

# entrées

<b>Bol d'olives mélangées</b>	8	<b>Escargot Maître d'hôtel</b>	14
<b>Gaspacho du chef</b>	8	beurre Maître d'hôtel, persillade et copeaux de parmesan	
melon du moment et concombre		<b>Halloumi risolé</b>	17
<b>Salade César</b>	Entrée 9	sauce tomate, basilic et noix pralinées à l'érable	
garnie de lardons, câpres, croûtons à l'ail, parmesan et anchois dans la sauce	Plat 17	<b>Truite fumée de Saint-Alexis</b>	21
<b>Ajout</b>		légumes frais, mesclun et roquette, câpres et émulsion au citron	
▶ poulet grillé	+8	<b>Burrata d'Italie</b>	22
<b>Chou-fleur frit « de feu »</b>	10	émulsion de basilic, tomates, réduction balsamique et basilic frais	
accompagné de sa sauce chorizo			

## à partager

<b>Ailes de poulet</b>	6 ailes	13
sauce style Buffalo à la bière IPA	12 ailes	22
<b>Calmars frits croustillants</b>		17
émulsion cajun, oignons verts et lime grillée		
<b>Nachos deluxe</b>		19
piments rouges grillés, olives noires et oignons verts, servie avec salsa maison et crème sûre		
<b>Planchette de charcuterie et fromages (pour 2)</b>		34
rillette de canard, prosciutto, salami, sélection de deux fromages, mélange d'olives, raisins rouges et confit de figues au vin rouge		

### nos tartares

#### TARTARE DE BŒUF 17 / 32

chorizo, mayo épicée, oignons frits et ciboulette

#### TARTARE DE SAUMON 17 / 31

crème sûre, aneth, pomme verte et câpres frits

#### TARTARE DE THON 17 / 31

ananas grillés, coriandre, émulsion citronnée et graines de sésame

DUO  
de tartares  
33

# plats

<b>Poutine La Cache</b> 18	<b>Pasta di proscuitto</b> 26
porc effiloché, sauce BBQ au café et fumée	vin blanc, cheddar, mozzarella, parmesan, tomate et roquette
<b>Salade fraise &amp; chèvre</b> 19	<b>1/2 côtes levées, style «BABY BACK»</b> 26
noix pralinées à l'érable et réduction balsamique sur nid d'épinards	sauce BBQ au café et fumée avec frites et salade de chou
<b>Gnocchis frits au pesto</b> 24	<b>Blanc de poulet mariné aux deux moutardes</b> 26
fond de sauce tomate, pesto de basilic, émietté de bacon et parmesan	sauce aux poivres avec crème et bacon, pilée douce et tombée de champignons
	<b>Macreuse de bœuf grillée vieillie 30 jours</b> 32
	sauce aux poivres, salade et frites



<b>Cowboy AAA vieillie 60 jours - sur réservation seulement</b> 109
cassolette de légumes racines et demi-glace au porto <b>POUR 2</b>

## nos poké bols

<b>Burger de boeuf Angus</b> 21
bacon aux épices à steak et au sirop d'érable, fromage suisse, oignons caramélisés, laitue, tomate, émulsion au citron et frites

Tous nos poké bols sont à base de :  
couscous perlés, édamames, légumes de saison, pico de gallo, wonton frit et salade de wakame 24

### Choix de protéine :

- Tartare de saumon
- Tartare de thon rouge
- Tartare de bœuf
- Tofu mariné

## nos poissons

<b>Fish &amp; Chips</b> 24	<b>« Le » saumon cajun</b> 28
longe de morue enrobée de la panure du chef à la bière IPA sauce tartare maison, salade de chou et frites	accompagné d'une salsa de mangue, pâtes longues à l'ail et purée de pois vert

## pour enfants

<b>Grilled cheese</b> 8
fromage cheddar jaune
<b>Croquettes de poulet</b> 12
servi avec frites
<b>Poutine</b> 8
fromage en grains et sauce BBQ maison

## 12 ans et -

<b>Spaghettini</b> 10
sauce tomate
<b>Burger de boeuf Angus</b> 12
pain brioché beurré, fromage et frites
<b>Crème glacée à la vanille</b> 4
coulis caramel ou chocolat