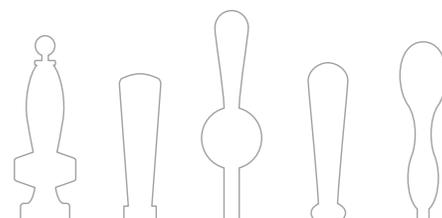




# menu

## 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

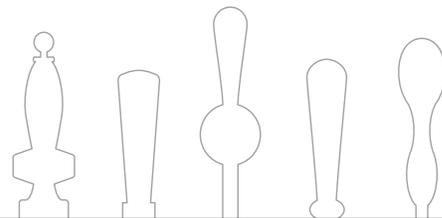
**Tartare de bœuf du Québec taillé  
au couteau** Entrée 16  
émulsion de moutarde de Dijon fumée, ailloli, Plat 29  
crumble de pain, jaune d'œuf séché et oignons verts

**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