

# ENTRÉES

<b>CHIPS MAISON À LA CAJUN, MAYONNAISE CHIPOTLE</b>	<b>7,00\$</b>
<b>LE PETIT HOTDOG EUROPÉEN, CHIPS MAISON À LA CAJUN SAUCISSE VIENNOISE, CHOUCROUTE MAISON BRAISÉE, SAUCE MOUTARDE</b>	<b>8,00\$</b>
<b>POTAGE À LA CITROUILLE, POIREAUX ET CARI, FILET DE CRÈME, GRAINES DE CITROUILLE</b>	<b>6,00\$</b>
<b>SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE GUINNESS, GRATINÉE AU CHEDDAR</b>	<b>9,00\$</b>
<b>SALADE CÉSAR, VINAIGRETTE MAISON, BACON CROUSTILLANT, PARMESAN, CROÛTONS À L'AIL</b>	<b>10,00\$</b>
<b>SALADE DE ROQUETTE, VINAIGRETTE CRÉMEUSE AU BALSAMIQUE VIEILLI TOMATES BRUSCHETTA, COPEAUX DE PARMESAN, BASILIC</b>	<b>10,00\$</b>
<b>SALADE AUX AGRUMES, VINAIGRETTE À L'ORANGE, ÉRABLE ET À LA BIÈRE ROQUETTE, FENOUIL, SUPRÊME D'ORANGE ET DE PAMPLEMOUSSE, PACANES CARAMÉLISÉES</b>	<b>12,00\$</b>
<b>TACOS DE COCHINITA PIBIL (2) SAUCE VERTE AUX AVOCATS ET CORIANDRE, OIGNONS ROUGE MARINÉS</b>	<b>13,00\$</b>
<b>ENTRÉE DE MOULES AUX ÉPINARDS GRATINÉES À LA ROCKEFELLER</b>	<b>13,00\$</b>
<b>CREVETTES POPCORN, MAYONNAISE ÉPICÉE À L'AIL ET À LA LIME</b>	<b>13,00\$</b>
<b>BALUCHON D'ESCARGOTS, SAUCE CRÈME À L'AIL ET PARMESAN</b>	<b>14,00\$</b>
<b>TARTARE DE THON ÉPICÉ, SALADE FENOUIL, VINAIGRETTE CITRON MIEL</b>	<b>18,00\$</b>
<b>NACHOS TOUT GARNI, GRATINÉ AU FROMAGE CHEDDAR, SALSAS MAISON POULET GRILLÉ, MERGUEZ, BACON, CRÈME SURE</b>	<b>24,00 \$</b>
<b>LA PLANCHE</b>	<b>3 CHOIX / 32,00\$</b>
<b>BRUSCHETTA MAISON, CHEDDAR, BASILIC</b>	<b>12,00\$</b>
<b>RONDELLES D'OIGNONS MAISON, PANURE CROUSTILLANTE À LA BIÈRE</b>	<b>12,00\$</b>
<b>CHILI DE BŒUF À LA BIÈRE, CHEDDAR, CRÈME SURE, NACHOS</b>	<b>12,00\$</b>
<b>FONDANT CROUSTILLANT AUX 4 FROMAGES, SAUCE MARINARA</b>	<b>12,00\$</b>
<b>CROÛTONS DE CHÈVRE CHAUD, CONFIT DE POMMES ET CIDRE</b>	<b>12,00\$</b>
<b>SAUCISSONS PEPPETTE, CHEDDAR VIEILLI 5 ANS, CORNICHONS SURES</b>	<b>12,00\$</b>
<b>MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE À L'ÉRABLE ET AU BRANDY, GELÉE AU PORTO, PISTACHES</b>	<b>12,00\$</b>
<b>SAUCISSE ALLEMANDE, CHOUCROUTE MAISON BRAISÉE AU VIN BLANC ET LARDONS</b>	<b>13,00\$</b>
<b>SAUCISSE BLANCHE, CHOUCROUTE MAISON, LÉGUMES SAUTÉS, CONFIT DE POMMES ET CIDRE</b>	<b>13,00\$</b>
<b>TERRINE DE FAISAN ET PISTACHES, CONFIT DE POMMES ET MENTHE, CORNICHONS SURES</b>	<b>13,00\$</b>

## PLATS PRINCIPAUX

<b>LASAGNE MAISON, SAUCE BOLOGNAISE</b>	<b>20,00\$</b>
<b>PENNINE À LA ROMANOFF</b> SAUCE ROSÉE À LA VODKA ET AU POIVRE NOIR, TOMATES CONFITES, PARMESAN	<b>22,00\$</b>
<b>LINGUINI AU BOEUF BRAISÉ, SAUCE CRÈME, DEMI-GLACE MAISON</b> OIGNONS ROUGES, CHAMPIGNONS, PARMESAN	<b>24,00\$</b>
<b>POUTINE AU BOEUF BRAISÉ À LA BIÈRE TROIS PISTOLES</b> OIGNONS ROUGES, CHAMPIGNONS SAUTÉS, SAUCE DEMI-GLACE MAISON	<b>22,00\$</b>
<b>HAMBOURGEOIS VÉGÉTALIEN À LA PATATE DOUCE ET HARICOTS NOIRS, FRITES</b> SAUCE PAPRIKA ÉRABLE, OIGNONS SAUTÉS, CORNICHON, SALADE	<b>19,00\$</b>
<b>HAMBOURGEOIS DE PORC DU QC ET SAUCISSE ITALIENNE, FRITES</b> FROMAGE RACLETTE, CHOUROUTE BRAISÉE MAISON, SAUCE MOUTARDE	<b>19,00\$</b>
<b>HAMBOURGEOIS DE BŒUF ANGUS PRIDE AAA, FRITES</b> HAVARTI, CONFITURE DE BACON, MAYONNAISE CHIPOTLE, TOMATE, SALADE	<b>20,00\$</b>
<b>HAMBOURGEOIS DE POULET GRILLÉ, FRITES</b> HAVARTI, BACON, CHAMPIGNONS SAUTÉS, MAYONNAISE AU PESTO, TOMATE, SALADE	<b>22,00\$</b>
<b>HAMBOURGEOIS DE CERF ROUGE DU QC ET PANCETTA, FRITES</b> HAVARTI, OIGNONS ROUGES GRILLÉS, MAYONNAISE CHIPOTLE, TOMATE, SALADE	<b>22,00\$</b>
<b>HAMBOURGEOIS DE CANARD, FRITES</b> FROMAGE DE CHÈVRE, CONFIT D'OIGNONS AU PORTO, ROQUETTE	<b>22,00\$</b>
<b>FISH AND CHIPS MAISON</b> PANURE CROUSTILLANTE À LA BIÈRE, REMOULADE DE CELERI-RAVE	<b>22,00\$</b>
<b>SALADE DE CREVETTES DE MATANE, VINAIGRETTE CRÉMEUSE À LA DIJONNAISE</b> CÉLERI-RAVE, CONCOMBRES, BRUSCHETTA MAISON, CÉLERI, ÉCHALOTES VERTES, BASILIC	<b>20,00\$</b>
<b>SALADE DE ROQUETTE AU POULET GRILLÉ, VINAIGRETTE CRÉMEUSE AU BALSAMIQUE VIEILLI</b> FRAISES, POIVRONS ROUGES, CONCOMBRES, CANNEBERGES, FROMAGE FETA, PACANES CARAMÉLISÉES, GRAINES DE CITROUILLE, PISTACHES, BASILIC	<b>23,00\$</b>
<b>SALADE DE CANARD CONFIT, VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE À LA BIÈRE BLANCHE</b> LAITUE FRISÉE, RADICCHIO, FROMAGE DE CHÈVRE, SUPRÊMES D'ORANGE, AMANDES GRILLÉES	<b>26,00\$</b>
<b>PAVÉ DE SAUMON TÉRIAKI, RISOTTO CRÉMEUX AUX PESTO ET ÉPINARDS</b>	<b>28,00\$</b>
<b>TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE, FRITES</b>	<b>28,00\$</b>
<b>CUISSE DE CANARD CONFITE, CAMEL D'AGRUMES GLACÉ À LA BIÈRE BLANCHE</b> GRATIN DAUPHINOIS, LÉGUMES GRILLÉS	<b>28,00\$</b>
<b>BAVETTE DE BŒUF AAA 6OZ - FRITES, SAUCE GUINNESS AU POIVRE VERT DE MADAGASCAR</b>	<b>29,00\$</b>
<b>BRAISÉ DE BOEUF À LA BIÈRE TROIS PISTOLES</b> PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL CONFIT, LÉGUMES GRILLÉS	<b>32,00\$</b>

# 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, 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\$