

# Préambule

- 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 risolé ▸ 17  
sauce tomate, basilic et noix pralinées à l'érable
- Fondue 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

DUO  
de tartares  
33

## 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
- › **½ 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 vieillie 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 › vieillie 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 bœuf 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