

entrées

u

Soupe à l'oignon

bouillon au vin rouge et au brandy
gorgé d'oignons émincés, croutons
à l'ail et cheddar râpé

n

Ailes de poulet (6)

sauce style Buffalo à la IPA maison

e

Salade César

garnie de lardons, croûtons à l'ail, câpres
et parmesan

m

Carpaccio de bœuf

+ 4

câpres frits, réduction balsamique, parmesan
et pacanes caramélisées

Tartare de saumon

+ 5

émulsion au citron, ciboulette, échalote
française et chips won-ton

plats

1/2 Côtes levées, Style «BABY BACK»

sauce BBQ légèrement piquante, salade de choux
classique et frites

Saucisse du moment

grillée, salade de choux croquante, grelot écrasé
au gras de canard et moutarde baseball au miel

Fish & Chips

longe de morue enrobée de la panure du chef
à la bière "Amer" par Brasseur de Montréal,
sauce tartare maison et frites

Saumon grillé

Orzo, sauce échalotte et vin blanc, tomates
cerises éclatées au four et asperge

Macreuse de bœuf grillée

+ 5

vieilli 30 jours, mélange d'épices à steak, sauce
à la bière rousse, rémoulade de panais et frites

une p'tite gourmandise

Crème brûlée classique

Verrine au chocolat

crumble au cacao 100%, crémeux chocolat
mi- amer 56% et crème fouettée à la vanille

Café régulier inclus

39 \$