

ENTRÉES

LA SOUPE DU MOMENT	9,00 \$
CHIPS MAISON À LA CAJUN , MAYONNAISE CHIPOTLE	9,00 \$
SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE GUINNESS , GRATINÉE AU GRUYÈRE	11,00 \$
ARANCINI MAISON AU PORC BRAISÉ (2) SAUCE AUX POIVRONS ROUGES GRILLÉS ET CHIPOTLE	12,00 \$
SALADE CÉSAR , VINAIGRETTE MAISON, BACON CROUSTILLANT, PARMESAN, CROÛTONS À L'AIL	14,00 \$
SALADE VERTE , CROUTON FROMAGE DE CHÈVRE ET CONFIT DE POMMES ET CIDRE LAITUE FRISÉE, RADICCHIO, OIGNONS MARINÉS, POMMES VERTES, VINAIGRETTE BALSAMIQUE	14,00 \$
ACCRAIS DE THON , MAYONNAISE ÉPICÉE	14,00 \$
BRUSCHETTA MAISON , CHEDDAR, BASILIC	13,00 \$
CROÛTONS DE FROMAGE DE CHÈVRE , CONFIT DE POMMES ET CIDRE	13,00 \$
CHILI DE BŒUF À LA BIÈRE , CHEDDAR, CRÈME SURE, NACHOS	15,00 \$
FONDANT CROUSTILLANT AUX 4 FROMAGES , SAUCE MARINARA	15,00 \$
SAUCISSE ALLEMANDE , CHOUCROUTE MAISON BRAISÉE AU VIN BLANC ET LARDONS	14,00 \$
TACOS DE COCHINITA PIBIL (2) SAUCE VERTE AUX AVOCATS ET CORIANDRE, OIGNONS ROUGE MARINÉS	16,00 \$
CREVETTES POPCORN , MAYONNAISE ÉPICÉE À L'AIL ET À LA LIME	15,00 \$
ENTRÉE DE MOULES AUX ÉPINARDS GRATINÉES À LA ROCKEFELLER	16,00 \$
BALUCHON D'ESCARGOTS , SAUCE CRÈME À L'AIL ET PARMESAN	18,00 \$
TARTARE DE THON ÉPICÉ , SALADE FENOUIL, VINAIGRETTE CITRON MIEL	20,00 \$
BRIE FONDANT AU SORTILÈGE À L'ÉRABLE CONFIT DE FIGUES ET CANNEBERGES, NOISETTES RÔTIES, PAIN GRILLÉ	22,00 \$
NACHOS TOUT GARNI , GRATINÉ AU FROMAGE CHEDDAR, SALSA MAISON POULET GRILLÉ, MERGUEZ, BACON, CRÈME SURE	24,00 \$

PLATS PRINCIPAUX

HAMBOURGEOIS VÉGÉ À LA PATATE DOUCE ET HARICOTS NOIRS , FRITES SAUCE PAPRIKA ÉRABLE, OIGNONS SAUTÉS, CORNICHONS, SALADE	20,00 \$
HAMBOURGEOIS DE BŒUF ANGUS PRIDE AAA , FRITES HAVARTI, CONFITURE DE BACON, MAYONNAISE CHIPOTLE, TOMATE, SALADE	24,00 \$
HAMBOURGEOIS DE POULET GRILLÉ , FRITES HAVARTI, BACON, CHAMPIGNONS SAUTÉS, MAYONNAISE AU PESTO, TOMATE, SALADE	26,00 \$
HAMBOURGEOIS DE CERF ROUGE DU QC ET PANCETTA , FRITES HAVARTI, OIGNONS ROUGES GRILLÉS, MAYONNAISE CHIPOTLE, TOMATE, SALADE	26,00 \$
HAMBOURGEOIS DE BISON ET CHEDDAR FUMÉ , FRITES, OIGNONS CONFITS, SALADE, TOMATE, SAUCE MILLES-ÎLES	26,00\$
POUTINE AU BOEUF BRAISÉ À LA BIÈRE OIGNONS ROUGES, CHAMPIGNONS SAUTÉS, SAUCE DEMI-GLACE MAISON	24,00 \$
POUTINE COCHINITA PORC EFFILOCHÉ OIGNONS ROUGES, SAUCE DEMI-GLACE MAISON, RED HOT, CRÈME SÛRE, OIGNONS VERTS	25,00 \$
FISH AND CHIPS MAISON , PANURE CROUSTILLANTE À LA BIÈRE, SALADE DE CHOU	23,00 \$
FILET DORÉ CANADIEN AUX AGRUMES , LÉGUMES SAUTÉS, SAUCE VIN BLANC AUX AGRUMES, POIREAUX FRITS	29,00 \$
LINGUINI AU BOEUF BRAISÉ , SAUCE CRÈME, DEMI-GLACE MAISON OIGNONS ROUGES, CHAMPIGNONS, PARMESAN	28,00 \$
PAPPARDELLE AUX PORTOBELLO ET FROMAGE BRIE , SAUCE CRÈMEUSE AUX CHAMPIGNONS PANCETTA RÔTI, PORTOBELLO, ROQUETTE À L'HUILE DE TRUFFE	28,00 \$
SALADE DE ROQUETTE AU POULET GRILLÉ , VINAIGRETTE CRÈMEUSE AU BALSAMIQUE VIEILLI FRAISES, POIVRONS ROUGES, CONCOMBRES, CANNEBERGES, FROMAGE FETA, PACANES CARAMÉLISÉES, GRAINES DE CITROUILLE, BASILIC	26,00 \$
SALADE DE CANARD CONFIT , VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE À LA BIÈRE BLANCHE LAITUE FRISÉE, RADICCHIO, FROMAGE DE CHÈVRE, SUPRÊMES D'ORANGE, AMANDES GRILLÉES	30,00 \$
MÉLI-MÉLO DE SAUCISSES , ALLEMANDE, ITALIENNE, MERGUEZ CHOUCROUTE MAISON BRAISÉE AU VIN BLANC ET LARDONS, LÉGUMES SAUTÉS, FRITES	28,00 \$
SUPRÊME DE VOLAILLE GRILLÉ , PENNE À LA ROMANOFF TOMATES CONFITES, PARMESAN, CITRON	28,00 \$
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE , FRITES	28,00 \$
BAVETTE DE BŒUF AAA 6OZ - FRITES , SAUCE GUINNESS AU POIVRE VERT DE MADAGASCAR	38,00 \$
CUISSE DE CANARD CONFITE , CAMEL D'AGRUMES GLACÉ À LA BIÈRE BLANCHE GRATIN DAUPHINOIS, LÉGUMES SAUTÉS	38,00 \$
MIXED GRILL - MÉDAILLON BŒUF AAA 6 OZ, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, SAUCISSE ITALIENNE, CHOUCROUTE MAISON BRAISÉE AU VIN BLANC ET LARDONS, LÉGUMES SAUTÉS, FRITES	38,00 \$
ASSIETTE DE RACLETTE , FROMAGE RACLETTE AFFINÉ À LA BIÈRE ÉMINCÉ DE BŒUF MARINÉ, POITRINE DE POULET GRILLÉE, SAUCISSE ITALIENNE	42,00 \$
FILET MIGNON AAA 6OZ , PURÉE POMME DE TERRE À L'AIL, LÉGUMES SAUTÉS, CHOIX DE SAUCE: SAUCE POIVRE, FROMAGE BLEU (EXTRA 1 \$)	52,00 \$

MOULES BIO DE L'Î.P.E.

DIMANCHE-LUNDI-MARDI-MERCREDI MOULES À VOLONTÉ

CHAUDRONNÉE DE MOULES 1 KILO , SERVIE AVEC FRITES ET MAYONNAISE MAISON	Repas	30,00 \$
	Entrée	18,00\$

MOULES MARINIÈRE

VIN, BEURRE, THYM FRAIS, CELERI, OIGNONS, ÉCHALOTES

MOULES POULETTE

SAUCE POULETTE, THYM FRAIS, POIVRE NOIR, CELERI, OIGNONS, ÉCHALOTES

MOULES DIJONNAISE

VIN, CRÈME, MOUTARDE DIJON, CELERI, OIGNONS, ÉCHALOTES

MOULES ARDENNAISE

VIN, CRÈME, BACON, CHAMPIGNONS, CELERI, OIGNONS, ÉCHALOTES

MOULES FROMAGÈRE

VIN, CRÈME, FROMAGE BLEU, CELERI, OIGNONS, ÉCHALOTES

MOULES FRUTTI DI MARE

VIN, CRÈME, CREVETTES DE MATANE, PÉTONCLES, AIL, CELERI, OIGNONS, ÉCHALOTES

MOULES MARINARA

VIN, SAUCE NAPOLITAINE, AIL, CÂPRES, OLIVES NOIRES, CELERI, OIGNONS, ÉCHALOTES

MOULES DIABOLO

VIN, SAUCE NAPOLITAINE, AIL, CHILI, CHEDDAR, CELERI, OIGNONS, ÉCHALOTES

MOULES MAROCAINE

VIN, TOMATES BROYÉES, AIL, CARI, CUMIN, SAFRAN, CANNELLE, PIMENT DE CAYENNE, CELERI, OIGNONS, ÉCHALOTES

MOULES MÉDITERRANÉENNE

VIN, AIL, CREVETTES, POIVRONS, OIGNONS ROUGES, OLIVES NOIRES, TABASCO, SAFRAN, ÉCHALOTES, CITRON

MOULES THAILANDAISE

VIN, SAUCE AUX HUÎTRES, GINGEMBRE FRAIS, AIL, POIVRONS, CHAMPIGNONS, CELERI, OIGNONS, ÉCHALOTES

MOULES BIÈRES ET COMPAGNIE (EXTRA 2\$)

VIN, CRÈME, SAUCE GUINNESS AU POIVRE VERT, FROMAGE EN GRAIN, BACON, CHAMPIGNONS, CELERI, OIGNONS

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE	9,00 \$
POUDING CHÔMEUR AU SIROP D'ÉRABLE , GLACE VANILLÉE	9,00 \$
GÂTEAU AU FROMAGE , COULIS DE FRAMBOISES À LA BIÈRE BLANCHE	11,00 \$
MI-CUIT AU CHOCOLAT , COULIS FRAISE, TUILE CARAMEL SALÉ	11,00 \$