

Précombre

- ▶ Soupe ou potage du moment › 6
selon la disponibilité
- ▶ Bol d'olives mélangées 8
- ▶ Soupe à l'oignon › 9
vin rouge, poivre noir concassé, gratiné au cheddar et mozzarella
- ▶ Salade César › 9 / 17
garnie de lardons, câpres, croûtons à l'ail, parmesan et anchois dans la sauce
Ajout › poulet grillé › 8
- ▶ Chaudrée de truite fumée de Saint-Alexis › 14
- ▶ Truite fumée de Saint-Alexis › 21
légumes frais, mesclun et roquette, câpres et émulsion au citron
- ▶ Chou-fleur frit « de feu » › 10
accompagné de sa sauce chorizo
- ▶ Escargot Maître d'hôtel › 14
beurre Maître d'hôtel, persillade et copeaux de parmesan
- ▶ Halloumi rissolé › 17
sauce tomate, basilic et noix pralinées à l'étable
- ▶ Fondué au fromage › 17
tomates cerises, chorizo, pain et muscade

tartares de bœuf

- ▶ Québécois › 17 / 33
cornichons sucrés, bacon et fromage en grain
- ▶ Italien › 17 / 33
parmesan, tomates séchées et noix de pin



tartares de saumon

- ▶ Classique › 17 / 31
avocat, oignon rouge et mangue
- ▶ Asiatique › 17 / 31
ananas grillés et panko

convivial

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

le principal

- ▶ **Poutine La Cache** › 19
smoked meat, frites, fromage en grain et sauce BBQ
- ▶ **Poutine Mistral** › 19
bœuf haché, oignons, frites, fromage en grain et sauce BBQ
- ▶ **Gnocchis frits au pesto** › 24
fond de sauce tomate, pesto de basilic, émietté de bacon et parmesan
- ▶ **Blanc de poulet aux deux moutardes** › 26
sauce au poivre à la crème, pilée douce, tombée de champignon et bacon
- ▶ **Pasta di prosciutto** › 26
vin blanc, cheddar, mozzarella, parmesan, tomates et roquette
- ▶ **1/2 côtes levées, style «BABY BACK»** › 26
sauce BBQ au café et fumée avec frites et salade de chou
- ▶ **Joue de porc** › 28
légumes racines et jus de viande à la cerise rouge
- ▶ **Trio de saucisse du moment** › 29
choucroute garnie de bacon et oignons
- ▶ **Macreuse de bœuf grillée vieilli 30 jours** › 32
sauce au poivre, salade et frites

sélection marine

- ▶ **Fish & Chips** › 26
longe de morue enrobée de panure à la bière IPA sauce tartare maison, salade de chou et frites
- ▶ **Filet de doré et ses amandes** › 29
amandes effilées grillées avec panko, servi avec riz assaisonné
- ▶ **Pâtes longues à la truite fumée de St-Alexis** › 29
sauce crémeuse, poireau, champignon, citron et basilic

COWBOY AAA

Pour 2 › vieilli 60 jours sur réservation › 109
cassolette de légumes racines, sauce au poivre, salade maison et frites

petits gourmets 12 ans et -

- ▶ **Grilled cheese** › 8
fromage cheddar jaune
- ▶ **Croquettes de poulet et frites** › 12
- ▶ **Poutine** › 8
- ▶ **Spaghettini sauce tomate** › 10
- ▶ **Burger de bœuf Angus** › 12
pain brioché beurré, fromage et frites
- ▶ **Crème glacée à la vanille** › 4
coulis caramel ou chocolat

coin burgers

- ▶ **Burger de boeuf Angus** › 21
bacon aux épices à steak et au sirop d'érable, fromage suisse, oignons caramélisés, laitue, tomate, émulsion au citron et frites
- ▶ **Burger décadent** › 22
Fromage Brie, champignons, bacon, roquette, émulsion d'ail noir, marmelade d'oignons et sauce BBQ