

ENTRÉES

Nachos Entourage – 16\$ / 24\$

Nachos garnis de fromage fondu, pico de gallo, jalapeños, crème sûre et guacamole.

Ajouts de viande:

Porc effiloché +3\$ / 7\$ | Poulet fumé +4\$ / 8\$ Bœuf braisé +4\$ / 8\$

Fromage en grains frit – 14\$

Servis avec sauce marinara

Cornichons frits – 10\$

Servis avec aioli à l'aneth.

Ailes de poulet

8 / 16 / 32 – 16\$ / 24\$ / 40\$

Servis avec sauce BBQ, asiatique sésame ou nature sel & poivre.

Tenders de poulet maison (4) – 15\$

Servis avec sauce BBQ, asiatique sésame ou nature sel & poivre.

Pieuvre grillée à la méditerranéenne – 19\$

Avec pommes de terre rôties et sauce chimichurri.
with roasted potatoes and chimichurri sauce.

Calmars Frit – 16\$

Servis avec aioli à l'aneth.

Pelures de patates (4 ou 8) – 9\$ / 16\$

Régulier avec fromage cheddar et bacon ou style poutine.

Crevettes tempura (3) – 14\$

Avec aioli citron-ciboulette.

Poutine | Mac & Cheese

Poutine sauce brune classique – 10\$ / 18\$

Frites, fromage en grains, sauce brune.

Poutine Smoke Meat – 14\$ / 23\$

Frites, fromage en grains, smoke meat, sauce brune.

Poutine sauce crème au poivre – 11\$ / 19\$

Frites, fromage en grains, sauce au poivre crémeuse.

Poutine sauce vin rouge & portobello – 12\$ / 20\$

Frites, fromage en grains, sauce au vin rouge et champignons portobello.

Mac & Cheese original – 14\$

Pâtes enrobées d'une sauce fromagère crémeuse.

Mac & Cheese champignons & mozzarella – 18\$

Pâtes avec champignons variés et mozzarella.

Ajouts de viande:

Smoke meat +6\$ | Foie gras torché +9\$ | Poulet frit +7\$
Porc effiloché +7\$ | Canard confit +9\$ | Lard fumé +6\$

SALADES / SALADS

Salade du jardin – 8\$ / 14\$

Mélange de mesclun, carottes, betteraves, tomates cerises variées, concombres, oignons rouges marinés, vinaigrette balsamique.

Salade César – 9\$ / 18\$

Romaine, copeaux de parmesan, câpres frits, croûtons.

Poke Bowl – 24\$

Riz, avocat, fèves vertes, feuille de riz.

Choix de sauce : mayo bacon, caramel balsamique, mayo agrumes sésame, mayo coriandre, sauce ciboulette.

Ajouts de viandes:

Poulet frit +7\$ | Canard confit +8\$

TARTARES

Entrée ou repas

Option duo, trio ou quatuor disponible.

Servi avec croûtons ou chips asiatiques.

Tartare de bœuf #1 – 22\$ / 32\$

Échalotes grises style bonbon frit, échalotes vertes, mayo bacon, cheddar, caramel de framboise.

Tartare de bœuf #2 – 22\$ / 32\$

Échalotes grises & vertes, câpres frits, copeaux de parmesan, bleuets, caramel balsamique.

Tartare de saumon #1 – 21\$ / 32\$

Échalotes grises & vertes, perles croustillantes, pousses d'ail, fraises, mayo agrumes & sésame.

Tartare de saumon #2 – 21\$ / 32\$

Échalotes grises & vertes, pomme verte, mayo coriandre.

Tartare de thon – 23\$ / 35\$

Échalotes grises, ananas, pomme grenade, sauce ciboulette.

MOULES / MUSSELS

Servies avec pain grillé.

Classique au vin blanc et échalotes – 24\$

Vin blanc, fromage bleu, crème, échalotes grises & vertes.

Tomate & Mascarpone – 24\$

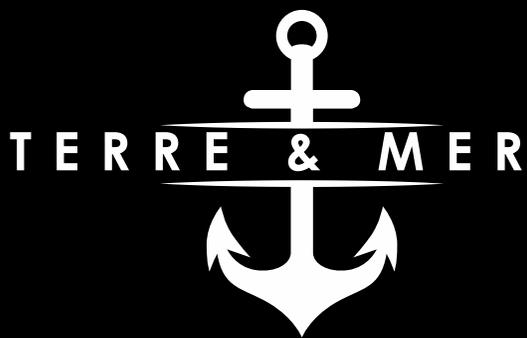
Vin blanc, sauce tomate, mascarpone, échalotes grises & vertes.

Poireaux & Cheddar – 24\$

Vin blanc, crème de poireaux, cheddar fort, échalotes grises & vertes.

Champignons & moutarde de Dijon – 24\$

Vin blanc, champignons variés, moutarde de Dijon.



Bavette de bœuf 8oz – 32\$

Sauce au poivre ou au vin rouge.
Flank steak with pepper or red wine sauce.

Côte levée

Demi – 20\$ / Plein – 30\$

Filet de saumon – 30\$

Sauce à l'aneth et aux agrumes.
Salmon fillet with citrus-dill sauce.

Surf & Turf – 41\$

Bavette de bœuf et brochette de crevettes papillon, légumes, frites ou salade ou patate au four (extra gratiné +5\$).

Fish & Chips – 26\$

Morue et saumon panés, sauce à l'aneth & coriandre, frites ou salade.
Battered cod and salmon, dill & coriander sauce, fries or salad.

Accompagnements / Sides

Poutine – 6\$ | Salade maison – 5\$
Salade César – 6\$ | Patate au four – 5\$
Patate au four gratinée – 7\$

Extra : Foie gras torché – 9\$

BIÈRES

Cannettes / Fût / Pichet

Coors Light.....9\$ / 8\$ / 24\$

Heineken.....10\$ / 9\$ / 29\$

Blue Moon.....10\$ / 9\$ / 29\$

Molson Ex.....9\$ / 8\$ / 24\$

Apocalypso Trou du diable....10\$ / 9\$ / 29\$

Petite Bourgogne Rousse.....10\$ / 9\$ / 29\$

Heinken 0%.....8\$

PLATS À PARTAGER

Pour 1 ou 2 personnes

Plateau de fromages – 20\$ / 40\$

Sélection de fromages québécois, gelée maison, noix, raisins, croûtons.

Plateau de charcuteries – 20\$ / 40\$

Charcuteries locales, pickles maison, moutarde à l'ancienne, croûtons.

Plateau carnivore – 55\$ / 95\$

Bavette tranchée, ailes de poulet, côtes levées, saucisses, frites maison.

Tour de la mer (pour 3) – 80\$

Moules au choix, homard, pieuvre grillée, tartare de saumon, crevettes, sauce chimichurri et mayo maison.

BURGERS & SANDWICHS

Servi avec frites.

Burger Classique – 21\$

Laitue, tomate, oignon rouge.

Burger au porc effiloché – 21\$

BLT Suprême – 23\$

Tomates, lard fumé, salade, fromage cheddar.

Des Bois – 25\$

Portobello, champignons boutons et pleurotes, fromage suisse.

Burger au bœuf braisé – 24\$

Pickles frits en julienne, mozzarella.

Burger au Smoke Meat – 24\$

Cornichons, moutard.

Burger au poulet frit – 22\$

Poitrine de poulet frit, sauce maison, pickles, laitue, mayo miel.

Burger végété – 22\$

Légumes grillés (zucchini, portobello, poivrons), fromage de chèvre, mayo coriandre.

Guédille de homard – 24\$

Homard, salade, oignon vert, câpres, mayo.

Guédille au porc effiloché – 16\$

Accompagnements

Poutine – 6\$ | Salade maison – 5\$ | Salade César – 6\$
Patate au four – 5\$ | Patate au four gratinée – 7\$