

# ENTRÉES

<b>LA SOUPE DU MOMENT</b>	<b>6,00 \$</b>
<b>CHIPS MAISON À LA CAJUN, MAYONNAISE CHIPOTLE</b>	<b>8,00 \$</b>
<b>LE PETIT HOTDOG EUROPÉEN, CHIPS MAISON À LA CAJUN</b> SAUCISSE VIENNOISE, CHOUCROUTE MAISON BRAISÉE, SAUCE MOUTARDE	<b>9,00 \$</b>
<b>SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE GUINNESS, GRATINÉE AU CHEDDAR</b>	<b>12,00 \$</b>
<b>SALADE AUX AGRUMES, VINAIGRETTE À L'ORANGE, ÉRABLE ET À LA BIÈRE</b> ROQUETTE, FENOUIL, SUPRÊME D'ORANGE ET DE PAMPLEMOUSSE, PACANES CARAMÉLISÉES	<b>12,00 \$</b>
<b>SALADE CÉSAR, VINAIGRETTE MAISON, BACON CROUSTILLANT, PARMESAN, CROÛTONS À L'AIL</b>	<b>12,00 \$</b>
<b>SALADE VERTE, CROUTON CHÈVRE CHAUD ET CONFIT DE POMMES ET CIDRE</b> LAITUE FRISÉE, RADICCHIO, OIGNONS MARINÉS, POMMES VERTES, VINAIGRETTE BALSAMIQUE	<b>14,00 \$</b>
<b>TACOS DE COCHINITA PIBIL (2)</b> SAUCE VERTE AUX AVOCATS ET CORIANDRE, OIGNONS ROUGE MARINÉS	<b>13,00 \$</b>
<b>CREVETTES POPCORN, MAYONNAISE ÉPICÉE À L'AIL ET À LA LIME</b>	<b>13,00 \$</b>
<b>ENTRÉE DE MOULES AUX ÉPINARDS GRATINÉES À LA ROCKEFELLER</b>	<b>15,00 \$</b>
<b>BALUCHON D'ESCARGOTS, SAUCE CRÈME À L'AIL ET PARMESAN</b>	<b>15,00 \$</b>
<b>TARTARE DE THON ÉPICÉ, SALADE FENOUIL, VINAIGRETTE CITRON MIEL</b>	<b>18,00 \$</b>
<b>NACHOS TOUT GARNI, GRATINÉ AU FROMAGE CHEDDAR, SALSA MAISON</b> POULET GRILLÉ, MERGUEZ, BACON, CRÈME SURE	<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>TERRINE DE FAISAN ET PISTACHES, CONFIT DE POMMES ET MENTHE, CORNICHONS SURES</b>	<b>13,00 \$</b>

# PLATS PRINCIPAUX

<b>LASAGNE MAISON</b> , SAUCE BOLOGNAISE	<b>20,00 \$</b>
<b>PENNINE À LA ROMANOFF</b> SAUCE ROSÉE À LA VODKA ET AU POIVRE NOIR, TOMATES CONFITES, PARMESAN	<b>23,00 \$</b>
<b>LINGUINI AU BOEUF BRAISÉ</b> , SAUCE CRÈME, DEMI-GLACE MAISON 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 VÉGÉ À LA PATATE DOUCE ET HARICOTS NOIRS</b> , FRITES SAUCE PAPRIKA ÉRABLE, OIGNONS SAUTÉS, CORNICHONS, SALADE	<b>19,00 \$</b>
<b>HAMBOURGEOIS DE PORC DU QC ET SAUCISSE ITALIENNE</b> , FRITES FROMAGE RACLETTE, CHOUROUTE BRAISÉE MAISON, SAUCE MOUTARDE	<b>19,00 \$</b>
<b>HAMBOURGEOIS DE BŒUF ANGUS PRIDE AAA</b> , FRITES HAVARTI, CONFITURE DE BACON, MAYONNAISE CHIPOTLE, TOMATE, SALADE	<b>20,00 \$</b>
<b>HAMBOURGEOIS DE POULET GRILLÉ</b> , FRITES HAVARTI, BACON, CHAMPIGNONS SAUTÉS, MAYONNAISE AU PESTO, TOMATE, SALADE	<b>22,00 \$</b>
<b>HAMBOURGEOIS DE CERF ROUGE DU QC ET PANCETTA</b> , FRITES HAVARTI, OIGNONS ROUGES GRILLÉS, MAYONNAISE CHIPOTLE, TOMATE, SALADE	<b>22,00 \$</b>
<b>HAMBOURGEOIS DE CANARD</b> , FRITES 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>23,00 \$</b>
<b>SALADE DE ROQUETTE AU POULET GRILLÉ</b> , VINAIGRETTE CRÉMEUSE AU BALSAMIQUE VIEILLI POIVRONS ROUGES, CONCOMBRES, CANNEBERGES, FROMAGE FETA, PACANES CARAMÉLISÉES, GRAINES DE CITROUILLE, BASILIC	<b>23,00 \$</b>
<b>SALADE DE CANARD CONFIT</b> , VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE À LA BIÈRE BLANCHE LAITUE FRISÉE, RADICCHIO, FROMAGE DE CHÈVRE, SUPRÊMES D'ORANGE, AMANDES GRILLÉES	<b>26,00 \$</b>
<b>MÉLI-MÉLO DE SAUCISSES</b> , ALLEMANDE, ITALIENNE, MERGUEZ CHOUROUTE MAISON BRAISÉE AU VIN BLANC ET LARDONS, LÉGUMES SAUTÉS, FRITES	<b>26,00 \$</b>
<b>TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE</b> , FRITES	<b>28,00 \$</b>
<b>CUISSE DE CANARD CONFITE</b> , CAMEL D'AGRUMES GLACÉ À LA BIÈRE BLANCHE GRATIN DAUPHINOIS, LÉGUMES GRILLÉS	<b>29,00 \$</b>
<b>BAVETTE DE BŒUF AAA 6OZ - FRITES</b> , SAUCE GUINNESS AU POIVRE VERT DE MADAGASCAR	<b>29,00 \$</b>
<b>ASSIETTE DE RACLETTE</b> , FROMAGE RACLETTE AFFINÉ À LA BIÈRE ÉMINCÉ DE BŒUF MARINÉ, POITRINE DE POULET GRILLÉE, SAUCISSE ITALIENNE	<b>38,00\$</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\$