

— ENTRÉES & PLANCHES —

CALMARS FRITS 22

AU POIVRE CITRONNÉ ET SAUCE TARTARE MAISON

BEIGNETS DE CRABE FRITS 22

SERVIS AVEC AÏOLI AU CITRON VERT ET SALADE D'ALGUES AU SÉSAME

SOUPE À L'OIGNON ET À LA BIÈRE 17

GRATINÉE AU FROMAGE NOYAN

SALADE CÉSAR 19

LAITUE ROMAINE, VINAIGRETTE, BACON, CROÛTONS, PARMESAN, CÂPRES ET CITRON

TATAKI DE BŒUF EN CROÛTE D'ÉPICES 22

SERVI AVEC SALADE VERTE

TATAKI DE THON AIGRE-DOUX 22

SERVI AVEC SALADE VERTE

FONDUES DU TERROIR 19

SUR CONFIT DE POMMES



COCOTTE DE BRIE FONDANT 23

ÉRABLE, FRUITS CONFITS ET CROÛTONS



PLANCHE DE SAUMON FUMÉ MAISON 24

ROQUETTE, OIGNONS ROUGES, CÂPRES, CITRON, HUILE D'OLIVE ET POIVRE CRAQUÉ

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

TERRINE DE GIBIER, CHORIZO BIO DE CHARLEVOIX, FROMAGE BRIE ET NOYAN, JAMBON

AU ROMARIN, CALABRESE, CONFIT, DRAGÉE, CANNEBERGES ET ABRICOT SÉCHÉS,

SERVIS AVEC CROÛTONS

SOLO 27 DEUX PERSONNES 37

AILES DE POULET FUMÉES

DEMI-LIVRE 16 LIVRE 25



CHOIX VÉGÉTARIENS

— ENTRÉES & PLANCHES —

POTAGE DU JOUR 8

LA POÊLÉE DE PÉTONCLES 26

SERVIE SUR UNE SALADE CHAUDE DE MAÏS LÉGÈREMENT ÉPICÉE

ESCARGOTS ET CREVETTES À L'AIL 27

SAUTÉ D'ESCARGOTS ET DE CREVETTES NORDIQUES, ÉCHALOTES, TOMATES AU BEURRE À L'AIL SUR PAIN NAAN, GRATINÉ ET SERVI AVEC CONFIT D'OIGNONS

ENTRÉE DE TARTARE DE BŒUF OLD SCHOOL 20

BŒUF, ÉCHALOTES GRISES, PERSIL, DIJON, SRIRACHA, PAPRIKA FUMÉ, CITRON ET CÂPRES, SERVI AVEC CROÛTONS

ENTRÉE DE TARTARE DE SAUMON FAÇON CRÈME BRÛLÉE 20

SAUMON FRAIS, MAYONNAISE AU SÉSAME, WONTONS FRITS, OIGNONS VERTS, CARAMÉLISÉ À LA TORCHE ET SERVI AVEC CROÛTONS

**ENTRÉES À PARTAGER
POUR 3-4 PERSONNES**

MEET AND GREET 53

CALMARS FRITS, BEIGNETS DE CRABE FRITS, AILES DE POULET, FONDUES PARMESAN ET RONDELLES D'OIGNONS

DURS À CUIRE 53

TERRINES DE GIBIER, CHORIZO BIO DE CHARLEVOIX, FROMAGE BRIE ET NOYAN, JAMBON AU ROMARIN, CALABRESE, CONFIT, DRAGÉE, CANNEBERGES ET ABRICOTS SÉCHÉS, TARTARE DE SAUMON ET TARTARE DE BŒUF, SERVIS AVEC PAIN ET CROÛTONS

TARTARES

TARTARE DE BŒUF OLD SCHOOL 36

BŒUF, ÉCHALOTES GRISSES, PERSIL, DIJON, SRIRACHA, PAPRIKA FUMÉ, CITRON ET CÂPRES, SERVI AVEC CROÛTONS

TARTARE DE SAUMON FAÇON CRÈME BRÛLÉE 36

SAUMON FRAIS, MAYONNAISE AU SÉSAME, WONTONS FRITS, OIGNONS VERTS, CARAMÉLISÉ À LA TORCHE ET SERVI AVEC CROÛTONS

DUO 36

TARTARE DE BŒUF ET TARTARE DE SAUMON SERVIS AVEC VERDURETTE, FRITES ET CROÛTONS

CÔTÉ JARDIN

SALADE CÉSAR AU POULET 26

LAITUE ROMAINE, VINAIGRETTE, BACON, CROÛTONS, PARMESAN, CÂPRES ET CITRON, SURMONTÉE D'UNE POITRINE DE POULET GRILLÉE

SALADE DE SAUMON FUMÉ 28

MESCLUN, JULIENNE DE LÉGUMES, OIGNONS ROUGES, OIGNONS CROUSTILLANTS, VINAIGRETTE À L'AVOCAT ET WAKAMÉ AU SÉSAME

PÂTES

RAVIOLIS CARBONARA 30

RAVIOLIS À LA COURGE, LARDON DE PANCETTA, CRÈME, AIL, ÉCHALOTES, OIGNONS ROUGES ET PARMESAN

CANNELLONIS DE VEAU 32

CANNELLONIS FARCIS AU VEAU (3), SAUCE TOMATE AUX LÉGUMES GRILLÉS ET GRATINÉS À LA MOZZARELLA

ORGETTO AUX CHAMPIGNONS 32

RISOTTO D'ORGE, VIN BLANC, CRÈME, PARMESAN, ÉCHALOTES, AIL, SHIITAKES, PORTOBELLA, PLEUROTÉS, TOFU GRILLÉ ET NOIX DE PIN

LINGUINE AUX FRUITS DE MER 35

FLEUR D'AIL, ÉCHALOTES, VIN BLANC, CRÈME, TOMATES, CÂPRES, OIGNONS ROUGES, CHAIR DE CRABE, PALOURDES, CREVETTES NORDIQUES ET PÉTONCLES

EXTRAS

FROMAGES 8\$

BRIE
BLEU
CHEDDAR

VIANDES 10\$

POUTINE
SMOKED MEAT
CÔTE DE BŒUF
SAUMON FUMÉ
PORC EFFILOCHÉ BBQ
POITRINE DE POULET GRILLÉE
BROCHETTE DE CREVETTES MARINÉES

À-CÔTÉS 8\$

FRITES
RONDELLES D'OIGNONS
FRITES DE PATATES DOUCES
PURÉE DE POMMES DE TERRE
POMME DE TERRE AU FOUR GARNIE

— PLATS PRINCIPAUX —

PAVÉ DE SAUMON FUMÉ 34

SAUMON FUMÉ DE NOTRE FUMOIR, SAUCE HOLLANDAISE CITRONNÉE, RIZ ET LÉGUMES DU MOMENT

LONGE DE FLÉTAN POÊLÉE 35

FLÉTAN DU QUÉBEC, SALSA D'ANANAS ET DE MANGUES AU RHUM SUR LÉGUMES ET RIZ

STEAK DE THON 35

PAVÉ DE THON ROUGE MARINÉ AVEC LIME, GINGEMBRE ET SAUCE HOISIN, EN CROÛTE DE SÉSAME SERVI MI-CUIT SUR RIZ BASMATI ET POÊLÉE DE LÉGUMES DU JOUR

DEMI-POULET FUMÉ ICI 36

POULET DE GRAIN DU QUÉBEC, MÉLANGE D'ÉPICES MAISON ET SAUCE BBQ SERVI AVEC FRITES ET SALADE DE CHOUX

TOMAHAWK DE PORC 32

CÔTELETTE DE PORC NAGANO SUR OS GRILLÉE ET SERVIE AVEC LÉGUMES, POMMES DE TERRE RATTE ET SAUCE AU CHOIX

CÔTES LEVÉES DE PORC DU QUÉBEC

FUMÉES MAISON, MÉLANGE D'ÉPICES DU CÉCILE, SAUCE BBQ AU JACK DANIEL'S, OIGNONS FRITS SERVIES AVEC FRITES ET SALADE DE CHOUX

DEMI CÔTE 28 COMPLÈTE 39

EXTRAS

FROMAGES 8\$

BRIE
BLEU
CHEDDAR

VIANDES 10\$

POUTINE
SMOKED MEAT
CÔTE DE BŒUF
SAUMON FUMÉ
PORC EFFILOCHÉ BBQ
POITRINE DE POULET GRILLÉE
BROCHETTE DE CREVETTES MARINÉES

À-CÔTÉS 8\$

FRITES
RONDELLES D'OIGNONS
FRITES DE PATATES DOUCES
PURÉE DE POMMES DE TERRE
POMME DE TERRE AU FOUR GARNIE

— GRILLADES —

TOUTES NOS GRILLADES SONT SERVIES AVEC DES POMMES DE TERRE RATTE ET UN CHOIX PARI MI NOS DÉLICIEUSES SAUCES MAISON: GRAVY FUMÉ, POIVRE VERT ET BRANDY, CHAMPIGNONS ET PORTO, BÉARNAISE ET BBQ JACK DANIEL'S

CÔTE DE BŒUF AU JUS FUMÉE AU BOIS D'ÉRABLE

LONGUEMENT CUI TE ET FUMÉE EN TIÈRE EN CROÛTE DE MOUTARDE SERVI AVEC POMME DE TERRE RATTE ET JUS DE CUISSON

10 OZ **38** 14 OZ **45** 18 OZ **53** 42 OZ **115**

FILET MIGNON 58

7 ONCES DE VIANDE PERSILLÉE ET FONDANTE

STEAK NEW-YORK 45

CONTRE-FILET DE 10 ONCES VIEILLI À POINT, UNE COUPE CLASSIQUE POUR L'AMATEUR DE BŒUF

BAVETTE DE BŒUF GARNIE 36

BAVETTE GRILLÉE À VOTRE GOÛT ET AGRÉMENTÉE DE BRUSCHETTA, DE BRIE FONDANT, DE CHAMPIGNONS AU BEURRE ET DE BALSAMIQUE CRÉMEUX

SURF 'N' TURF 64

NOTRE FILET MIGNON DE 7 ONCES ACCOMPAGNÉ DE CREVETTES AVEC BEURRE À L'AIL MAISON

ASSIETTE MIX 58

CÔTE LEVÉE COMPLÈTE ET UN DEMI-POULET SORTI DE NOTRE FUMOIR SERVI AVEC FRITES ET RONDELLES D'OIGNONS

CÔTELETTE DE VEAU DE LAIT 37

GRILLÉE À POINT SERVIE SUR UN LIT DE PÂTES AU PESTO ET CRÈME AVEC LÉGUMES DU JOUR

EXTRAS

FROMAGES 8\$

BRIE
BLEU
CHEDDAR

VIANDES 10\$

POUTINE
SMOKED MEAT
CÔTE DE BŒUF
SAUMON FUMÉ
PORC EFFILOCHÉ BBQ
POITRINE DE POULET GRILLÉE
BROCHETTE DE CREVETTES MARINÉES

À-CÔTÉS 8\$

FRITES
RONDELLES D'OIGNONS
FRITES DE PATATES DOUCES
PURÉE DE POMMES DE TERRE
POMME DE TERRE AU FOUR GARNIE

— SUR LE POUCE —

NACHOS GARNIS 26

CROUSTILLES DE MAÏS, MOZZARELLA, TOMATES CONCASSÉES, OIGNONS ROUGES, POIVRONS, OLIVES NOIRES, PIMENTS FORTS SURMONTÉE DE GUACAMOLE, SALSA ET CRÈME SÛRE

CHEESEBURGER 26

BACON, LAITUE, TOMATES, OIGNONS ROUGES, FROMAGE CHEDDAR VIEILLI, CORNICHONS ET MAYONNAISE FUMÉE, SERVI AVEC FRITES

BURGER CÉCILE ET RAMONE BBQ 26

PORC BRAISÉ ET EFFILOCHÉ, SAUCE BBQ AU JACK DANIEL'S, OIGNONS CROUSTILLANTS, FROMAGE MONTEREY JACK ET MAYONNAISE FUMÉE, SERVI AVEC FRITES

BURGER DE POULET 26

PAIN BRIOCHÉ, POITRINE DE POULET MARINÉE ET GRILLÉE, BACON, LAITUE, TOMATES, CHAMPIGNONS ET OIGNONS SAUTÉS ET MAYONNAISE CAJUN, SERVI AVEC FRITES

SANDWICH SMOKED MEAT MAISON 26

POITRINE DE BŒUF MARINÉE, FUMÉE ET CUITE SUR PLACE, PAIN CIABATTA, FROMAGE MONTEREY JACK, MOUTARDE JAUNE ET CORNICHONS, SERVI AVEC SALADE DE CHOUX ET FRITES

POUTINE STRAIGHT PIPE 19

GRAVY FUMÉ, FRITES ET FROMAGES EN GRAIN
AJOUTEZ S'Y L'UN DE NOS EXTRAS POUR PLUS DE GOÛT
PORC EFFILOCHÉ, SMOKED MEAT OU CÔTE DE BŒUF

FISH' N CHIP 28

MORUE EN PÂTE À FRIRE À LA BIÈRE ROUSSE SERVIE AVEC SAUCE TARTARE MAISON, FRITES ET SALADE DE CHOUX

GÉNÉRAL TAO COMPLÈTEMENT VÉGÉ 28

SAUCE FAÇON TAO, CHOUX-FLEURS PANÉS, RIZ, LÉGUMES SAUTÉS, SÉSAME ET OIGNONS CROUSTILLANTS

EXTRAS

FROMAGES 8\$

BRIE
BLEU
CHEDDAR

VIANDES 10\$

POUTINE
SMOKED MEAT
CÔTE DE BŒUF
SAUMON FUMÉ
PORC EFFILOCHÉ BBQ
POITRINE DE POULET GRILLÉE
BROCHETTE DE CREVETTES MARINÉES

À-CÔTÉS 8\$

FRITES
RONDELLES D'OIGNONS
FRITES DE PATATES DOUCES
PURÉE DE POMMES DE TERRE
POMME DE TERRE AU FOUR GARNIE



CHOIX VÉGÉTARIENS