

ENTRÉES :

Frites maison	4
Salade du chef	5
Salade César	7
Salade grecque	7
Salade roquette	8
Poutine	8
Soupe à l'oignon	9
Raviolis de cerf	14
Tartare de boeuf	14
Tartare de saumon	15
Tartare de thon	16
Mozzarella de buffalo	18

ENTRÉES (À PARTIR DE 15H) :

Calmars frits, mayo épicée	11
Bruschetta maison	11
Chèvre chaud	12
Duo de crabcake	16
Nachos gratinés	14
Nachos au poulet	18

PLATS PRINCIPAUX :

Raviolis de cerf	23
Sauce aux champignons sauvages et huile de truffe	
Hamburger steak	15
Escalope de poulet grillé	18
Raviolis à la courge musquée	19
Sauce crème au romarin et légumes sautés	
Bavette de boeuf AAA	25
Duo de saucisses	23
Wapiti à la fleur d'ail, canard à la truffe et au foie gras	
Côtes levées (Baby back ribs)	
Demi côte 22 - Full rack 30	

SALADES REPAS :

Salade grecque	14
Salade César	15
Salade de chèvre chaud	17
Noix de cajou, croustons de pain aux noix et raisins	
Salade de roquette	16
Noix de cajou, vinaigrette au noix et huile de truffe	
Salade de canard confit	21
Portobello grillés, pistaches et vinaigrette à la figue	
Pavé de saumon sur salade tiède	22

- Extra poulet grillé 7 - Extra bavette de boeuf 9

TARTARES :

*Servis avec frites et salade du chef.

Tartare de boeuf	24	Duo de tartares	31
Tartare de saumon	25	Trio de tartares	36
Tartare de thon	26		

BURGERS : (CHOIX ENTRE BOEUF, POULET OU VÉGÉTARIEN)

*Nos burgers sont servis avec frites ou salade du chef.

Cheese burger	16
Fromage cheddar, tomate, laitue et mayonnaise au Jim Beam	
Deluxe burger	18
Fromage cheddar, tomate, laitue, bacon, champignons, oignons caramélisés et mayonnaise au Jim Beam	
Burger Brie	19
Fromage brie, prosciutto, bruschetta, roquette et mayonnaise au Jim Beam	

BURGERS SIGNATURES :

Burger de Saumon	18
Sauce tartare maison, tomate, concombres et laitue	
Burger de Canard	21
Mélange maison de fromage de chèvre aux oignons verts et échalotes, roquette, tomate et caramel balsamique	

PANINIS :

*Nos paninis sont servis avec frites ou salade du chef.

Panini poire et brie	14
Panini au poulet	15
Aïoli maison, tomate et laitue	
Panini à la bavette de boeuf	17
Fromage cheddar et dijonnaise à l'ancienne	

POUTINES :

Poutine	12
Poutine à l'effiloché de porc et boeuf	16
Poutine au canard confit et sauce à la bière	18
Poutine à la bavette de boeuf	19

DESSERTS MAISONS :

Petit pot chocolat Baileys	4
Crème brûlée	8
Gâteau au fromage	9
Fondant moelleux au chocolat et fruits frais	10

CAFÉS ALCOOLISÉS :

Café Baileys	7,75
Café Brésilien	7,75
Café Cognac	7,75
Café Espagnol	7,75
Café Irlandais	7,75
Espresso Galliano	6,75
Hot Shot	5,50

CAFÉS :

Café filtre, thé, tisane	2,50
Espresso	3,50
Double espresso	4
Cappucino, latte	4

BIÈRES EN FÛT :



BORÉALE

Boréale Classique

Blonde 4.5%
Blanche 4.2%
Rousse 5%
IPA 6.2%

20 oz
6,50

Série Artisan

Double Blanche du lac 6.1%
Pale Ale des bois 5.1%
Fût du moment

20 oz
7,75

Épisode

IPA du Nord-Est 6%

20 oz
8

Krombacher Pilsner 4.8%

20 oz
7,75

Guinness 4.2%

7,75

Dublin's Pub 5% Cidre

7,75

BIÈRES EN BOUTEILLES :

Molson Export / Coors Light

5,25

Heineken / Sol

6,50

SANS ALCOOL :

Heineken 0.0

5,75

Krombacher 0.5

4,75

MICROBRASSERIE :



BEAU'S

Produits BEAU'S

Beau's brasse des bières originales en utilisant que les meilleurs ingrédients et de l'eau de source locale, leurs bières sont certifiées biologiques, confectionnées avec une réelle considération pour l'environnement et les communautés locales.

Full Time I.P.A. - IPA 6.7%

Houblonnée, fruitée et corsée

Canette 473 ml
8,50

Lug Tread - ALE Lagerisée 5.2%

Vive, équilibrée et rafraîchissante

Bouteille 600 ml
9

Kissmeyer - Nordic Pale Ale 5.6%

Houblonnée, ferme et désaltérante

Bouteille 600 ml
14,50

E.S.B. - Extra Special Bitter 5.6%

Biscuitée, florale, légère

Canette 473 ml
8,50

The Tom Green Beer - Milk Stout 5%

Rôtie, crémeuse et veloutée

Bouteille 600 ml
12,50

Halcyon series

Bière vieillie en fût de chêne

Demandez à votre serveur (se) pour la bière du moment

Bouteille 750 ml
22

Fût du moment

20 oz
8

Glutenberg

(Blonde, Rousse, IPA)

6,50

Griffintown 5.0%

7,50

Amer IPA 6.8%

7,50