

ENTRÉES

LA SOUPE DU MOMENT	6,00 \$
CHIPS MAISON À LA CAJUN, MAYONNAISE CHIPOTLE	8,00 \$
LE PETIT HOTDOG EUROPÉEN, CHIPS MAISON À LA CAJUN SAUCISSE VIENNOISE, CHOUCROUTE MAISON BRAISÉE, SAUCE MOUTARDE	9,00 \$
SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE GUINNESS, GRATINÉE AU CHEDDAR	12,00 \$
SALADE AUX AGRUMES, VINAIGRETTE À L'ORANGE, ÉRABLE ET À LA BIÈRE ROQUETTE, FENOUIL, SUPRÊME D'ORANGE ET DE PAMPLEMOUSSE, PACANES CARAMÉLISÉES	12,00 \$
SALADE CÉSAR, VINAIGRETTE MAISON, BACON CROUSTILLANT, PARMESAN, CROÛTONS À L'AIL	12,00 \$
SALADE VERTE, CROUTON CHÈVRE CHAUD ET CONFIT DE POMMES ET CIDRE LAITUE FRISÉE, RADICCHIO, OIGNONS MARINÉS, POMMES VERTES, VINAIGRETTE BALSAMIQUE	14,00 \$
TACOS DE COCHINITA PIBIL (2) SAUCE VERTE AUX AVOCATS ET CORIANDRE, OIGNONS ROUGE MARINÉS	13,00 \$
CREVETTES POPCORN, MAYONNAISE ÉPICÉE À L'AIL ET À LA LIME	13,00 \$
ENTRÉE DE MOULES AUX ÉPINARDS GRATINÉES À LA ROCKEFELLER	15,00 \$
BALUCHON D'ESCARGOTS, SAUCE CRÈME À L'AIL ET PARMESAN	15,00 \$
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 \$
MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE À L'ÉRABLE ET AU BRANDY, GELÉE AU PORTO, PISTACHES	12,00 \$
SAUCISSE ALLEMANDE, CHOUCROUTE MAISON BRAISÉE AU VIN BLANC ET LARDONS	13,00 \$
TERRINE DE FAISAN ET PISTACHES, CONFIT DE POMMES ET MENTHE, CORNICHONS SURES	13,00 \$

PLATS PRINCIPAUX

LASAGNE MAISON , SAUCE BOLOGNAISE	20,00 \$
PENNINE À LA ROMANOFF SAUCE ROSÉE À LA VODKA ET AU POIVRE NOIR, TOMATES CONFITES, PARMESAN	23,00 \$
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 VÉGÉ À LA PATATE DOUCE ET HARICOTS NOIRS , FRITES SAUCE PAPRIKA ÉRABLE, OIGNONS SAUTÉS, CORNICHONS, SALADE	19,00 \$
HAMBOURGEOIS DE PORC DU QC ET SAUCISSE ITALIENNE , FRITES FROMAGE RACLETTE, CHOUCROUTE 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 HAVARTI, BACON, CHAMPIGNONS SAUTÉS, MAYONNAISE AU PESTO, TOMATE, SALADE	22,00 \$
HAMBOURGEOIS DE CERF ROUGE DU QC ET PANCETTA , FRITES HAVARTI, OIGNONS ROUGES GRILLÉS, MAYONNAISE CHIPOTLE, TOMATE, SALADE	22,00 \$
HAMBOURGEOIS DE CANARD , FRITES FROMAGE DE CHÈVRE, CONFIT D'OIGNONS AU PORTO, ROQUETTE	22,00 \$
FISH AND CHIPS MAISON PANURE CROUSTILLANTE À LA BIÈRE, REMOULADE DE CELERI-RAVE	23,00 \$
SALADE DE ROQUETTE AU POULET GRILLÉ , VINAIGRETTE CRÉMEUSE AU BALSAMIQUE VIEILLI POIVRONS ROUGES, CONCOMBRES, CANNEBERGES, FROMAGE FETA, PACANES CARAMÉLISÉES, GRAINES DE CITROUILLE, 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 \$
MÉLI-MÉLO DE SAUCISSES , ALLEMANDE, ITALIENNE, MERGUEZ CHOUCROUTE MAISON BRAISÉE AU VIN BLANC ET LARDONS, LÉGUMES SAUTÉS, FRITES	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	29,00 \$
BAVETTE DE BŒUF AAA 6OZ - FRITES , SAUCE GUINNESS AU POIVRE VERT DE MADAGASCAR	29,00 \$
ASSIETTE DE RACLETTE , FROMAGE RACLETTE AFFINÉ À LA BIÈRE ÉMINCÉ DE BŒUF MARINÉ, POITRINE DE POULET GRILLÉE, SAUCISSE ITALIENNE	38,00\$

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, 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\$