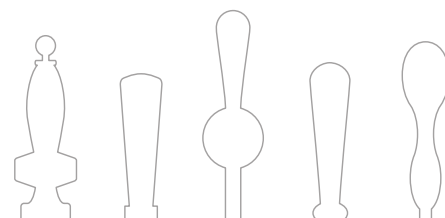




## entrées



### Gaspacho de tomate 8

cantaloup, vinaigre de cidre, légumes croquants, crumble et huile d'olive

### Salade César Entrée 9

Plat 17  
garnie de lardons, câpres, croûtons à l'ail, anchois et parmesan

### Rouleaux de cheddar blanc vieilli un an (3) 10

frits, un peu de verdure, émulsion à la mangue piquante

### Polpette de veau de grain (3) 14

sauce tomate basilic et parmesan Grand Padano

### Rillettes de canard du Québec 14

compote de pêches aigre-douce, roquette, pickles d'oignons rouges et croûtons de baguette grillée

### Carpaccio de bœuf 17

légèrement saisi, émulsion piquante, huile d'olive, crumble de pain, roquette et fleur de sel

## 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 17  
12 ailes 22

### Crevettes tempura d'Argentine 14

Panko japonais, émulsion paprika fumé et citron vert

### Calmars frits croustillants 17

émulsion cajun, zeste de citron, oignons verts et lime grillée

### Plateau de charcuterie 22

rilette de canard, saucissons du moment, olives au cumin, compote de pêches, poivron doux «sweety drop», pickles d'oignons rouges et pain brioché

### Nacho's style pâté chinois 22

chips de maïs, fromage cheddar, bœuf haché aux épices cajuns, blé d'Inde caramélisé, ketchup de tomates épicées, oignons et crème sûre

### Tataki de thon 17

épices à steak et paprika fumé, purée d'avocat, tranches de concombre croquant, émulsion citron et roquette

### Tartare de filet de bœuf canadien Entrée 17

Plat 31  
moutarde baseball, oignons frits, persil frisé, Red hot, crème sûre et poivre noir

### Tartare de saumon taillé au couteau Entrée 17

Plat 31  
purée d'avocat, émulsion à la lime, basilic, concombre libanais, ciboulette et échalotes françaises

### Tartare de thon rouge Entrée 17

Plat 31  
émulsion à la mangue, huile de piment, poivron grillé, coriandre et oignons rouges

À PARTAGER

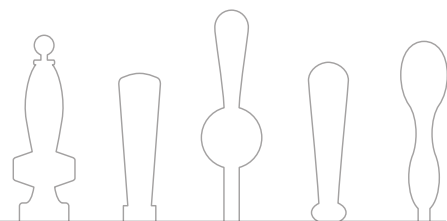
29  
Olives, rilette de canard, rouleaux de cheddar vieilli un an (2), crevettes tempura (3) saucissons du moment et garniture

POUR 2-3 PERSONNES

DUO de tartares au choix

33

# plats



## Poutine La Cache 17

bœuf braisé, frites, fromage en grains et sauce BBQ maison

## Burger de bœuf Angus 20

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

- marmelade de pancetta, fromage cheddar, oignons frits, laitue, tomate, émulsion piquante et frites

## Fish & Chips 23

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 » 24

sauce BBQ légèrement piquante, salade de choux classique et frites

## Saucisse du moment sur le grill 24

rattes rôties à l'huile d'olive, ail en chemise, choucroute classique et moutarde baseball au miel et poivre noir

## pour enfants 12 ans et -

### Poutine 8

fromage en grains 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

servi avec frites

## Spaghettini 24

pesto de tomates séchées, tomates fraîches, basilic, huile d'ail confit, oignons verts ciselés et parmesan

## Salade repas 24

mélange de laitue, oignons frits, pickles d'oignons rouges, tomates cerises, basilic, radis melon, raisins verts, oignons verts et vinaigrette La Cache au yogourt, au citron et aux herbes

### Choix de protéine :

- truite fumée de Saint-Alexis-des-Monts (+5 \$)
- tataki de thon
- carpaccio de bœuf

## Plateau à partager 65

ailes de poulet (6), saucisses du moment (2), macreuse (1), servi avec frites et salade de choux

## Poké Bol 24

riz assaisonné au mirin, légumes croquants, radis melon, edamame, radis, herbes fraîches et pickles d'oignons

### Choix de protéine :

- crevettes de Sept-Îles
- tartare de saumon
- tartare de thon

## Brochette de volaille de grain du Québec 26

sur le BBQ, thym, citron, ail, salade verte, légumes croquants, vinaigrette maison, citron grillé et frites

## Saumon poêlé sur la peau 28

purée de carottes au beurre, pico de gallo, quartier de lime et roquette à l'huile d'olive

## Tartare de filet de bœuf canadien 31

moutarde baseball, oignons frits, persil frisé, Red hot, crème sûre et poivre noir

## Tartare de saumon taillé au couteau 31

purée d'avocats, émulsion à la lime, basilic, concombres libanais, ciboulette et échalotes françaises

## Tartare de thon rouge 31

émulsion à la mangue, huile de piment, poivrons grillés, coriandre et oignons rouges

## DUO de tartares au choix 33

## Macreuse de bœuf vieilli 30 jours grillée 32

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

## Filet mignon 6 oz sur le grill 43

mélange d'épices, légumes du moment, beurre aux fines herbes



# 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