TABASCO, SAFRAN, CITRON

MOULES THAÏLANDAISE

VIN, SAUCE AUX HŪÎTRES, GINGEMBRE FRAIS, AIL, POIVRONS, CHAMPIGNONS, 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

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\$
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, CHOUROUTE 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\$
FILET DE TRUITE AU VIN BLANC ET CITRON LÉGUMES GRILLÉS, PATATES GRELOTS	19,00\$
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, FRAISES DU QC, CANNEBERGES, PACANES, GRAINES DE CITROUILLE, FETA, BASILIC	23,00\$
SALADE DE CANARD CONFIT, VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE À LA BIÈRE BLANCHE LAITUE FRISÉE, FROMAGE DE CHÈVRE, CLÉMENTINES, AMANDES GRILLÉES	26,00\$
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE, FRITES	28,00\$
RISOTTO AU FILET DE BŒUF PORTOBELLO FLAMBÉ AU BRANDY, ROQUETTE, HUILE DE TRUFFE	28,00\$
CUISSE DE CANARD CONFITE, CAMEL D'AGRUMES GLACÉ À LA BIÈRE BLANCHE GRATIN DAUPHINOIS, LÉGUMES GRILLÉS	28,00\$
ESCALOPES DE VEAU DE LAIT DU QC ET CHAMPIGNONS, SAUCE MARSALA PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL CONFIT, LÉGUMES GRILLÉS	28,00\$
BAVETTE DE BŒUF AAA 6 OZ, 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\$
ASSIETTE DE RACLETTE, FROMAGE RACLETTE AFFINÉ À LA BIÈRE ÉMINCÉ DE BŒUF MARINÉ, POITRINE DE POULET GRILLÉE, SAUCISSE ITALIENNE	38,00\$
PLATEAU DE GRILLADES POUR DEUX PERSONNES BAVETTE DE BŒUF AAA 6 OZ, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, SAUCISSES ITALIENNE ET MERGUEZ, CHOUROUTE MAISON BRAISÉE AU VIN BLANC POITRINE DE POULET GRATINÉE AU FROMAGE À RACLETTE, RONDELLES D'OIGNON SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS BALSAMIQUE ET PARMESAN, FRITES	70,00\$

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE	6,00\$
POUDING CHÔMEUR AU SIROP D'ÉRABLE, GLACE VANILLÉE	9,00\$
GÂTEAU AU FROMAGE, COULIS DE FRAMBOISE À LA BIÈRE BLANCHE	9,00\$
GÂTEAU AU CHOCOLAT, GANACHE CHOCOLAT NOIR, CAMEL FLEUR DE SEL	9,00\$