

m e n u



Soupe ou potage du moment 4

Soupe à l'oignon 8

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

à partager

Ailes de poulet 6 ailes 11

sauce style Buffalo 9 ailes 16

à la IPA maison 12 ailes 20

Crevette tempura d'Argentine 12

panko japonais, émulsion Cajun et citron vert

Calmars frits 16

émulsion cajun, zeste de citron,
oignon vert et lime grillée

Plateau de charcuterie 18

rilette, olives, confit d'oignons,
mélange de noix et fruits séchés

Nacho's 22

chips de maïs garnis de cheddar doux,
olive noire tranchée, salsa douce,
piment banane et maïs en grain

Salade César Entrée 7

garnie de lardons, croûtons à l'ail,
câpres et parmesan Plat 15

Ajouter

▶ 1/2 Côtes levées 12

▶ Macreuse de bœuf grillée 20

à grignoter

Bol d'olives 6

olives mélangées

Pretzel 6

Carpaccio de bœuf 14

câpres frits, réduction balsamique, parmesan
et pacanes caramélisées

Tartare de saumon Entrée 15

émulsion au citron, ciboulette,
échalote française et chips won-ton Plat 26

Saumon fumé à froid 16

câpres frits, émulsion de chipotle pas trop fumé,
pickles d'échalote française au vinaigre, huile d'olive
citron et zeste d'orange



pour enfants 12 ans et -

Poutine 8

fromage en grains du coin et sauce BBQ maison

Grill cheese 8

cheddar 1 an

Burger de bœuf Angus 12

pain brioché beurré, fromage et frites

1/2 Mac'n cheese 12

style carbonara, bien crémeux, chapelure de pain aillé et persil plat

Croquettes de poulet 12

mayo maison et frites

Burger de bœuf Angus 18

pain brioché beurré, bacon, oignon caramélisé, laitue, tomate, fromage, émulsion cornichons et frites

Grill cheese 16

cheddar 1 an, purée de datte légèrement piquante, oignon caramélisé nature, émulsion de moutarde Dijon et roquette organique

Poutine La Cache Pull Pork 18

fromage en grains du coin et sauce BBQ maison

Mac'n cheese 17

style carbonara, bien crémeux, petits lardons, chapelure de pain aillé, oignon caramélisé et oignon vert

Pilon de volaille de grain avec peau 18

poché à la bière rousse par Trou Du Diable de Shawinigan, sauce générale Tao un peu fruité, citron, ail et frites

1/2 Côtes levées, style « BABY BACK » 21

sauce BBQ légèrement piquante, salade de choux classique et frites

Saucisse du moment 22

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

Salade au confit de canard 22

fromage de chèvre frais, graine de citrouille sucré-salé, pickles de carotte au vinaigre de vin rouge et vinaigrette maison

Fish & Chips 22

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

Saumon grillé 27

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

Macreuse de bœuf grillée 29

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

