

# 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, CHOUROUTE MAISON BRAISÉE, SAUCE MOUTARDE	<b>9,00 \$</b>
<b>ARANCINI AU BŒUF ET AU PORC BRAISÉ (2)</b> SAUCE AUX POIVRONS ROUGES GRILLÉS ET À L'AIL CONFIT	<b>9,00\$</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>RONDELLES D'OIGNONS MAISON, PANURE CROUSTILLANTE À LA BIÈRE</b>	<b>12,00 \$</b>
<b>FONDANT CROUSTILLANT AUX 4 FROMAGES, SAUCE MARINARA</b>	<b>12,00 \$</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>PANIER DE FRITES, MAYONNAISE MAISON</b>	<b>5,00\$</b>

## MOULES BIO DE L'Î.P.E.

<b>Entrée de Moules 1 livre</b>	<b>15,00\$</b>
<b>Chaudronnée de moules de 2 livres, servie avec frites et mayonnaise maison</b>	<b>26,00\$</b>

### MOULES POULETTE

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

### MOULES DIJONNAISE

VIN, CRÈME, MOUTARDE DIJON, 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 THAILANDAISE

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

### MOULES DIABOLO

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

### MOULES BIÈRES ET COMPAGNIE ( EXTRA 2\$ la livre )

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

## PLATS PRINCIPAUX

<b>CHILI DE BŒUF À LA BIÈRE</b> , CHEDDAR, CRÈME SURE, NACHOS	<b>19,00\$</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, CHOUCROUTE 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	56 <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>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>MÉLI-MÉLO DE SAUCISSES</b> , ALLEMANDE, ITALIENNE, MERGUEZ CHOUCROUTE MAISON BRAISÉE AU VIN BLANC ET LARDONS, LÉGUMES SAUTÉS, FRITES	<b>26,00 \$</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>

## DESSERTS

<b>GÂTEAU AU FROMAGE</b> , COULIS DE FRAMBOISES À LA BIÈRE BLANCHE	<b>9,00\$</b>
<b>GÂTEAU AU CHOCOLAT À LA BIÈRE GUINNESS</b> , GANACHE CHOCOLAT NOIR, CAMEL À LA FLEUR DE SEL, PACANES CARAMÉLISÉES	<b>10,00\$</b>