



### LES ENTRÉES

<i>Salade verte</i> .....	4,75 \$
<i>Soupe du moment</i> .....	6,50 \$
<i>Panier de frites et mayonnaise</i> .....	4,50 \$
<i>Poutine classique</i> .....demi portion 5.50\$/régulière 9,50\$/avec smoke meat 11,50\$	
<i>Calmars frits maison</i> .....	11,00 \$
<i>mayo lime-chipotle, salade fraîche de concombre à la noix de coco et menthe.</i>	
<i>Nachos poulet grillé et fumé</i> .....	16,00 \$
<i>jalapeños marinés, chorizo rôtis, oignons verts, olives noires, pico de gallo, mélange de trois fromages, salsa et crème sure.</i>	
<i>Extra guacamole</i> .....	1,75 \$


### NOS SALADES

<i>La César avec garnitures classiques</i> .....	8.00\$ entrée/13.50\$ plat principal
<i>Avec poulet grillé piri piri</i> .....	18,00 \$
<i>(Vinaigrette aux anchois, câpres, parmesan, et croûtons au paprika fumé), citron grillé, chips de bacon.</i>	
<i>Salade d'haricots fins et saumon fumé maison</i> .....	18,50 \$
<i>Chèvre frais aux herbes, orange, avocat, tomates cerises, pacanes sablées à l'érable, mâche et vinaigrette verte.</i>	
<i>(Option végété avec tofu général tao)</i>	



contient des noix

### CLUB & BURGERS

<i>Le club classique au poulet de grain cuit sous vide</i> .....	8,50\$ demi/ 14,50\$régulier
<i>servi avec frites ou salade verte.</i>	
<i>Le végété</i> .....	 10,00 \$
<i>Galette 4 oz 100% vegan, pain vegan, avocat, tomate, roquette, 'fauxmage' gratiné, frites ou salade.</i>	
<i>Le 4 oz</i> .....	10,50 \$
<i>Galette de bœuf I.P.E., pain viennois, frites ou salade, condiments au choix.</i>	
<i>Extra fromage .....75¢</i>	
<i>Le Wagyu</i> .....	18,00 \$
<i>galette de bœuf Wagyu et I.P.E. (60/40), pain viennois, champignons rôtis, confit d'oignon à la glace de veau, Louis d'Or, garniture b.l.t, frites ou salade.</i>	





## PIZZAS

- La margherita*..... 17,00 \$  
*base tomate, mozzarella buffala, grana padano, roquette, basilic et huile d'olive.*
- La cerf* ..... 18,50 \$  
*base tomate, fromage oka fumé, smoked meat, champignons marinés, bacon, épinards et confit d'oignon.*

## PLATS PRINCIPAUX

- Fish and frites de morue 6oz*..... 18,50 \$  
*panure maison à la bière, sauce rouille aux anchois, roquette jardinière, vinaigrette tomate fumée.*
- Tartare de Thon et Saumon*.....12,00\$ entrée/19,50\$ plat principal  
*à la japonaise, zeste et jus de yuzu, crevettes pop corn, mayo miso-érable, taro frit et nori tempura, mangue verte au kimchi au poivre sansyo.*
- Tartare de Bœuf et Canard*.....14,00\$ entrée/ 21,50\$ plat principal  
*à la camerise et balsamique, betterave jaune marinée, crumble et neige aux champignons, sauce rémoulade, croûtons. jambon de canard fumé maison en salade aux figues et pommes,*

***Les tartares en plat principaux sont servis avec frites ou salade***

- Hamburger steak 7oz rôti au four et aromates*..... 20,00 \$  
*rub (mélange d'épices) maison, fond de viande au vin rouge et poivre long, frites.*
- Planches la charcutière (produits maison)* .....16,00\$(simple)/ 28,00\$ pour deux  
*Coppa au poivre (séché 90 jours), chorizo fumé, jambon de canard fumé, rilette de porc au vin blanc, et foie gras torchon au cidre de glace, Dégel, moutarde et marinades.*

## DESSERTS MAISON

- Mini crème brûlée à l'érable et sapote*.....7,00\$  
*brownie aux pistaches, macaron au caramel salé, glace au pain d'épices*
- Chou gourmand aux framboises* .....7,50\$  
*ganache montée chocolat blanc yuzu, crème aux deux citrons, sorbet framboise-argousier.*
- Tiramisu en verrine*.....8,00\$  
*truffe bonbon praliné et madeleine chaude vanille-citron.*
- Mi-cuit au chocolat noir 70%* .....8,00\$  
*glace à la noix de coco-rhum-banane et 4 épices, macaron à la ganache lactée.*  
***(12 à 15 minutes de préparation )***

contient des noix









