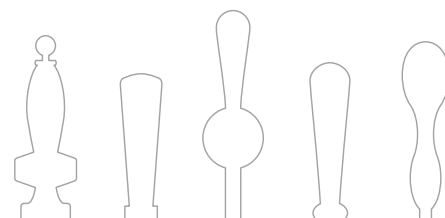




menu

entrées



Salade César Entrée 7
garnie de lardons, câpres, Plat 15
croûtons à l'ail, anchois et parmesan

Soupe à l'oignon caramélisé 8
bière rousse, thym, poivre noir concassé,
accompagnée de pain grillé à l'ail confit
gratiné au cheddar

**Rouleaux (3) de cheddar blanc
vieilli un an** 9
frits, un peu de verdure, émulsion
à la mangue piquante

Rillettes de canard du Québec 13
compote de pêches aigre douce,
roquette, pickles d'oignons et croûtons
de baguette au beurre salé

**Fondue au fromage
en pot Mason** 13
fromage gruyère et emmental, vin blanc,
miche, pommes de terres grelots,
pommes jaunes et saucissons du moment

à grignoter

Bol d'olives 6
olives mélangées

Pretzel 6

à partager

Ailes de poulet 6 ailes 11
sauce style Buffalo à la IPA maison 9 ailes 16
12 ailes 21

Crevettes tempura d'Argentine 13
Panko japonais, émulsion paprika fumé et citron vert

Calmars frits croustillants 16
coupé la la main, émulsion cajun, zeste de citron,
oignons verts et lime grillée

Plateau de charcuterie 21
rillette de canard, saucissons du moment, olives au cumin,
compote de pêches, moutarde fumée, poivron doux
«sweety drop», pickles d'oignons rouges et pain brioché

Nacho's style pâté chinois 22
chips de maïs, fromage cheddar orange, bœuf haché
aux épices cajuns, blé d'inde caramélisé, ketchup
de tomates épicés, oignons et crème sûre

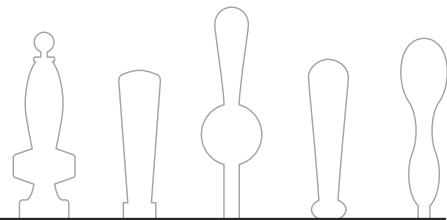
**Tartare de bœuf du Québec taillé
au couteau** Entrée 16
émulsion de moutarde de Dijon fumée, ailloli, Plat 29
crumble de pain, jaune d'œuf séché et oignons verts

Tartare de saumon taillé au couteau Entrée 16
émulsion de poivrons rouges, Tabasco vert, Plat 29
pommes jaunes, ciboulette et pickles d'échalotes françaises

Saumon fumé à froid 17
câpres frits, émulsion de chipotle, pickles d'échalotes
françaises, huile d'olive, citron et zeste d'orange



plats



Poutine La Cache 17

chair de saucisses italiennes, fromage en grains du coin et sauce BBQ maison

Burger de bœuf Angus 18

pain brioché beurré, bacon, épices à steak, sirop d'érable, fromage suisse, oignons caramélisés, laitue, tomate, émulsion au citron et frites

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

1/2 côtes levées, style « BABY BACK » 23

sauce BBQ légèrement piquante, salade de choux classique et frites

Saucisses de Toulouse sur le grill 23

purée de patates douces, fromage en grains, salade roquette à huile d'olive et moutarde Baseball au miel et poivre noir

Pâtes Bucatini 24

lardons rôtis, champignons de Paris, échalotes françaises, persil plat, crème, crumble de pain et parmesan grand Padano 18 mois

Volaille de grain enrobée de bacon 25

cuit sous vide, carottes nantaises rôties au four, oignons grillés, jus de poule crémé et pâte de truffe noire

Plateau de grillades de viande pour 2-3 personnes

59

saucisse de Toulouse (1), côtes-levées (1/2), macreuse (1), ailes de poulet (4), servi avec frites, salade de choux et verte

Bœuf braisé au vin rouge 27

purée de courges musquées, poêlée de roquette au beurre, jus de viande émulsionné au beurre non salé

Saumon poêlé sur la peau 28

panais 2 façons, purée, rôtis au cari de madras, tomates cerises éclatées au four à l'huile d'olive, yogourt égoutté, ciboulette et citron

Duo de tartare 29

- tartare de bœuf taillé au couteau, émulsion de moutarde de Dijon fumée, ailloli, crumble de pain, jaune d'œuf séché et oignons verts

- tartare de saumon taillé au couteau émulsion de poivrons rouges, Tabasco vert, pommes jaunes, ciboulette et pickles d'échalotes françaises

Salade au confit de canard 29

fromage de chèvre frais, graines de citrouilles sucrées-salées, pickles de carottes au vinaigre de vin rouge et vinaigrette maison

Disponible avec truite fumée à chaud du coin

Macreuse de bœuf vieilli de 30 jours grillée 31

cuit sous-vide à 53,5 degrés, mélange d'épices à steak, sauce à la bière rousse, beurre non salé et frites

Filet mignon 6 oz AAA sur le grill 43

notre mixte d'épices, bol de légumes racines rôtis du moment, beurre aux fines herbes

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

Croquettes de poulet 12

mayo maison et frites



menu

nos bières

fûts

Coors Light | Blonde | 20 oz 7

Belgium Moon | Blanche | 20 oz 8

Heineken | Blonde | 20 oz 9

Microbrasserie

Trou du Diable

Rubis Red 9

5,5 % - Reflets roux foncé à rouge rubis, marqué de profonds arômes de caramel et de café.

Ligne tournante de la TDD 9

Demandez à votre serveuse.

Les 4 surfeurs de l'Apocalypso 10

Saison du tracteur 10

6 % - Blonde opalescente qui propose au nez des arômes complexes d'agrumes et de fruits de la passion.

Brasseur de Montreal

Amer Ipa 9

6,8% - Blonde houblonnée - Cette India Pale Ale propose une amertume tranchante et de vives notes d'agrumes.

Palette de dégustation 18

Choisissez 4 saveurs parmi notre sélection.

bouteilles

Molson Export | Molson Dry 6,50

Molson Ultra | 3 % 7

Coors light | 4 % 6,50

Rickard's red | 5,2 % 7

Sol | 4,5 % 7,50

Black Label | 5 % 6,50

Dos Equis | 4,6 % 7,50

Heineken | 0,0 % - 330 ml 7

canettes | 473 ml

Coors Banquet 7

Microbrasserie

Brasseur de Montreal

L'Oxley 8

4 % - Rousse - Cette mild-anglaise se caractérise par une belle souplesse maltée et une finale aux notes de malt torréfié. amertume tranchante et de vives notes d'agrumes.

Griffintown 8,50

5 % - Blonde Ale - Riche saveur maltée et florale.

Trou du Diable

Mactavish in memoriam 10

5 % - Exhale des parfums de houblons verts, de terre ancestrale et d'épices.

Les 4 surfeurs de l'Apocalypso 10

6,5% - Une bière voilée qui marie parfaitement l'élégance de la blanche belge au caractère houblonné et complexe des IPA américaines.

Locomotiv

IPA blanche | 5,5 % 9

NEIPA | IPA florale - 5,5 % 9

Scie mécanique | 6,7 % - Bière forte 9

Blonde Ale aux épices | 5 % 9

Maltstrom

Farmhouse blanche | 5,3 % - Bière de blé doré 9

IXPL des prairies | 6 % - India extra pale lager 9

Plusieurs assortiments de spiritueux disponible

Demandez à votre serveuse.

nos cocktails

Bloody Cæsar La Cache 9

Vodka, épices BBQ fumées, fève épicé, citron, olive, céleri

Sangria rosé 9

Vin rosé, Brandy, liqueur d'agrumes, jus de canneberge, soda

Sangria blanche 9

Vin blanc, Vodka, jus de lime, sirop simple, tonic

Sangria rouge 9

Vin rouge, liqueur d'agrumes, jus d'orange, soda

Spritz 9

Mousseux, Apérol, soda

Party Margarita 9

Tequila, Triple sec, limonade, jus de lime, sirop simple

Martini à Caro 9

Gin Bombay, Martini, concombre

Bistro Mango Sour 9

Vodka, jus d'ananas, sirop de mangue, blanc d'œuf

Le gin rosé 9

Gin bleu, mousseux, jus pamplemousse, sirop simple, soda

Rhum blanc Girly's 9

Rhum blanc, limonade, menthe, framboise