

Préambule

- Soupe ou potage du moment ▸ 6
selon la disponibilité
- Bol d'olives mélangées 8
- Salade César ▸ 9 / 17
garnie de lardons, câpres, croûtons à l'ail, parmesan et anchois dans la sauce
Ajout ▸ poulet grillé ▸ 8

- Truite fumée de Saint-Alexis ▸ 21
légumes frais, mesclun et roquette, câpres et émulsion au citron

- Salade grecque traditionnelle ▸ 14 / 26
poivron Cubanelle et vinaigrette balsamique maison
- Salade de fraises ▸ 14
mozzarella fraîche, menthe et sirop d'érable
- Gravlax de saumon ▸ 16
mariné aux betteraves et oranges
- La burratina
et ses tomates ▸ 23
Basilic et huile verte

tartare de bœuf

- Québécois ▸ 18 / 33
cornichons sucrés, bacon
et fromage en grain

tartare de saumon

- Classique ▸ 17 / 31
avocat, oignon rouge et mangue

tartare de crevette

- À la thaïlandaise ▸ 18 / 33
avec un petit goût de coriandre

DUO
de tartares
33

convivial

- Ailes de poulet
sauce style Buffalo à la bière IPA
6 ailes ▸ 14
12 ailes ▸ 23
- Calmars frits croustillants ▸ 17
émulsion cajun, oignons verts
et lime grillée
- Nachos à l'effiloché
de poulet BBQ ▸ 21
poivrons rouges grillés, tomates,
mozzarella, cheddar et effiloché
de poulet BBQ
- Planchette de charcuterie
et fromages (pour 2) ▸ 34
rilette 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** › 21
smoked meat, frites, fromage en grain et sauce BBQ
- › **Poutine Mistral** › 21
boeuf haché, oignons, frites, fromage en grain et sauce BBQ
- › **Mac'n cheese** › 23
mozzarella, cheddar, parmesan et croustillant de bacon
- › **Gnocchi au bleu** › 26
fromage bleu au goût léger, chorizo, shiitakes et noix de pin
- › **Pasta di prosciutto** › 27
vin blanc, parmesan et mozzarella fior de latte, tomates et roquette
- › **1/2 côtes levées, style «BABY BACK»** › 26
sauce BBQ au café et fumée avec frites et salade de chou
- › **Poulet mariné au gingembre et citronnelle** › 26
fèves vertes au beurre MH, purée de panais et sauce chimichurri
- › **Escalope de veau limone** › 28
servi avec pappardelle au beurre persillé, légumes du moment et onctueuse sauce au citron
- › **Macreuse de boeuf grillée vieillie 30 jours** › 32
sauce au poivre, salade et frites

sélection marine

- › **Fish & Chips** › 27
longe de morue enrobée de panure à la bière IPA sauce tartare maison, salade de chou et frites
- › **Pavé de saumon poêlé** › 29
sur un nid de couscous de tomates séchées, sauce crémeuse au concombre, poivron rouge et zucchini rôtis

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** › 9
- › **Spaghettini sauce tomate** › 10
- › **Burger de boeuf 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