

ENTRÉES

CHIPS MAISON À LA CAJUN, MAYONNAISE CHIPOTLE	7,00\$
LE PETIT HOTDOG EUROPÉEN, CHIPS MAISON À LA CAJUN SAUCISSE VIENNOISE, CHOUCROUTE MAISON BRAISÉE, SAUCE MOUTARDE	8,00\$
SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE GUINNESS, GRATINÉE AU CHEDDAR	9,00\$
SALADE CÉSAR, VINAIGRETTE MAISON, BACON CROUSTILLANT, PARMESAN, CROÛTONS À L'AIL	10,00\$
SALADE AUX AGRUMES, VINAIGRETTE À L'ORANGE, ÉRABLE ET À LA BIÈRE KETTEL SOUR ROQUETTE, FENOUIL, SUPRÊME D'ORANGE ET DE PAMPLEMOUSSE, PACANES CARAMÉLISÉES	12,00\$
SALADE D'ASPERGES, VINAIGRETTE CRÉMEUSE AU VINAIGRE BALSAMIQUE VIEILLI ROQUETTE, BRUSCHETTA MAISON, COPEAUX DE PARMESAN, GRAINES DE CITROUILLE, BASILIC	12,00\$
TACOS DE COCHINITA PIBIL (2) SAUCE VERTE AUX AVOCATS ET CORIANDRE, OIGNONS ROUGE MARINÉS	13,00\$
ENTRÉE DE MOULES AUX ÉPINARDS GRATINÉES À LA ROCKEFELLER	13,00\$
BALUCHON D'ESCARGOTS, SAUCE CRÈME À L'AIL ET PARMESAN	14,00\$
TARTARE DE THON ÉPICÉ, SALADE FENOUIL, VINAIGRETTE CITRON MIEL	18,00\$
NACHOS TOUT GARNI, GRATINÉ AU FROMAGE CHEDDAR, SALSA MAISON POULET GRILLÉ, MERGUEZ, BACON, CRÈME SURE	24,00 \$
LA PLANCHE	3 CHOIX / 32,00\$
BRUSCHETTA MAISON, CHEDDAR, BASILIC	12,00\$
RONDELLES D'OIGNONS MAISON, PANURE CROUSTILLANTE À LA BIÈRE	12,00\$
CHILI DE BŒUF À LA BIÈRE, CHEDDAR, CRÈME SURE, NACHOS	12,00\$
FONDANT CROUSTILLANT AUX 4 FROMAGES, SAUCE MARINARA	12,00\$
CROÛTONS DE CHÈVRE CHAUD, CONFIT DE POMMES ET CIDRE	12,00\$
SAUCISSONS PEPPETTE, CHEDDAR VIEILLI 5 ANS, CORNICHONS SURES	12,00\$
SAUCISSE ALLEMANDE, CHOUCROUTE MAISON BRAISÉE AU VIN BLANC ET LARDONS	13,00\$
SAUCISSE BLANCHE, CHOUCROUTE MAISON, LÉGUMES SAUTÉS, CONFIT DE POMMES ET CIDRE	13,00\$
TERRINE DE FAISAN ET PISTACHES CONFIT DE POMMES ET MENTHE, CORNICHONS SURES	13,00\$
CREVETTES POPCORN, MAYONNAISE ÉPICÉE À L'AIL ET À LA LIME	13,00\$

PLATS PRINCIPAUX

PENNINE À LA ROMANOFF SAUCE ROSÉE À LA VODKA ET AU POIVRE NOIR, TOMATES CONFITES, PARMESAN	22,00\$
LINGUINI AU BOEUF BRAISÉ , SAUCE CRÈME, DEMI-GLACE MAISON OIGNONS ROUGES, CHAMPIGNONS, PARMESAN	24,00\$
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, 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 POULET GRILLÉ , FRITES FROMAGE SUISSE, BACON, CHAMPIGNONS SAUTÉS, MAYONNAISE AU PESTO	22,00\$
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	22,00\$
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 GRILLÉ , VINAIGRETTE CRÉMEUSE AU BALSAMIQUE VIEILLI FRAISES, POIVRONS ROUGES, CONCOMBRES, CANNEBERGES, FROMAGE FETA, PACANES CARAMÉLISÉS, GRAINES DE CITROUILLE, PISTACHES, BASILIC	23,00\$
SALADE DE CANARD CONFIT , VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE À LA BIÈRE BLANCHE LAITUE FRISÉE, RADICCHIO, FROMAGE DE CHÈVRE, SUPRÊMES D'ORANGE, AMANDES GRILLÉES	26,00\$
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\$
MIXED GRILL ; ÉMINCÉ DE BŒUF MARINÉ, POITRINE DE POULET GRILLÉE GRATINÉE AU FROMAGE RACLETTE, SAUCISSE ITALIENNE, CHOUROUTE MAISON, FRITES	42,00\$

MOULES BIO DE L'Î.P.E.

DIMANCHE-LUNDI-MARDI-MERCREDI MOULES À VOLONTÉ

CHAUDRONNÉE DE MOULES 1 KILO, SERVIE AVEC FRITES ET MAYONNAISE MAISON 28,00\$

MOULES MARINIÈRE

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

MOULES POULETTE

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

MOULES DIJONNAISE

VIN, CRÈME, MOUTARDE DIJON, CELERI, OIGNONS, ÉCHALOTES

MOULES ARDENNAISE

VIN, CRÈME, BACON, CHAMPIGNONS, CELERI, OIGNONS, ÉCHALOTES

MOULES FROMAGÈRE

VIN, CRÈME, FROMAGE BLEU, CELERI, OIGNONS, ÉCHALOTES

MOULES FRUTTI DI MARE

VIN, CRÈME, CREVETTES DE MATANE, PÉTONCLES, AIL, CELERI, OIGNONS, ÉCHALOTES

MOULES MARINARA

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

MOULES DIABOLO

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

MOULES MAROCAINE

VIN, TOMATES BROYÉES, AIL, CARI, CUMIN, SAFRAN, CANNELLE, PIMENT DE CAYENNE, CELERI, OIGNONS, ÉCHALOTES

MOULES MÉDITERRANÉENNE

VIN, AIL, CREVETTES, POIVRONS, OIGNONS ROUGES, OLIVES NOIRES, TABASCO, SAFRAN, ÉCHALOTES, CITRON

MOULES THAILANDAISE

VIN, SAUCE AUX HUÎTRES, GINGEMBRE FRAIS, AIL, POIVRONS, CHAMPIGNONS, CELERI, OIGNONS, ÉCHALOTES

MOULES BIÈRES ET COMPAGNIE (EXTRA 2\$)

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

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 8,00\$

POUDING CHÔMEUR AU SIROP D'ÉRABLE, GLACE VANILLÉE 8,00\$

GÂTEAU AU FROMAGE, COULIS DE FRAMBOISES À LA BIÈRE BLANCHE 9,00\$

GÂTEAU AU CHOCOLAT À LA BIÈRE GUINNESS, GANACHE CHOCOLAT NOIR, CAMEL À LA FLEUR DE SEL, PACANES CARAMÉLISÉES 10,00\$