

## Les petits plats

### POTAGE DU MOMENT

Inspiration de la brigade & son petit cochon  
7

### PETITE VERTE

Balsamique et érable, câpres frites & légumes marinés  
8

### CESAR CLASSIQUE

Notre sauce césar aux anchois, croustons, bacon croustillant, câpres frites, tronçons de romaine, parmesan, etc.  
13

### TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

Brandy de pommes & Galiano, coulis d'argousier et pain grillé  
16

### PIEVRE GRILLÉE & SALSA VERDE

Sauce tomates au four & panko croustillant  
21

### FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ

Chips de poulet croustillante, chutney de petits fruits du Qc & jus corsé flambé  
19

### HUITRES SUR GLACE SELON LES ARRIVAGES

Mignonette à la bière et citron  
3 unités / ½ douzaine / Douzaine  
9 17 31

### TARTARE DE BOEUF BLACK ANGUS

Combinaison classique, pickle de moutarde, pommes paille, etc.  
Entrée / Plat avec frites & salade  
15 28

### TARTARE DE SAUMON BIOLOGIQUE MEXICAIN

Cascabel grillé, émulsion à la mangue, sambal, huile fumée, tortillas, etc.  
Entrée / Plat avec frites & salade  
17 31

CHAUD & FRAIS  
**BEIGNE**  
ARTISANAL  
CRÈME MADAME

9

CHOCO BANANES  
CORN FLAKE  
**GELATO**  
FRAMBOISES QUÉBEC

8

CRÈME  
**BRÛLÉE**  
GOUSSE DE  
VANILLE

7

POUDING CHÔMEUR  
CANDY BACON  
**RACLETTE**  
SIROP D'ÉRABLE

10

## Les grands plats

### NOTRE FAMEUSE

# CÔTE DE BOEUF

*Ile-du-Prince-Edouard*

Vieilles minimum 45 jours, copeaux de foie gras & fleur de sel, pommes de terre & légumes de saison (cuisson 45 min minimum)  
100 A partager

### BURGER & POUTINE

Burger inspiration du moment. Poutine cochonne, cheddar fort, sauce bordelaise, frites & ciboulette  
\$

### CÔTES LEVÉES DE NOTRE FUMOIR

Glacées au four BBQ, rémoulade au bacon & frites  
22 Demi / Complète 30

### BOUDIN NOIR ARTISANAL ROTI

Choux de Bruxelles & lardons poêlés, sauce vin rouge & échalotes au thym frais, purée de panais & légumes de saison  
14 Entrée / Plat 26

### PARMENTIER & OS A MOELLE

Effiloché de porc & boeuf, pommes, épinards, purée de racines & os à moelle. Salade d'Enoki marinés, pommes & pousses  
29

### LINGUINE VONGOLE COCHON

Palourdes fraîches en coquille, lardons, ail, crème, vin blanc, fumet, linguine maison, chips de bacon & pain grillé  
27

### FILET MIGNON DE BOEUF BLACK ANGUS & ESCARGOTS

Escargots, ail confit & sabayon à la ciboulette  
Pommes de terre & légumes de saison  
49

### GRILLADES DU BOUCHER

Inspiration du chef & de la brigade  
\$

### ARRIVAGE DU PORT

Inspiration du chef & de la brigade  
\$

### PLATEAU DE CHARCUTERIE

Rillettes maison, saucissons Ca Va Barder, jambon blanc, prosciutto, lonzo, Buffarella de Saint-Lin, légumes marinés, pain grillé & chips  
40

## à boire

### VIN AU VERRE BLANC & ROUGE

PETITE CUVÉE 10  
MOYENNE CUVÉE 14  
• • • • •

### BIERE EN FUT / TROU DU DIABLE 20<sup>OZ</sup> 9

PITOUNE / PILSNER KELLER 5%  
RUBIS RED / IRISH RED ALE 6%  
PÉRROQUET / SESSION IPA 3,5%

**BROKEN 7** • BLONDE • VILAINS BRASSEURS • JOLIETTE •  
473ml • 5% • 8

**BLANCHE** • OSHLAG • MTL • 473ML • 5% • 8

**CHENE ROUGE** • ROUSSE, OSHLAG • MTL • 473ML • 5% • 8

**FAT TIRE** • AMBRÉ, STEAM WHISTLE BREWING • ONTARIO •  
473ML • 5.2% • 7

**ROUSSE** • ALCHIMISTE • JOLIETTE • 473ML • 5,6% • 8

**HOP ORANGE** • VOX POPULI • IPA AGRUME  
MONTRÉAL • 355ML • 6% • 8

**MANGUE SURE** • OSHLAG • IPA TROPICAL • MTL •  
473ML • 12 IBU • 6% • 10

**DARK SIDE OF THE STOUT** • PIXEL • STOUT IMPÉRIAL • MTL •  
473ML • 10% • 13,50

**FASHIONISTA** • AVANT-GARDE • IPA • MONTREAL •  
473ml • 35.1 IBU • 6% • 9  
• • • • •

**EAU PETILLANTE / PLATE** • ESKA VERRE • 750ml 4.50

**LIQUEUR CANETTE** • VARIÉE • 355ml 2.50

**BOISSON PETILLANTE** • BOYLAN, MARCO, BULL'S • 355ml 3.00

**ESPRESSO / AMERICANO** • j'AIME LOCAL 3.50

**CAPUCINO / MACHIATO** • j'AIME LOCAL 4.85

**LATTE / CAFE AU LAIT** • j'AIME LOCAL 5.95  
• • • • •

### GRANDE SELECTION

COCKTAIL • VIN D'IMPORTATION • BULLES  
GIN • RHUM • SCOTCH • DIGESTIF • EAU DE VIE

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR