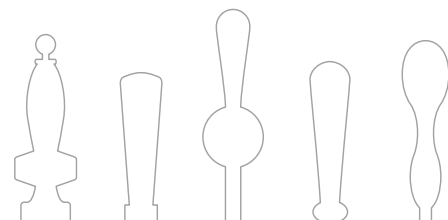


# entrées



## Soupe à l'oignon 8

vin rouge, poivre noir concassé, gratiné au cheddar et mozzarella

## Salade César Entrée 9

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

### Ajout

▶ poulet grillé +12

## Rouleaux (3) de cheddar blanc vieilli un an 9

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

## Polpette de veau de grain (3) 14

sauce tomate, basilic et parmesan Grand Padano



## Tomates sur grappe 14

minis tomates éclatées sur grappe, fromage grillé, huile verte, réduction balsamique et baguette de pain

## à grignoter

## Bol d'olives mélangées 6

## Pretzel 6

## Rillette de canard du Québec 14

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

## Fondue au fromage 16

pomme de terre grelot, saucisson, pain, pomme verte, muscade et poivre

## à partager

## Ailes de poulet 6 ailes 13

sauce style Buffalo à la IPA maison 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

## Planchette de charcuterie et fromage (pour 2) 34

fromage brie et cheddar, confit d'oignon, prosciutto, saucisson du moment, poivron doux, fruits et bol d'olives

### Ajout

▶ rilette de canard +5

## 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

## Tartare de filet de bœuf canadien 17

moutarde Dijon, cornichon à l'aneth, persil et oignons frits

## Tartare de saumon taillé au couteau 17

brunoise de pommes, émulsion à la lime, basilic, concombre libanais, ciboulette et échalotes françaises

## Tartare de thon rouge 17

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

## DUO de tartares au choix 33

## Carpaccio de bœuf 17

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

## Tataki de thon 17

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

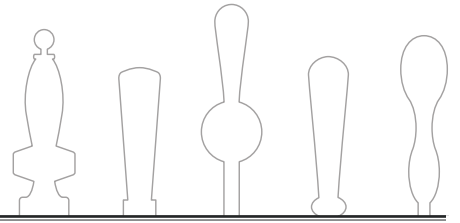
## Saumon fumé à froid 18

émulsion de lime, roquette, zeste d'orange, pétales d'oignons rouges et câpres frits

## Truite fumée de Saint-Alexis 19

légumes frais, mesclun et roquette, câpres et émulsion au citron maison

# plats



## **Poutine La Cache** 18

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

## **Poutine à la saucisse** 18

chair de saucisse italienne, frites, fromage en grains et sauce BBQ maison

## **Soupe repas** 18

chair de saucisses italiennes, édamames, haricots verts, haricots noirs, tomate, orge et maïs

## **Pilons de poulet (3)** 19

quinoa avec salsa d'ananas, poivrons, oignons rouges et menthe

## **Burger de bœuf Angus - bacon** 20

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

## **Burger de bœuf Angus - pancetta** 20

pain brioché beurré, marmelade de pancetta, fromage cheddar, oignons frits, laitue, tomate, émulsion piquante et frites

## **Ailes de poulet (9)** 22

sauce style Buffalo à la IPA maison, salade de chou et frites

## **Saucisse du moment - Le rang 4** 22

choucroute maison, moutarde au miel et frites

## **Salade au confit de canard** 22

mesclun et roquette, graines de citrouilles sucrées/salées, fromage de chèvre, vinaigrette balsamique et suprêmes d'oranges

## **Spaghettini à la saucisse** 22

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

## **Fish & Chips** 23

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

## **1/2 côtes levées, style « BABY BACK »** 26

sauce BBQ légèrement piquante, salade de choux classique et frites

## **Plateau de grillades**

1/2 côtes levées, filet d'épaule de bœuf émincé, pilons de poulet (2), saucisses (2) et choucroute maison

65

## **Brochette de poulet marinées à l'huile citronnée** 26

riz assaisonné, purée de carottes au beurre

## **Spaghettini à la truite fumée de St-Alexis** 28

sauce crémeuse, échalotes, ciboulette, citron et basilic

## **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 Dijon, cornichon à l'aneth, persil et oignons frits

## **Tartare de saumon taillé au couteau** 31

brunoise de pommes vertes, émulsion à la lime, basilic, ciboulette, concombres libanais, échalotes françaises et frites

## **Tartare de thon rouge** 31

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

## **DUO de tartares au choix**

33

## **Macreuse de bœuf vieilli 30 jours grillée** 32

Sauce aux poivres, salade et frites

## **Terre et mer** 43

filet d'épaule, brochette de 3 crevettes grillées, riz assaisonné, sauce maison et beurre aux herbes

## **pour enfants** 12 ans et -

### **Poutine** 8

fromage en grains et sauce BBQ maison

### **Grill cheese** 8

fromage cheddar jaune

### **Burger de bœuf Angus** 12

pain brioché beurré, fromage et frites

### **Croquettes de poulet** 12

servi avec frites

# nos bières

## fûts

Coors Light | Blonde | 20 oz 8

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.

## canettes | 473 ml

Coors Banquet 7

### Microbrasserie

#### Brasseur de Montreal

Petite Bourgogne 8

5 % - Ale rousse irlandaise - Cette ale est parfaitement filtrée, ce qui lui confère une robe flamboyante de couleur acajou, ainsi que des notes de caramel et de prune qui se marient avec brio à la délicate amertume des houblons.

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 % 10

NEIPA | IPA florale - 5,5 % 10

Scie mécanique | 6,7 % - Bière forte 10

Blonde Ale aux épices | 5 % 10

## bouteilles

Molson Export | Molson Dry 7 Sol | 4,5 % 8

Molson Ultra | 3 % 7 Black Label | 5 % 7

Coors light | 4 % 7 Dos Equis | 4,6 % 8

Rickard's red | 5,2 % 7 Heineken | 0,0 % 7

# nos cocktails

Bloody Cæsar La Cache 10

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

Sangria rosé 10

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

Sangria blanche 10

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

Sangria rouge 10

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

Spritz 10

Mousseux, Apérol, soda

Party Margarita 10

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

Martini à Caro 10

Gin Bombay, Martini, concombre

Bistro Mango Sour 10

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

Le gin rosé 10

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

Rhum blanc Girly's 10

Rhum blanc, limonade, menthe, framboise